



極上赤豚の生ハム伊豆沼で熟成中

金丸弘美

食総合プロデューサー

宮城県登米市伊豆沼の伊豆沼農産（伊藤秀雄社長）を訪ねた。最初に現地に行つたのは、もう10年以上前。目の前には大きな伊豆沼があり、そこから名前がとられている。

広大な沼は、生き物たちの聖地で、オオハクチヨウ、コハクチヨウ、マガンを始め、たくさん鳥たちがやつてくる。鳥たちの優雅な飛翔の姿と彼らが、どんな生態で、なにを食べているのか。そんなことを教えてもらったのが宮城県の蕪栗沼、そして伊豆沼だった。

まだ多くの沼地や湿地が各地に点在していたころ、鳥たちは自由に行き交った。そこで蕪栗沼や伊豆沼の人たちは、田んぼに冬場にも水を張り、鳥の生息環境を広げる活動を始めた。生物多様性を守る活動。そんなことを教えてくださったのが、「NPO法人 田んぼ」理事長の岩渕成紀さん。それに、日本雁を保護する会の呉地正行さん。伊藤さんと共に活動をしてきた人たちだ。

そこから田んぼの生き物調査のことを学び、その手法を活かしながら、兵庫県豊岡市、高知県中土佐町では、豊かな環境を具体的に見せることで、お米だけではなく、地域のブランディングにつながる取り組みへとつながった。とくに高知県立大学健康栄養学部の学生グループ「コメリッシユ」と、中土佐町大野見地区「大野見エコロジィファ

ーマーズ」の農家が連携し、田んぼの生き物調査を毎月のように行い、そこから生産から食べるところまでを提案するという活動は、つい最近、農林水産省食育活動表彰で農林水産大臣賞を受賞したという嬉しいニュースが届いた。

伊豆沼農産・伊藤秀雄さんと、東京のシンポジウムで再会し、地区で取り組まれている食の文化祭に呼んでくださったことで、再び、現地に訪ねることとなった。嬉しい伊豆沼への旅となった。行つてびっくり、以前のログハウスのようなレストランとは大きく変わって、体験教室、直売所など、複合型の施設になっていた。

伊豆沼の沼地の周辺は稲作地帯。そこで養豚も行っていた伊藤さんは、やがて農業生産だけでなく、レストラン、体験教室、加工品の販売、さらには農産物直売所を連携していくという形態へと少しずつ変わり、直接、消費者とつながり、求められるものへと新たに生まれ変わったのだ。

さらに地域の伊豆沼の野鳥観察や、地元新田地区の食文化の再発掘などの地区活動、環境・暮らし・自然などを学ぶ講座も主催をしていて、地区全体を連携した市外からも人を呼ぶツアーリズムを展開する登米市でも突出した存在となっていた。

伊豆沼農産はJR東北新幹線「くりこま高原駅」から車で15分という場所。東京から出かけるとき

熟成庫でじっくり寝かせる生ハム



に伊藤さんに連絡をしたら、駅まで迎えにきてくださった。仙台駅から約25分。東京駅から2時間30分。意外や、アクセスがいいところにある。そんなわけで市外からも人が訪ねやすいところにあるのだと改めて知ることとなった。ましてや環境が素晴らしいとあってはなおさらである。

伊豆沼農産には体験教室があった。ワインナーを作るのである。親子連れがたくさん。大人気になっていった。そして、横にはレストランがあつて、実際にワインナーも食べることができる。

レストランは、特産の赤豚、宮城県産の豚、それにお米は地元産の「ひとめぼれ」をベースに、地元の野菜を使った料理、天然酵母パン、果物を活かしたジェラートなどのメニューを提供している。席数は80席ある。ベランダもあり開放的で明るい雰囲気だ。

ちょっと離れたところに別棟があり、のぞかせてもらったら、なんと生ハムがいくつもぶら下がっている。熟成施設だという。そして、2015年3月から始めたというのがユニークな生ハムのオーナー制度。1年間の熟成預かりで料金は4万円。仕込みに1回(実際は3回。残りはスタッフが管理)体験してもらおうというもの。衛生・温度管理がしっかりしており、ガラス越しに様子が外から見える。こんな生ハムがあつたのかと感激してしまつた。

この生ハム、薄くスライスをしたものをレストランで食することもできるし、購入をすることもできる。この豚が特別で、メインとなっているのが赤豚(デュロック)の品種で「日本赤豚」で商標登録をしているもの。赤豚の肉は、しゃぶしゃぶにいいと言う。

伊藤さんたちは、養豚農家の組合を造って12軒が参加して2千頭を飼っている。最高級品種は、香港にも輸出されているのだそう。

生ハムを食べてみると、まるでとろけるよう脂身が口のなかですつとひろがつていくようなまろやかさなのだ。甘い味わいが口中を優しくなめらかにつたわつていく。ほかの生ハムとは別格といううまみなのだ。これでワインといただくという上の食卓になつたのはいやうまでもない。

ちょっと離れたところ



赤豚を熟成して生まれた生ハム