

～美味しい豚肉を食卓に届けたい～

角川 由加子さん(四国中央市(旧川之江市))

1958年生まれ

有限会社 参鍋養豚 代表取締役

ホームページ 【<http://sannabe-youton.co.jp/>】

<HP>



### ☆経営概況☆

四国中央市の豊かな自然に囲まれた地域で、母豚 225 頭の繁殖・肥育一貫経営を行うとともに、自らの農場で生産した豚の加工品を販売する「レモンハウス」を運営しています。夫、弟、子供達が経営に参画しており、親族で一致団結して経営を行っています。

### ☆ここがポイント☆

#### ■家族みんなで一緒に

父の代から養豚経営を行っていましたが、私は地元の農協に就職し、機械の購買や経理を行っていたため、就農することは自然な流れでした。夫や子供達も協力してくれ、**今では親族みんなで経営を行っています。**

#### ■健康で美味しい豚肉を求めて

衛生管理を徹底することに加えて、息子が立ち上げた(株)ツカサ微研の協力を得て、**納豆菌・米ぬか・竹炭への飼料添加やミネラルの飲水投与を行うことで、健康で美味しい豚を育てています。**こうしてこだわりを持って生産した豚肉は、プライベートブランド「伊予さんぽーく」として販売しており、お客様から「脂が美味しい」「柔らかい」とご好評をいただいています。

#### ■美味しいお肉を手軽に

直売所のレモンハウスでは、精肉、トンカツ、コロケ、ハンバーグ等の多種多様な惣菜を販売しています。部位によって、様々な加工品を作っているのでロスはほとんどないんです。特別なことをしているわけではなく、**手作りできちんと作ることに、注文が入ってから調理を行う「できたて」にこだわっています。**またお客様のご都合に合わせて生衣付きか揚げたてか選べるようにしています。毎日の料理っていかに手間をかけずに、手間をかけたように作るかが大切だと思うんです。主婦は忙しいけれど、家族に手抜きって思われたくないじゃないですか(笑)。ひと手間をうちの店でやることで、**お客様に家で手軽に美味しいものを食べてもらいたい、うちのお店は主婦の味方です！**

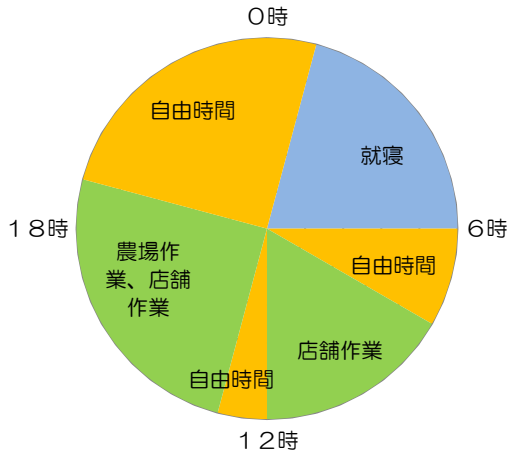


標高 300mの土地に建つ養豚場



直売店レモンハウス

【一日のライフスタイル】



【普段の生活について】  
 お店の準備や農場での作業、記帳等の経営管理と忙しい毎日です。お休みの日も家事に追われていますが、孫の水泳を見に行くことが今の楽しみです。

【一週間のライフスタイル】

月	火	水	木	金	土	日
← 飼養衛生管理、店舗作業 →						→ 休日 ←



「できたて」にこだわっています♪



荒磯親方が訪問されたことも！

☆これからの夢や目指すもの☆

まずはこれからも**健康で品質のいい豚を育てていきたい**と思います。頭数を増やすことも大切ですが、1頭1頭をきちんと管理のできる規模を維持し、**ゆとりある経営を行っていきたい**と考えています。そのうえでお店では、**いかにお客様に、うちの豚肉を美味しく食べてもらえるか**工夫を凝らしていきたいと思っています。現在は野菜の栽培を始め、販売するお惣菜に自家産の野菜を使うことを検討しているところです。**地元を大切に、お客様を大切に**、これからも続けていきたいと思っています。

☆メッセージ☆

農業は人間の力でいちから何かを作るのではなく、自然そのままを売ることができる仕事です。そのうえで自分がやったことが結果に現れる**夢のある面白い仕事**だと思います。