

食育を通じて街の食文化の活性化目指す 第1回三河トコトン豚祭りが豊橋市で開催

愛知県三河地区の養豚生産農家6戸と、関連事業者4社が正会員として参加する三河トコ豚極め隊（鈴木美仁隊長）は3月24日、第1回となる「三河トコトン豚祭り〜豚とふれ合い、豚を学んで、豚を味わう〜」を開催した。

この催しは、三河地方が全国有数の養豚生産地であることを地元消費者にPRするとともに、「豚と触れ合い楽しんで、豚について体験しながら知ってもらう」ことを目的に開かれたもの。当日は愛知県豊橋市・未来科学館ココニコの広場や施設を利用し、同隊員が生産した豚肉を元に作られた生ハムの試食や、子豚との触れ合いコーナー、枝肉の解体ショーや親子参加でのソーセージ作り体験（ともに隊員が生産した豚肉を使用）、生産から食卓に並ぶまでの一連の流れを詳細に記録したビデオ

上映、隊員の生産する銘柄豚を使った餃子やフランクフルトなどの販売店舗の来店——と幅広い取り組みがなされ、近隣の消費者を中心に賑わいを見せた。

三河トコ豚極め隊が発足したのは2010年のこと。銘柄豚の販売に取組むことを念頭に置いた生産農家が集まり、本場に安全で美味しい豚肉を消費者に届けることを目的に、肉質の勉強会や、豚肉の産地として地元でPR活動を続けてきた。昨年6月には愛知県名古屋市中区で開催された国際養鶏養豚総合展にもブースを出展し、業界や一般消費者に向け、ハムやソーセージといった加工品を中心にPRを行ったことは記憶に新しい。

今回のイベント開催は、同隊にとって初めての取り組み。開場から間もなく、すぐさま行列ができる人

気を呼んだのは生ハムの試食コーナー。愛知県豊根村の廃校で熟成されたもので、コクのある風味が特徴だ。

子豚との触れ合いコーナーでは、生後5日、6週齢の子豚に触れたりミルクをあげる体験ができ、子どもたちにも大人気。参加者からは「普段見ることができないので嬉しい。小さくてかわいい」「たった1カ月でここまで大きくなることに驚いた」といった声が聞かれた。

館内で上映されたビデオは、この日のために撮影・編集されたもので、交配、出産から始まり生産農場の紹介、と畜され肉になるまでの流れを紹介した。

枝肉の解体ショーでは、加工業者が素早い手つきで解体を披露するとともに、肉の部位の名前や食感などの特徴を説明したほか、解体された

肉はバーベキュー用として参加者に配られた。またソーセージ作り体験では、参加者らは用意されたさまざまなスパイスを手でオリジナルの味のソーセージ作りを楽しんだ。

極め隊の事務局を務める（株）環境テクスノの高橋慶氏は「食を通じて地域貢献として、所属するそれぞれの会社単独の活動はあったが、極め隊として一丸となって大きな動きをしていきたいと考え準備をしてきた。消費者に関心を持ってもらうきっかけになれば嬉しい」、また鳥市精肉店の市川勝丸氏は「食育を通じて町の食文化の活性化を目指していきたい。命の尊さをおいしさに代え、消費者の皆様においしい肉をお届けしたい」と話している。



生ハムをカットする吉田畜産の吉田幸伸氏



生産の流れを取めたビデオを上映



子豚との触れ合いコーナーは大人気。子豚の世話をするG・ファームの鈴木氏（右写真）



カットされたばかりのお肉でバーベキュー



解体ショーで部位の解説をする鳥市精肉店の市川氏



隊員の和広ハムはフランクフルトなどを販売

- ・生産農家
 - (株)G・ファーム(田原ポーク)
 - トヨタファーム(三州豚)
 - 後藤畜産(GTポーク)
 - 瓜生畜産(いらご瓜生豚)
 - (有)オインク(三河おいんく豚)
 - (有)吉田畜産(保美豚)
- ・流通関連
 - 和広産業(株)
 - (株)万平食肉工房
 - 鳥市精肉店
 - (株)さくらFOODS

三河トコ豚極め隊の隊員