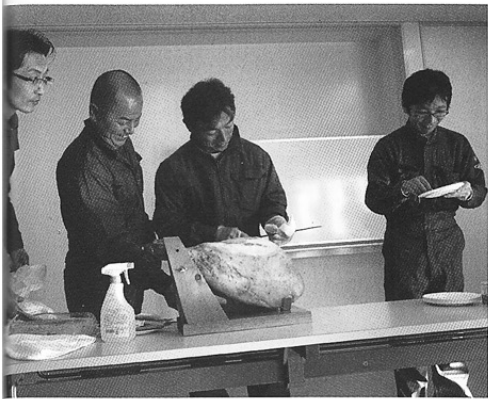


生産者が生ハムづくりに挑戦

三河トコ豚極め隊自家製生ハムの試食会

11月28日、豊根村役場（愛知県北設楽郡）にて、三河トコ豚極め隊が昨年秋よりの廃校で試作していた自家製生ハムの試食会を行った。

三河トコ豚極め隊は、愛知県の養豚家6名と飼料、流通などの関連事業者が結集して立ち上げたもので、イベントなどで各自の生産する豚肉のPRを行うほか、メンバーそれぞれのブランド豚を活用



生ハムを見つめるメンバー

したオリジナルの加工品開発を行っている。昨年、加工品開発の一環として生ハムづくりを開始。生ハムの熟成に適している冷涼な環境を確保するため、地元愛知県の中でも標高が高い豊根村に協力を仰いだところ、村は村内の廃校・板宇場小学校の提供を快諾。同校の給食室で昨年11月から塩漬け、塩抜きを行った豚モモ肉12本をつるし熟成を行ってきたが、今回熟成開始から1年が経ったため、豊根村役場、観光公社、東三河地区の行政担当者、村内の飲食店関係者など約30名を招いて完成した生ハムのお披露目、試食を行った。

三河トコ豚極め隊の隊長を務める鈴木美仁さん（株G・ファーム）は、試食会に先駆けて「皆さんの協力があってようやくここまでこぎつけた。今後は生ハムが安定して製造できるよう方法を確立し、

製造許可なども取得していきたい」と挨拶。経過説明が行われた後、メンバーである瓜生陽一さん（瓜生畜産）が手ずから生ハムを切り分け、出席者に振る舞った。

試食後、豊根村の伊藤実村長は「とてもおいしく出来上がっていると思う。ぜひ今後も豊根村での取り組みを続けていただき、豊根村特産品としてアピールしていきたい」と激励した。村内の宿泊施設、飲食店経営者からも「ぜひ料理に取り入れて使ってみたい」「どのような形で提供してもらえるのか」「いつごろ商品化できるのか」など、期待にあふれた質問が相次いだ。

事務局を務める高橋慶さん（㈱環境テクシス）は、「製法の確立を進めながら、2年ほどで製品として製造できるかたちに持っていきたい」と語った。

昨年仕込んだ生ハムの半分は、今後もつるして経過を見ながらさらに熟成を重ねていく。来年1月にも新たに12本を仕込む予定で、継続的に生ハムづくりに取り組んでいくことになっている。