

養豚の父、 岩瀬さん逝く

5月13日、台風一過の朝日の中で、
岩瀬牧場の岩瀬弘さんが亡くなりました。
87歳でした。

常総生協のみんなに感謝の言葉を残
して逝かれたとのこと。

長くおいしい豚肉をつくってくれてあり
がとう。本当にお疲れさまでした。

牧場は、生協も協力しながら娘さん・
牧場スタッフが引継ぎます。



ありし日の岩瀬さん（2006年）



牧場見学会にて親子に声をかける岩瀬さん（2000年）



藤代地区組合員岩瀬牧場見学会（1997年）
放牧の母豚とつしよに。豚の向こうの右が岩瀬さん

岩瀬牧場との協同事業として生協出資で「種豚」（原種）を購入しました。名前を募集！（4P）

追悼 岩瀬さん

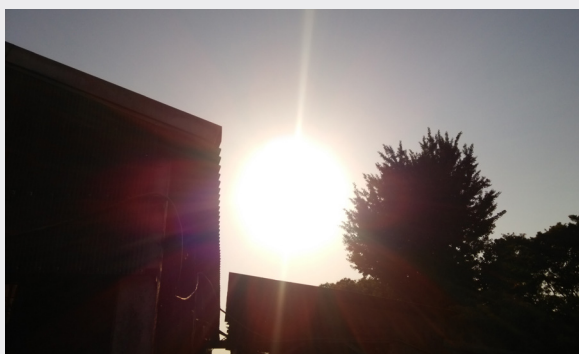


岩瀬さんが亡くなる直前、岩瀬牧場のみなで。
(左から) 研修生、生協職員伊藤（後ろ）、岩瀬さん、娘さんの卓子さん、スタッフの小宮さん。



幼稚園の子どもたちの牧場見学会にて

岩瀬さんが亡くなった日、岩瀬牧場出向中の生協職員伊藤君から生協に届いたメール



今日という日を決して忘れないでしょう。

本日朝方、岩瀬 弘社長が亡くなりました。
安らかに逝かれたそうです。

思い起こせば、自分と社長は2ヶ月と少しの付き合いでした。休憩時には一緒に焼き芋食べたり、甘いものを分けあって食べました。とても気さくで良くして頂きました。

入院中、「小宮と伊藤を呼べ」と卓子さんが言われ呼ばれた時も、特に今後の話しをしたわけでも、仕事の話しをしたわけでもあり

ませんが、どこか安心した表情で、食もいつもより食べていました。

亡くなる前日に自分と豚のツーショット写真と自分たちで作って見た「岩瀬牧場4ヶ年事業計画書」を見て笑っていたそうです。

社長が家に帰って来たとき、顔を見たら涙が止まりませんでした。

自分にとって岩瀬牧場は、すでに『生産者と生協』という関係ではなくなっています。岩瀬弘の遺志を引き継ぎ、発展させて後世に残して行く。魂と魂の約束だと強く感じます。

岩瀬 弘社長
心よりご冥福をお祈りします。

この想い、つながり、経験、を持って前に進む決意です。

2015年5月13日 伊藤博久



亡くなる前日、岩瀬さんが見て笑っていたという生協職員伊藤君と豚のツーショット写真。

左は生協で購入した種豚のオス。右は母豚の世話をしている伊藤くん。





長く「母豚」を養豚家に出荷することを生業にしてきた岩瀬さんが、「最後の仕事」として常総生協組合員に「肉豚」を生産して出荷してくれるようになって20年。

「岩瀬牧場」と言えば、牧場がパンを焼くような発酵の香りであふれ、母豚らは放牧。品種の掛け合わせで健康で丈夫な豚が発酵飼料を食べ運動している。出産分娩も自由に見ることができて、豚の毛並み・色つや良く元気。これが岩瀬さんの豚肉のおいしさの秘密。

組合員による商品委員会での視察と試食を重ねて実験供給が始まった1995年9月、岩瀬さんの写真と言葉が商品案内の表紙を飾っています（右カタログ/当時は一頭買のセット供給でした）。そこには次のような岩瀬さんの言葉が・・・。

「ワシは豚と同じ酵素を飲んでるから元気で百まで生きるわ！豚の病気に神経質になるより、病原菌がいても身体が丈夫なら病気にならないじゃ！」

「みんな病気を怖がって、人を豚舎や分娩室に入れない。だが、人間もそうだがカゼのウイルスが入っても、丈夫であればカゼにならない。それと同じだよ」

「薬を使って病原菌を殺して大量生産するやり方もあるが、小規模で自分の目の届く範囲で丈夫な豚を育てた方が病気にもならずかえって効率もいいんだ」

「このエサ（発酵飼料）をつくるまでが大変だったんじゃ。これをつくるのに30年かかってしまった。じゃが、これを食べた豚はまず血行が違う。肌の色、毛並みのつやが違うじゃろ。それに内臓が丈夫だから食べたものをみんな吸収して糞もコロコロなんじゃ」

岩瀬さんは、消費者が現場に来て豚の様子・生産の様子を見て、酵素発酵のこと雑種交配のことなどをどんどん聞いて来たことで「常総生協はオレの養豚を理解してくれる」と大変喜んでくれました。

☆20周年記念セール第一弾・約5割の商品が特価!!

CO-OP MAIL JOYO 1995 9月2回

注文期間：8月4日月～9月8日金
配達期間：8月11日月～9月15日金

常総生活協同組合 事務センター 0297-48-811

つくば山麓(新治村) 岩瀬さんの黒豚 実験供給開始

岩瀬さん 養豚歴40年の岩瀬さん

9月中の実験価格

当初、1頭1頭のセットを企画しましたが、日毎さまざまだらけに人気を集めて、ご注文を断る、おかげで情報で、特別価格としました。

340 黒豚(ロース+挽肉)セット
ロース500g 挽肉150g 980円
合計500g 通常価格1,100円

341 黒豚(バラ+小挽肉)セット
バラ500g 挽肉150g 750円
合計600g 通常価格800円

342 黒豚(モモ+小挽肉)セット
モモ500g 挽肉150g 750円
合計600g 通常価格800円

343 黒豚(肩+挽肉)セット
肩500g 挽肉150g 820円
合計600g 通常価格900円

このエサをつくるまで、これくらい大変だったんじゃ。これを30年かかってしまった。じゃが、これを食べた豚はまず血行が違う。肌の色、毛並みのつやが違うじゃろ。それに内臓が丈夫だから食べたものをみんな吸収して糞もコロコロなんじゃ

「ワシは豚と同じ酵素を飲んでるから元気で百まで生きるわ！豚の病気に神経質になるより、病原菌がいても身体が丈夫なら病気にならないじゃ！」

「みんな病気を怖がって、人を豚舎や分娩室に入れない。だが、人間もそうだがカゼのウイルスが入っても、丈夫であればカゼにならない。それと同じだよ」

「薬を使って病原菌を殺して大量生産するやり方もあるが、小規模で自分の目の届く範囲で丈夫な豚を育てた方が病気にもならずかえって効率もいいんだ」

「このエサ（発酵飼料）をつくるまでが大変だったんじゃ。これをつくるのに30年かかってしまった。じゃが、これを食べた豚はまず血行が違う。肌の色、毛並みのつやが違うじゃろ。それに内臓が丈夫だから食べたものをみんな吸収して糞もコロコロなんじゃ」

岩瀬さんは、消費者が現場に来て豚の様子・生産の様子を見て、酵素発酵のこと雑種交配のことなどをどんどん聞いて来たことで「常総生協はオレの養豚を理解してくれる」と大変喜んでくれました。