

食品循環資源を用いた養豚肥育 ～伊勢あかりのぼーくでSDGsの輪を～

有限会社 伊勢屋精肉店 (業種:卸売、一般小売業)

SDGsに関する取組方針・考え方

- ・地元の高校生(三重県立明野高等学校生産科学科畜産専攻)が育てたブランド豚【伊勢あかりのぼーく】で高校生と共に地域を明るく照らしたい。
- ・エコパックを使うように食品循環資源(エコフィード)を用いたお肉を食べる事で気軽にSDGsに参加してもらいたい。
- ・畜産業と食品産業が抱える課題を解決し両者を持続可能な産業へ変えていく。

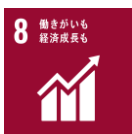


取組実績

- ・高校生が育てていた豚の地域ブランド化【伊勢あかりのぼーく】(伊勢ブランド認定)
- ・エコフィードの認証取得【あかりのほろよいMix】(明野高校生産科学科畜産専攻が取得、三重県内初)
- ・明野高校生産科学科畜産専攻と共に様々な商品開発に取り組む(PR・販売活動を通じてSDGsの普及啓発に努める)
- ・明野高校畜産専攻生がSDGsの取り組みに関する様々な大会で上位入賞



特に関連するゴール



【具体的な取組】

高校生が生産、弊社が販売を担う事で6次産業化への取り組みとなり商品開発や販売PRを共に行う事で地域を巻き込み地域経済の活性化や学生の社会進出に寄与している。

【あかりのほろよいMix】の実用化により、企業の廃棄コストの削減と農家の飼料コストの削減・肉質の向上に成功。

メッセージ！！

弊社がゼロから取り組み始めて、ここまで来るのに14年かかりましたが、小さな企業(家族経営・専門店)だからこそ出来る事があると思います。地域の教育機関と連携して地域を巻き込み魅力ある【宝】を生み出して行く事も面白いかも知れませんよ。教育機関との連携は中々難しい事もあると思いますが14年間の経験からアドバイスが出来れば嬉しいです。

今後に向けて

- ・エコフィードを広げて行きたい。(畜産農家・食品企業)
- ・食品循環資源(エコフィード)やGAP等の生産者の努力が食品としての付加価値となり適正な販売価格へと繋がり消費者もそれを選択できるような環境づくりに努めたい。(イメージを変えたい)
- ・伊勢あかりのぼーくで魅力ある商品開発をして行きたい。



有限会社 伊勢屋精肉店

〒519-0504

三重県伊勢市小俣町宮前115番地2

TEL:0596-28-2876

会社HP:<https://iseya-meat.com>

