

# 「三河トコ豚極め隊」が挑戦

# 夢と期待膨らむ生ハムづくり

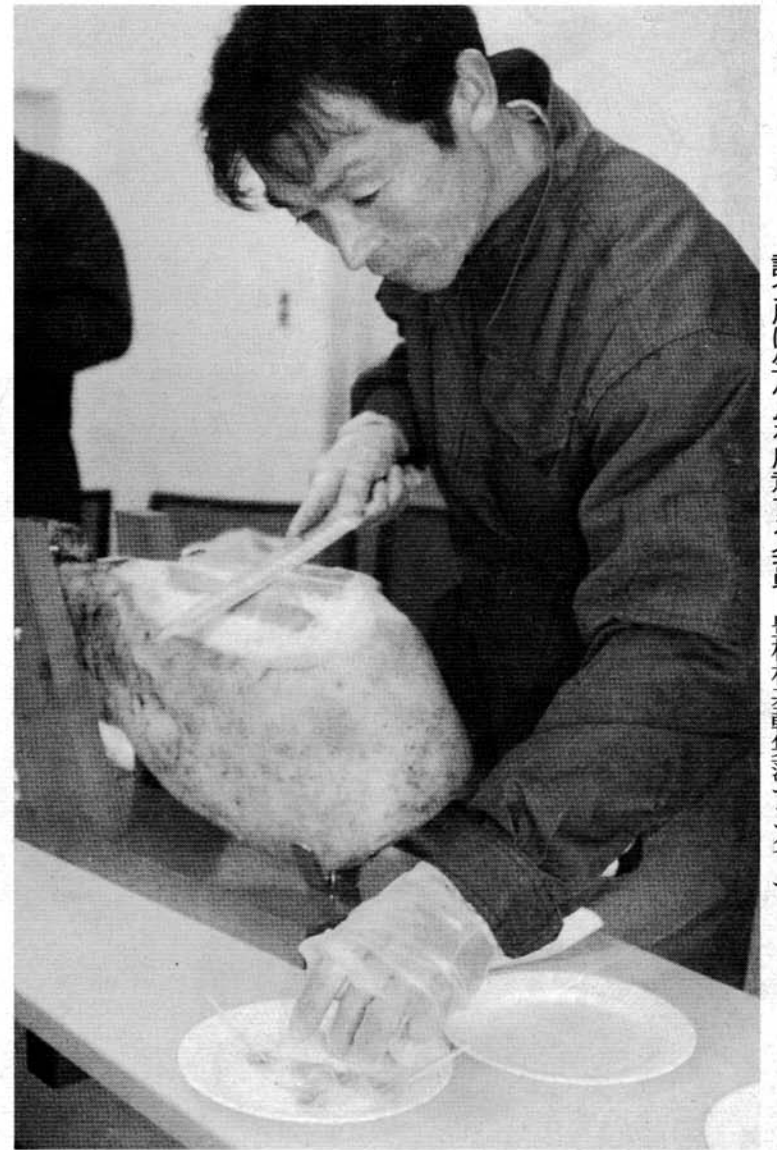
豊根村から  
三河の特産品へ

三河地区の養豚業者でつくる「三河トコ豚(とん)極め隊」(鈴木美仁隊長)が、豊根村で特産化を目指して生ハムづくりに取り組んでいる。昨年11月には1年間熟成させたもので試食会を開き、村内の宿泊施設や食品製造業者らの意見を求めるなど商品化に向けて着々と活動を進める。(安藤聡)

## 豊根の旧坂宇場小で熟成 試食会も開き商品化着々

同団体は養豚業者や精肉店、橋サイエンスクリエイト(第三食品メーカー)らで2010(平成22)年に発足、オリジナル商品の開発に取り組む。スペインやイタリアなどの輸入物を主体やイタリヤなどの輸入物を主体に需要が高まっている生ハムを地元でつくり出すと昨年、豊根村を選んだのは夏場が冷涼で、乾燥して腐敗しないのが、昨年11月25日から1年間熟成に適しているため。村も快

成した。 無償貸与した。 伊藤村長は「茶臼山高原などは「パンと合いそう。商品化と多くの観光客が訪れるため、村だけでなく、三河の特産品として」と語った。



試食用に生ハムを用意する会員。豊根村基幹集落センターで



生ハムづくりに挑戦する三河トコ豚極め隊のメンバー(右が鈴木代表)



熟成施設となっている旧坂宇場小学校。豊根村坂宇場



生ハムが熟成される旧小学校の室内(三河トコ豚極め隊提供)

### さらなる製法 研究など尽力

試食会では「塩辛さがある」などの声があり、同団体では熟成方法などの製法の研究に努める。また今後、さらに製造に向けて保健所認可を目指していくとしている。



試食する伊藤村長(左)＝同センターで