

手をかけ愛情かけて  
育てるから、  
ベストな状態で世に出したい。



太平洋を見渡す絶好のロケーションにある豚舎で、室戸のジオポークとなる子豚たちはすくすく育っている。ジオポークを室戸市の“ふるさと納税お礼の品”として提供すると、柔らかくてうまいと評判。

4日前、1匹の母豚から19匹が生まれた。てのひらサイズでかろうじて目が開くくらいの兄弟姉妹も、半年後には120キロにもなる。

「最初は一匹ずつ名前をつけていたんですが、気持ちが入りすぎちゃうんでいまでは番号にしています」梨岡照広は、心やさしき養豚家である。

兄弟で営む養豚場では、兄が社長。自分は従業員。忙しい時はそれぞれの家族もいっしょに働く。魚粉や酒粕などを自家配合した餌など、梨岡一家の愛が、豚一家に注がれる。

肉質と肉の色をよくするために、白いメスと赤いオスをかけるなど、おいしい豚肉づくりのために知恵と力を注ぐ。

新しく、室戸の海洋深層水を使つての肉質改善のチャレンジを始めた。「スイカに塩をかけると甘みが増すように、うま塩分が入ると肉に甘みが出ておいしくなるきね〜」。原水を1000倍に希釈してゆっくり飲ませたり、にがりを使ったりと研究中だ。

力仕事が多いのも特長。80キロの一輪車を操り、「毎日が筋トレよ」。流行の細マッチョ系室戸びとは、家族とともに、「病気になるにくく味わい深い豚を育てる」こだわりの肥育家を目指す。

ジオポーク生産者  
梨岡照広

室戸  
じと、  
進む。