今、群馬の元気な女性に会いたい！

SHINING WOMAN（シャイニング ウーマン）

Vol.⑬ 無投薬養豚を通じて、未来をになう子供たちへ安全・安心を届けます。

D'ステーション ウーマンリポーター 佐々木 里穂

食卓の定番メニューといえば、みんな大好きなお肉料理。今や私たちの食生活になくてはならない食肉豚を生産する仕事が養豚。普段なかなか目にする機会のない、生き物を扱うとても大変そうなイメージの仕事だが、養豚の現場で輝く話題の女性がいると聞き、高崎市の（有）江原養豚を訪ねた。清潔に管理された養豚施設ではつらつと働く江原仁美さんにお話を聞いた。

結婚を機に自然と養豚の世界へ

2007年に結婚し、嫁いだ先がこの江原養豚でした。それまでは事務職に就いていましたので養豚の仕事は初めてでしたが、主人の実家の家業でしたので自然と手伝い始め今に至ります。豚はとてもデリケートで手も掛りますが、生き物を育てる仕事に日々やりがいを感じながら働いています。

安全な豚肉の理想を求める完全無投薬の養豚場

江原養豚は半世紀の歴史がありますが、2000年より国内で初めて分娩から出荷まで肉豚の飼育に抗生物質・合成抗菌剤等を一切使用しない生産を続けております。これは、私の義父、江原正治、現社長が「大切な人の健康と生命を育む食べ物を提供したい」という志を持って取り組んできた生産方法です。薬を使わないハーブ飼料で育てた豚は、健康であることはもちろん、豚肉本来の美味しさから、高い評価を頂いております。私は義父が試行錯誤と悪戦苦闘を重ね築いた完全無投薬飼養を誇りに思い、理想の養豚を広める手伝いを少しでもできるように頑張っています。

養豚業での女性の活躍

意外かもしれませんが、養豚業で働く女性の割合は高く、母豚の分娩や産まれた子豚の世話など多くの重要な仕事を女性が積極的に担当していますので、養豚は女性が働きやすい仕事だと思います。私は飼育の仕事とともに営業も担当しており、全国各地での展示即売会に出店しますが、お客様から声を掛けて頂きやすいのも女性ならではのメリットでしょうか（笑）。特に女性から江原養豚のお肉の評判やいろいろな食品の安全性について直接ご意見を聞くことは、私自身、二児の母として大変勉強になりますね。

今後の目標

私たちは「江原養豚の豚肉しか使いたくない」と言ってくださる熱心なお客様に支えられて仕事しております。これからも、食を通じ健やかな生活を願う方々の信頼に応えられるよう、環境と健康を最優先した無投薬飼養の美味しい豚肉を生産し続けます。たくさんのお母さん、そして子供たちへ安全と安心を届けるために、笑顔で頑張ります！

（有）江原養豚 取締役
江原（えばら） 仁美（ひとみ）
群馬県 利根郡 川場村出身

2007年、結婚を機に、嫁ぎ先の養豚業に携わる。義父、江原正治社長の掲げる「完全無投薬で消費者の方に真に安心、安全な豚肉を」という理念に感銘を受け、江原養豚独自の生産、育成技術を学ぶ。現在は営業部門を担当する一方で江原養豚の顔となり、即売会等での宣伝活動にも積極的に活躍されています。

（有）江原養豚

〒370-0027 群馬県高崎市上滝町649-1
【TEL】027(352)7661
【URL】http://www.ebarayouton.co.jp

江原養豚の「えばらハーブ豚未来」は、人気レストランなどで使用されている他、一般向けに通信販売も行っています。詳しくは、上記ホームページでご覧ください。

『SHINING WOMAN』は群馬の様々な分野で元気に洗剤と働く女性達をD'ステーション女性スタッフがリポートする連載企画です（毎月1回掲載予定）。