

## 瑞浪市における特産物直売所の取り組み

—瑞浪ポーノポークを事例として—

### A Study on the Actual Situation and Efforts of the Direct Sales Store in Mizunami City: The Case of Mizunami-Buonopork

伊藤宏支・仲川直毅・古田成志

Hiroshi Ito, Naoki Nakagawa, and Seishi Furuta

#### 要 約

本稿では、瑞浪市の特産物の一つである瑞浪ポーノポークを事例として、その特徴や流通の実情を明らかにすることを目的として、瑞浪市役所、きなゝた瑞浪、中濃ミート事業協同組合への聞き取り調査を実施した。その結果、きなゝた瑞浪は、新しい施設を設立することで瑞浪ポーノポークの販売方法の拡大を図ることができ、農畜産業の認知度向上や販売方法の拡大ができた。これにより、きなゝた瑞浪は売り上げ増加にとどまらず、瑞浪市における事業者の所得向上、雇用機会の創出や瑞浪ポーノポークの認知度向上にも寄与している。

**キーワード：**瑞浪ポーノポーク、豚肉、ブランド化、消費者

#### I. はじめに

特産物が各地域において数多く生産されていることは、周知の事実である<sup>1</sup>。数多く生産されているのであるから、当然、類似製品間や特産物を生産する産地間での競争は激しくなっていると予想される。しかしながら、自身が生産する特産物に他の産地で生産される生産物にはみられない特徴をもたせ、その特徴が消費者に注目され、販売量の増加にまで結びつけることができれば、単に生産者の所得向上というだけでなく、特産物を生産している市町村の認知度向上にも寄与すると考えられる。

本稿で分析対象地域とする瑞浪市の代表的な特産物として、瑞浪ポーノポークをあげることができる<sup>2</sup>。では、瑞浪市の特産物の一つである瑞浪ポーノポークにはどのような特徴があるのだろうか。また、より多くの消費者に瑞浪ポーノポークの特徴や魅力を伝えるために、自治体や瑞浪ポーノポークの販売に携わる各主体は、どのよう

な取り組みをしているのであろうか。生産者所得の向上や市町村の認知度向上につなげることが期待できる、つまり、地域振興の一つの手段になり得ると考えることができる特産物の販売や認知度向上の取り組みの実態を把握することは重要であると考えられる。

そこで本稿では、瑞浪市の特産物の一つである瑞浪ポーノポークを事例として、その特徴や流通の実情を明らかにする。そのうえで、今後、瑞浪ポーノポークを瑞浪市の特産物として、その地位を確固たるものにするための課題について検討する。

#### II. 瑞浪ポーノポークの特徴<sup>3</sup>

##### 1. 瑞浪ポーノポークのブランド設立の経緯

瑞浪ポーノポークは、2012年開催のぎふ清流国体におけるおもてなし製品の開発として、2006年よりぎふ清流ブランド実証試験を開始したことに始まる。ぎふ清流ブランド実証試験は、岐阜県畜産研究所、有限会社カタノピッグファーム、中

濃ミート事業協同組合、日本農産工業株式会社（飼料）が「ぎふ清流国体に向けた地域ブランド研究開発事業」において生産現場実証試験を実施したとしている。

実証試験では、まず岐阜県が、独立行政法人農業生物資源研究所と農林水産先端技術産業振興センターで、デュロック種の種豚（ポーノブラウン）の開発に取り組み、2007年からポーノブラウン産子分娩を開始した。その後、2009年11月には、岐阜県畜産研究所が、遺伝子に霜降り割合が増加する種豚ポーノブラウンを発表した。

2010年からは、ポーノブラウンと肉質を改善する飼料を組み合わせた調査が行われ、霜降り割合の高い豚肉が安定的に生産できるようになった。その後、豚肉の霜降り割合を数値化し、選別基準において霜降りの割合が2以上を瑞浪ポーノポークと認定することになった。なお、瑞浪ポーノポークの名称は、2011年2月に決定したとされる。

2011年4月には、瑞浪ポーノポーク生産振興協議会を設立し、2011年6月より瑞浪ポーノポークの出荷が開始された。瑞浪ポーノポークの商標登録は、2012年4月に完了した。図1は、瑞浪ポーノポークのロゴタイプである。



図1. 瑞浪ポーノポークロゴタイプ<sup>4</sup>

## 2. 瑞浪ポーノポークのブランドの定義

瑞浪ポーノポークは、岐阜県瑞浪市大湫町に農場を持つ有限会社カタノピッグファームが、母豚

に「ポーノブラウン」を交配して生産されたブランド肉豚である。

瑞浪ポーノポークの生産・飼養方法や選別基準については、「瑞浪ポーノポーク生産振興協議会規約」で規定されている。生産・飼養方法、選別基準は以下のとおりである。

まず生産・飼養方法規定をみると「対象肉豚は、有限会社カタノピッグファーム海津農場において、岐阜県畜産研究所が開発したデュロック種「ポーノブラウン」を止め雄に用い生産したLWD種」である。「対象肉豚の肥育は、有限会社カタノピッグファーム瑞浪農場（岐阜県瑞浪市大湫町）において行い、肥育後期の飼養方法は、抗酸化能とオレイン酸を多く含む植物性原料を含み、飼料中のアミノ酸バランスを調整することでドリップロス低減させ、豚肉中の霜降りの蓄積割合を促進させる効果を付与した「瑞浪ポーノポーク」生産振興協議会認定の専用飼料を50日間以上給与」される。「対象肉豚は、出荷日齢180日、体重120kgを目安に出荷する」<sup>5</sup>としている。対象肉豚は、中濃ミート事業協同組合に出荷される。出荷された肉豚の中から、認定基準を満たした枝肉のみを瑞浪ポーノポークと表示し販売することになっている。

次に選別基準をみると「中濃ミート事業協同組合において社団法人日本食肉格付協会が定める豚枝肉取引規格の適用条件に準じて、枝肉重量と背脂肪の厚さによる等級の判定表によって該当する等級を自主的に判定」される。さらに「5～6」肋間のロース部位におけるカット面を、瑞浪ポーノポーク生産振興協議会員が観察し、肉色が良好であり、岐阜県畜産研究所が提供する「豚肉の霜降り割合評価スコア」により評価値が「2」以上であった枝肉のみを「瑞浪ポーノポーク」として認証し販売に供する」<sup>6</sup>とされている。

この選別基準は、全国的に見ても例が少なく、日本農業新聞に「全国でも珍しい、脂肪交雑（さし）を独自に「格付け」して販売するブランド豚」<sup>7</sup>として紹介されている。

### Ⅲ. 瑞浪ポーノポークの認知度向上の取り組み

瑞浪市の『第6次瑞浪市総合計画』によると、畜産業は、「瑞浪市の主要産業の一つ」であり、「瑞浪ポーノポークを中心とした瑞浪市産の畜産物及び料理の供給」を地域活性化の施策としている。

瑞浪ポーノポークの現状は、瑞浪市(2019)によると「瑞浪ポーノポーク」が一般消費者に認知され、農産物等直売所「きな ぁた瑞浪」の中心的な商品となっている。県内外からの需要が非常に多く、規模拡大への積極的な取り組みが必要です。」としており現在、瑞浪ポーノポークの認知度を向上させるために、さまざまな活動が行われている。インターネットを介した販売促進の取り組みとしては、瑞浪市のホームページ<sup>8</sup>や中濃ミート事業協同組合のホームページにて、まず瑞浪ポーノポークを知ってもらうことを目的として、瑞浪ポーノポークの生産方法、選定方法、肉質の特徴などが紹介されている。瑞浪市観光協会では、ホームページで瑞浪市内の瑞浪ポーノポークを使用した飲食店やメニューの一覧が紹介されている<sup>9</sup>。また、瑞浪ポーノポークは、瑞浪市の「ふるさとみずなみ応援寄附金」<sup>10</sup>の返礼品としても利用されている。

インターネットだけではなく、瑞浪市においても、瑞浪ポーノポークを利用している市内飲食店を紹介するため、市では飲食店ガイドとして「瑞浪ポーノポークグルメブック」を作成し市内飲食店の活性化を図っている。さらに、瑞浪ポーノポークPR委員会がイベントを開催している。2013年から2015年、2020年から2021年に「瑞浪ポーノポークグルメスタンプラリー」<sup>11</sup>が実施されている。その内容は、瑞浪ポーノポークを使った料理を提供する飲食店(31店舗)を食べ歩き、スタンプを集めると瑞浪ポーノポークのセットなどが当たるというものである。また、2013年に「瑞浪ポーノポークグランプリ」を初開催。2017年の第5回までは、投票により、順位を決めてきたが、2018年からは、順位付けをやめ、食べ比べイベント、「瑞浪ポーノポーク祭り」<sup>12</sup>に変更した。これらの企画は、消費者からは大変好評であ

り、瑞浪ポーノポークの知名度向上だけでなく、参加した飲食店の認知度向上にも役立っているとのことである。

消費者以外の業務需要者への販売促進活動として、国産農産物・展示商談会<sup>13</sup>への出展もおこなっている。

これらの活動をとおして、瑞浪ポーノポークの認知度向上に取り組み、瑞浪ポーノポークのブランド力の向上に繋げていきたいとしている。また、ブランド力が向上し、多くの消費者が瑞浪ポーノポークを求めようになれば、生産者のモチベーションの向上にも繋がると考えられる。

### Ⅳ. 瑞浪ポーノポークの販売の取り組み

瑞浪ポーノポークの販売は、瑞浪ポーノポーク生産振興協議会で認定された瑞浪ポーノポーク販売指定店に限られている。瑞浪市では、主に瑞浪市農産物等直売所「きな ぁた瑞浪」で販売されている。瑞浪ポーノポークの販売において、きな ぁた瑞浪は瑞浪市における主要な販売店であるとともに瑞浪ポーノポークの情報の配信元となっている。

#### 1. 瑞浪ポーノポークの主な流通経路

瑞浪ポーノポークの主な流通経路は、図2のとおりである。関市食肉センターで屠畜後、中濃

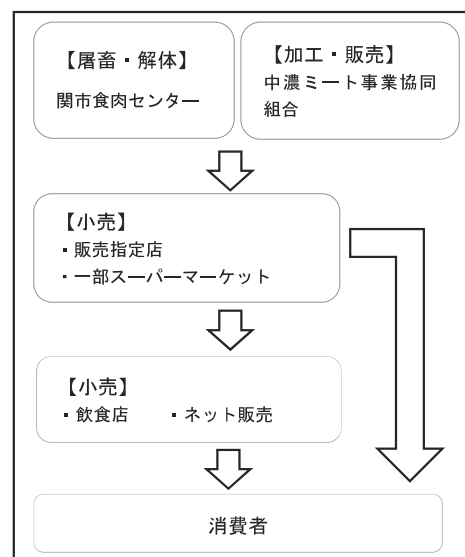


図2. 主な流通経路 筆者作成

ミート事業協同組合において瑞浪ポーノポーク生産振興協議会員が一頭ずつ肉質を評価し、瑞浪ポーノポークと認定された後、販売指定店において販売される。瑞浪ポーノポークの枝肉価格は、東京市場、名古屋市場、岐阜市場の豚枝肉相場の加重平均価格を基準に決定されている。

以下では、小売段階における主要な販売先となっているきなあつた瑞浪及び瑞浪ポーノポークの販売の取り組みについてみていく。

## 2. きなあつた瑞浪

きなあつた瑞浪は、岐阜県瑞浪市土岐町にある地元農作物の直売所（図3）であり、開業は、2012年6月である。瑞浪市、JAとうと、瑞浪商工会議所、市民などが出資し、みずなみアグリ株式会社が管理・運営を行っている。きなあつた瑞浪は、国道19号沿いに面しているため、利用者にとっては、利便性の高い立地であるといえる。また、巨大看板（図4）を設置していることから、旅行者への宣伝効果も期待できると考えられる。

きなあつた瑞浪の主な事業内容<sup>14</sup>は、瑞浪市内を中心に農家が生産した青果物や農産物加工品などの受託販売、畜産物及び土産物仕入販売である。



図3. きなあつた瑞浪の外観<sup>15</sup>



図4. 看板



図5. 店内精肉加工工房<sup>16</sup>

施設内に精肉加工工房（図5）が併設されており、瑞浪ポーノポークも工房内で精肉に加工し、販売されている。また、瑞浪ポーノポークの販売量増加に伴い、ポーノポークハム工房“瑞浪”を設立した。

## 3. きなあつた瑞浪における瑞浪ポーノポークの販売の取り組み

### （1）精肉販売の取り組み

きなあつた瑞浪では、精肉加工工房で加工した精肉の販売を行っている。仕入れは、1頭買いを基本として、ロース、肩ロース、ヒレ、ウデ、バラ、モモなどを販売している。特に、ロース、肩ロースは、売れ筋部位として消費者に好評とのことである。販売価格については、大きく変動させることなく、消費者が安いと思われる価格で販売している。これは、消費者に瑞浪ポーノポークが購入しやすい精肉価格であるということを知ってもらうためとのことであった。2020年6月から11月までの期間、改修工事をおこない加工場のリニューアルオープンをおこなっている。

### （2）業務需要者への対応

きなあつた瑞浪では、一般消費者への販売に加え、業務需要者へのギフト販売にも対応している。ギフト販売は、娯楽施設や飲食店などだけでなく一般消費者にも販売を行っている。ギフト販売用のオーダー表もあるが、消費者のニーズや予算に応じて柔軟に対応しているとのことである。

きなあつた瑞浪では、瑞浪ポーノポークの販売にあたり、精肉加工後の商品、特にギフトは、見栄えが大事という認識から、精肉加工を担当する従業員全員に定期的に、精肉加工技術の向上と平準化を目的とした指導の機会を設けているとしている。

### （3）加工品販売の取り組み

きなあつた瑞浪では、瑞浪ポーノポークの精肉の販売に加え、加工品や総菜の販売も行っている。加工品についてはウィンナーやハム、ポークジャーキー、レトルトカレーが主力商品である。

ウインナーについては卵白を使用しておらず、卵アレルギーで卵入りウインナーを食べることができない消費者から大変好評であるとのことである。レトルトカレーについては、「瑞浪ポーノポークカレー」と「瑞浪咖喱」がある。

「瑞浪咖喱」は、瑞浪ポーノポークと瑞浪市特産の「マコモタケ」を使用したものである。この瑞浪咖喱は、産官学連携のもと、瑞豊食品株式会社、中京学院大学短期大学部、瑞浪マコモ生産出荷組合、瑞浪市、瑞浪商工会議所が、試作・改良を行ってきたものである。

#### (4) 加工品工場の設置

2020年6月にきなあった瑞浪の指定管理者を務める、みずなみアグリ株式会社によって、ポーノポークハム工房“瑞浪”が設立されている。ポーノポークハム工房“瑞浪”では、瑞浪ポーノポークの販売、地元農畜産物を用いた加工品を作り、全国展開をすることで、地域の振興、活性化、地元農産物のブランド化の促進を図ることを目的としている。

販売商品としては、ウインナー（12種）、ソーセージ（4種）、ハム（3種）、その他（4種）である。これまでは、肉そのものを販売する形態であったが、ポーノポークハム工房“瑞浪”の設置によりハムやソーセージ、ベーコンなどを製造することができるようになったことは、瑞浪ポーノポークの魅力を発信するうえで非常に大きな役割を果たしている。



図6. ポーノポークハム工房瑞浪のエントランス<sup>17</sup>



図7. 販売商品



図8. 加工工場

#### V. 今後の課題

おいしい豚肉を購入しやすいと思われる価格で消費者に提供するという目的に関して、瑞浪ポーノポークは、一定の成果を上げているといえる。さらに、ポーノポークハム工房“瑞浪”を設置することで、これまで以上に幅広く瑞浪ポーノポークの商品を展開することが出来るようになってきた。

しかし、現在の価格と商品の種類を維持し、さらに魅力を高めていくことを考えると主に二つの課題が考えられる。

第一に生産面の安定強化である。これについては、瑞浪（2019）において「今後は、本市の主要産業である畜産業の持続的な振興を図っていくため、農家の経営安定や防疫強化をより一層図り、農家戸数及び飼養頭羽数の減少を最大限抑制していく必要があります。」と指摘しているように、頭数の急激な減少がおこった場合、供給量の減少など、従来の販売が困難になることも考えられる。瑞浪ポーノポークは品質もさることながら求めやすい価格も魅力の一つであることから、現在の生産者の飼養頭数の増加を行うか、新規就農者の育成をおこない頭数の増加を図る必要性も出てくる。

第二に販路の開拓である。現在、きなあった瑞浪を中心として販売が行われているが、全国的な販路としてはヤフーショッピングにて瑞浪ポーノポークのセット（6種類）が販売されている。現在の生産状況から考えると妥当な販路であると思われるが、家庭内需要が増えると、ネットへの対応は必要不可欠である。また日本全国への販路拡大を考えると、ネット広告や情報発信などにより多くの人の目に留まるようにしていく必要がある。

これらの課題は、瑞浪ポーノポーク事業の安定と拡大をする場合に考えられる課題である。しかし、今後も瑞浪市のブランド豚として、瑞浪ポーノポークの販売を継続していくのであれば、現在の取り組みを継続しながら、さらなる定着に向けて、事業規模の拡大を行い、さらに認知度を高めていくことが必要であるといえよう。いずれにせよ、これまでの瑞浪ポーノポークの取り組みやブランド化に対する考えを理解し、それを継承していく後継者の育成が、今後ブランドをさらに発展させていくために重要になると考えられる。

## VI. まとめ

ポーノポークハム工房“瑞浪”の設置は、きなゝた瑞浪において農畜産業の認知度向上や販売方法の拡大ができた。瑞浪市における事業者の所得向上や雇用機会の創出につながると考えられる。また瑞浪ポーノポークの販売においても、これまでは精肉販売を主な販売方法としてきたが、加工品の製造販売をおこなえるようになった。精肉加工工場の改修や新たな施設の設置は、販売が好調だからこそできることであり、大きな成果であると言える。これらの施設は、きなゝた瑞浪の売り上げ増加にとどまらず、瑞浪ポーノポークの認知度向上にも寄与している。きなゝた瑞浪は、これらの取り組みにより瑞浪市民にとっての憩いの場や雇用の場として、また情報発信の場、瑞浪市の観光地として、大きな役割を担っているといえる。

今後も、きなゝた瑞浪の取り組みに注目していくとともに、今後の研究において他事例を調査し、きなゝた瑞浪の取り組みと比較検討していきたい。

## 謝辞

本稿の執筆にあたり、瑞浪ポーノポークの聞き取り調査では、中濃ミート事業協同組合の早瀬淳史様、きなゝた瑞浪の伊藤加代子様、瑞浪市の方々から多大なご協力を賜りました。ご多用中にもかかわらず懇切丁寧にご指導くださったこと

を、この場を借りて厚く御礼申し上げます。なお、本稿の誤り・不備の責任は全て筆者に帰するものです。

## 注

- 1 特産物の定義に関して、『広辞苑』によると、特産とは、「特にその地に産すること。またその産物」(新村(2013)2003ページ)と記されている。特産物を「特にその地」で「産する」「産物」言い換えれば、特定の地域で生産された生産物と定義するのであれば、特定した地域で生産される生産物の数だけ特産物があるということができる。
- 2 第6次瑞浪市総合計画によれば、瑞浪市の「畜産業は、市内主要産業の一つであり、飼養頭羽数においては、東濃西部地区における大部分を占めている」(瑞浪市(2019)54ページ)としている。
- 3 瑞浪ポーノポークのブランド化の取り組みについては、2021年4月30日に瑞浪市役所、2017年8月9日と2021年4月30日に、きなゝた瑞浪、2017年8月29日に、中濃ミート事業協同組合に聞き取り調査を行った。
- 4 出所：中濃ミート事業協同組合(2021-10-4)  
<http://mizunami-buonopork.com/>
- 5 「瑞浪ポーノポーク」生産振興協議会規約(別紙1)「瑞浪ポーノポーク」生産・飼養方法規定を抜粋。
- 6 「瑞浪ポーノポーク」生産振興協議会規約(別紙2)「瑞浪ポーノポーク」選別基準を抜粋。
- 7 日本農業新聞「豚肉さしで”格付け”」2012年12月13日、(8)を参照。
- 8 瑞浪市『瑞浪ポーノポーク』(2021-10-4)  
[https://www.city.mizunami.lg.jp/kankou\\_bunka/1001288/mizunami\\_brand/index.html](https://www.city.mizunami.lg.jp/kankou_bunka/1001288/mizunami_brand/index.html)
- 9 瑞浪市観光協会『瑞浪ポーノポークが食べられるお店』(2021-10-4)  
<http://瑞浪.com/buonorestaurant/>
- 10 瑞浪市『ふるさとみずなみ応援寄附金』(2021-10-4)  
<https://www.city.mizunami.lg.jp/shisei/furusatonouzei/index.html>
- 11 瑞浪市『瑞浪ポーノポークグルメスタンプラリー』(2021-10-4)

- [https://www.city.mizunami.lg.jp/kankou\\_bunka/kankoku\\_event/1004963/1006038.html](https://www.city.mizunami.lg.jp/kankou_bunka/kankoku_event/1004963/1006038.html)
- 12 瑞浪商工会議所 (2021-10-4) 『ポーノポーク祭り2019』  
<http://www.mzcci.or.jp/buonofes/>
- 13 2016年8月にアグリフード EXPO 東京2017に出展している。アグリフード EXPO は、日本政策金融公庫が国産農産物をテーマとした全国規模の展示商談会である。なお、第12回アグリフード EXPO 東京2017は、東京ビッグサイトで開催された。
- 14 みずなみアグリ『きなあつ瑞浪』(2021-10-6)  
<http://kinahta.jp/>
- 15 出所：きなあつ瑞浪，2017年11月5日 (図3, 4)  
筆者撮影
- 16 出所：きなあつ瑞浪，2017年8月9日 筆者撮影
- 17 出所：きなあつ瑞浪，2021年4月30日 (図6, 7, 8)  
筆者撮影

#### 【文献】

- 新村出 (2013). 広辞苑 第六版. 岩波書店.
- 瑞浪市 (2014). 第6次瑞浪市総合計画. 76-79, 瑞浪市総務部企画政策課.
- 瑞浪市 (2019). 第6次瑞浪市総合計画 後期基本計画. 54, 瑞浪市総務部企画政策課.
- 日本農業新聞 (2021). 豚肉さしで”格付け”. 12-13, 8.
- 瑞浪ポーノポーク生産振興協議会 (2012). 「瑞浪ポーノポーク」生産振興協議会規約.
- 農林水産省 (2021-10-17). 畜産統計調査,  
<https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/tikusan/>
- 農林水産省 (2021-10-17). 農林水産物直売所取組事例集,  
[https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gizyutu/tisan\\_tisyo/tyokubai.htm](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gizyutu/tisan_tisyo/tyokubai.htm)