

生ハムと「とん」極め

愛知の養豚農家グループ初の試食会、味に自信

愛知県豊根村で28日、県内の養豚農家グループ「三河トコ豚(とん)極め隊」が生ハムを製造し、初の試食会を開いた。村民ら30人が参加。昨年11月下旬から1年熟

成させた生ハムを食べた参加者は「香りが良く、食べやすい」と評価した。今後は販売に向けた手続きなどを進め、村とともに地域興しの目玉にしたいと考えた。

生ハムは、骨付きのモロ肉13本(1本約10ㇰ)を3週間塩漬けし、その後3日ほど塩抜きして、昨年11月25日から熟成を始めた。試食にはそのうちの1本を提供した。参

加者からは「チーズのような香り」という評価の一方、「もう少し長く熟成させるべきだ」との声も上がった。

「三河トコ豚極め隊」は、県東部の三河地区で養豚を営む農家6戸と、飼料メーカーなど4社で構成し、2009年から活動をスタート。イベントで豚肉を紹介するなど、PRに取り組んできた。

を利用することが決まった。同県田原市で母豚400頭規模の養豚を経営する隊長の鈴木美仁さんは、試食会を一つの成果として「全国に通用する商品に育てたい」と意気込む。

豊根村は人口1310人(12年10月末)と、県内で人口が最も少ない村。試食会に参加した伊藤実村長は「30万人以上が訪れる名物のシバザクラなどに続く、村の観光資源につながるものとして、活動に協力したい」と期待する。



生ハムを切り分ける「三河トコ豚極め隊」のメンバーと試食する参加者(28日、愛知県豊根村で)

同隊が地元の特産として加工品製造を検討する際、国産では数少ない自然熟成の自家製生ハムを作るため、奥三河に位置する同村が、年間平均気温が13度と高冷地であることに着目。村と相談し、2005年に閉校した坂宇場小学校の給食室