



いつもの料理が特別に。



Vol.10 豚 肉

本県は全国有数の農業県。標高1000mから1400mまで広がる耕地を生かし、多種多様な農畜産物が生産されている。農業に変革が求められている現在、主要な15品目に着目、代表産地のJAを訪ね、安定供給に向けた努力や産地振興の取り組みを毎月1回レポートする。今回は5月7日掲載。

JA 赤城たちばな

渋川市赤城町滝沢 64-2 TEL.0279-56-4151

群馬は全国有数の養豚県。農水省の統計によると、2015年の養豚の農業産出額は422億円で全国5位。渋川市は県内の主産地の一つで、「赤城ポーク」が名高い。赤城ポークはJA赤城たちばなのブランド。商標登録は2011年だが、誕生は1999年以前にさかのぼる。同年、3JAが合併し、赤城たちばなになったが、その一つ、旧JA横野が最初に立ち上げた。生産の中心は同市赤城町の養豚団地。11戸の養豚農家で組織する「赤城ポーク生産者組合」が豚の種類、エサ、食肉処理の3点を統一。高品質銘柄豚として丹精込めて育てている。



実力集団が飼育 味わい濃厚に

「赤城ポーク」は写真①は、「ランドレース」と「大ヨークシャー」を掛け合わせた母豚に、「デューロック」を父豚として交配させた三元豚。優れた肉質を備えている。エサは、仕上げの段階で植物性主体の専用飼料を与える。大麦を多く含む飼料で、脂身に「く」が出て、さっぱりとした味わいになるという。食肉処理と格付けを群馬県食肉卸売市場が担う。高品質の肉だけに「赤城ポーク」のラベルは写真②が貼付される。赤城ポークの出荷量は年間約1000頭ほど。赤城ポーク生産者組合は、養豚の実力者集団。加入できる条件として、組長の森田幸徳さん(50)は「高品質の豚を毎週、安定的に出荷すること」を挙げる。メンバーであっても、条件が満たせなかつても、組合から外れることになる。

脂身をおいしく

「赤城ポーク」の魅力は脂身。生産者の妻、小田桐れい子さん(58)と角田佐知子さん(56)は「麦をエサにするから甘みがある」と強調。脂身がおいしく味わえる料理として、とんかつと焼肉丼を勧める。とんかつは厚めに切ったロース肉に衣を付け、

畜産クラスターで 規模拡大を支援

JA赤城たちばなは2015年度、国の「畜産クラスター」の制度を活用して「赤城ポーク」生産者の規模拡大を支援した。JAが事務局を引き受け、野菜農家などと連携。養豚農家は豚舎を増設し、母豚を600頭へと倍増した。豚の排せつ物をたい肥化し、コンニャクイモ、ソバ、野菜の生産者が利用する仕組みになっている。JAはこれまでも、たい肥センターを養豚団地近くに建設するなど、生産基盤の強化を進めてきた。JA組合長の角田俊寿さんは「赤城ポークは実績があつて喜ばれている。今後もできるだけの支援をしていく」と協力を請け合う。

病気予防で援護 組織挙げて消毒

養豚にとって、病気は大敵。目下、豚流行性下痢(PED)の被害が懸念されている。JA赤城たちばなは組織を挙げた防除を展開して生産を援護している(写真⑤)。



豚はもちろんな牛を運んでも、荷を置いて戻ってきた際に必ず消毒。飼料の配送車も複数の農家を回らずに届けているという。畜産課長の都丸光夫さんは「どこからウイルスが侵入するか、分からない」と一層の警戒を促している。



伝統料理継承へ おきりこみ教室

JA赤城たちばな女性組織協議会は昨年11月、渋川市北橋町八崎の八崎ふれあい館で伝統料理講習会を開いた。伝統文化を次世代に継承していく目的の企画。協議会部長の鳥山孝子さんが講師を務め、一般参加の女性ら25人におきりこみの作り方を伝授した。

おきりこみは野菜をたっぷり使い、生麺から煮込む幅広のうどん。手軽に作れて栄養も満点で、古くから県民に親しまれてきた。作り手の高齢化が進んで将来が危ぶまれていたことから2014年、県の無形民俗文化財になった。

参加者は足で踏むなどして生地をこねて写真⑥=1分幅にカット。出来上がった麺はダイコンやニンジンなどとしょうゆスープで煮込んで味わたった。反応は上々。「子供のころに食べた懐かしい味」「初めて麺を打った。楽しかった」などの声が上がった。鳥山さんは「地域とJAをつなぐ企画を今後も開きたい」と振り返った。

