

愛知県の養豚農家グループが廃校で 生ハムづくり、地域興しの目玉に

北川 祐子

愛知県の養豚農家グループ「三河トコ豚極め隊（とことんきわめたい）」は平成23年秋から自分たちの豚肉で自家製生ハムを試作していたが、11月28日、その試食会を豊根村基幹集落センター（愛知県北設楽郡）で開いた。今後、保健所の営業許可を取得したうえで、地域興しの目玉商品に育成していく意向だ。

同グループは、愛知県東三河地域の養豚家6人と飼料メーカー、流通などの関連事業者が結集して立ち上げたもので、イベントなどでそれぞれの生産するブランド豚肉の販促活動を行うほか、メンバーの豚肉を活用したオリジナルの加工品開発を共同で行っている。昨年、加工品開発の一環として生ハムづくりを企画。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、村内の廃校・板宇場小学校を提供してもらった。そこで、同校の給食室で平成23年11月から豚モモ肉12本を塩漬したあと熟成を行ってきたが、開始から1年を経たため、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、報道関係者など約30人を招いて、生ハムの出来具合の評価をしてもらうため、試食会を行ったもの。

隊長を務める鈴木美仁さん（株G・ファーム、母豚380頭一貫）は、試食会に先立ち「皆さんの協力があってようやくここまで漕ぎつけた。今後は生ハムが安定して製造できるような方法を確立し、食肉製品製造業の営業許可なども取得していきたい」とあいさつ。経過説明が行われた後、隊のメンバーである瓜生陽一さん（瓜生畜産、母豚300頭一貫）が生ハムを切り分け、出席者にふるまった。

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

豊根村でこの取り組みを続けて頂き、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。

隊のメンバーの鋤柄雄一さん（トヨタファーム、母豚1200頭一部一貫）は、「まだ熟成が甘く、生ハム独特の香りや旨みが足りないため、さらに1年ほどの熟成が必要だと思うが、初年度としては上々の出来。湿度や温度の管理などまだ課題もあるため、試行錯誤しながらも頑張っていきたい」とコメント。事務局を務める高橋慶さん（祐環境テクシス）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10本は、今後も吊るして経過を見ながらさらに熟成を進めていく一方。近く新しく仕込みを行うことにしており、継続的に生ハムづくりに取り組んでいくことにしている。

（きたがわ ゆうこ・フリーランス畜産ライター）



試食する伊藤・豊根村長（左）と三河トコ豚極め隊のメンバー



廃校となった小学校の調理室で熟成中の生ハムをチェック