

東京・秋葉原から首都圏北東部を縦断する都市高速鉄道「つくばエクスプレス」。開業4年目、予想を大きく上回る乗車率を誇り、周辺地域の開発の柱でもある未来型都市交通です。今回ご紹介する食肉総合卸商社「大久保武商事・大久保ミートセンター」はその終点「つくば」駅から車で約5分のところにあります。日本格付協会の部分肉格付指定工場であり、納品先は県内スーパー約30店舗、小売店約40店舗、外食レストラン200軒を超えるそうです。

創業は1972年、従業員は現在23名。専務の大久保俊通さんは、大学時代レスリングのオリンピック強化選手になったことも。ケガのため競技を断念し、お父さんで創業者の武社長の跡を継がれました。

豚肉は茨城県内の協会認定農場5農場（山西牧場、常陸牧場、クロスファーム、東京養豚農協岩井農場、篠崎畜産）のSPFポーク。特に山西牧場、常陸牧場とはそれぞれSPF養豚に取組んだ当初からの付き合いだそうです。生産者と協力し「つくば美豚」という銘柄を確立、商標登録・生産情報公表JASも取得しています。「初めは専門家でも何でもなかったのですが、生きている豚から肉まで全て自分の目で見てきた経験から豚のことがわかるようになりました」と大久保専務。SPFポークについては「肉



大久保ミートセンターの皆さん。左から2人目が大久保専務。

質、安全性、おいしさ、どれをとっても他の豚肉と違う。自信を持っています」。また、「これからの日本の食肉業界は産地と一体化しなければやっていけない。トレーサビリティも含め

て生産者と一緒にもじめに考えていかなければ。SPFポークはそれが当たり前のできる豚肉です」。

と畜場を運営する「土浦食肉協同組合」の常務理事でもある大久保専務。県内8か所のと畜場の統廃合がなかなか進まず悩んでおられるとか。「何とかSPF専用と畜場を実現させ、生産者の皆さんに恩返しをしたいんですよ」と夢のあるお話をして下さいました。

