



長寿の島を育む、
澄んだ空気と水が
おいしい豚肉をつくります。

生産者さんに
KITEMITA vol.3



返礼品：島豚セット

徳之島最大の養豚農家である宮本商店。昭和42年創業で、養豚から精肉加工・販売までを行っています。

Q1.生産するうえでのこだわりを教えてください。

昭和42年に創業し、養豚から精肉加工・販売までを行っています。現在は約700頭の豚を飼育し、徳之島最大の養豚農家です。宮本商店では、ピクア雌とデュロック雄を掛け合わせた豚の飼育をしています。

この豚舎は、太平洋を一望する高台に豚舎があります。豚は暑さに弱い動物ですが、豚舎が高台にあることから、風通しがよく、暑さが厳しい徳之島でも比較的快適な環境にあります。

また、豚にストレスを与えないよう、午前と午後、一日最低2回は清掃を行い、常に豚舎を清潔に保っています。



清潔な豚舎で、大切に飼育しています。

Q2.大変なことや、課題はありますか。

成長段階に合わせ、えさを変えて与えています。個体によっては、脂肪がつき過ぎてしまうため、出荷直前はえさの分量を調節し脂身がつきすぎないように気を付けています。

そのため、宮本商店の豚の肉質は、脂身に甘みがあり、臭みなどはありません。さらに、長寿の島を育てている、澄んだ空気と水も養豚にいい影響を与えていると考えています。



宮本商店の看板。

Q3.今後、挑戦したいことはなんですか。

徳之島のお客様だけでなく、ふるさと納税を通じて全国各地のお客様にもご好評をいただいています。今後も「長寿の島」から自信をもって、より多くのお客様に宮本商店の豚肉を食べていただきたいと思います。



島でおなじみ豚足。煮ても焼いてもおいしい。