

道の駅 清川おこ誌

2016年9月号

〒2430112
神奈川県愛甲郡清川村
煤ヶ谷2129番地
TEL0462882700

山口養豚場は昭和30年ごろから現会長の正文さんが豚を飼い始め、会社として法人化したとき、母豚数は50頭。その頃は清川村に他にも畜産をしている方たちがいましたが、今では山口養豚場だけとなってしまいました。現在の母豚数は800頭になり、神奈川県では大きな農場規模となります。施設は、とても広く、県道沿いの豚舎のイメージしかなかったので、清川村の中にこんなに大きい農場があるなんて、実際訪ねるまでは想像もしていませんでした。

とても広い農場ですが、衛生管理を徹底しています。外からのいろいろな病気を持ちこまないようにするためです。豚舎に向かう途中、生まれたばかりの子豚たちのいる



交配の様子
がんばって

豚舎の各小屋ごとにおいてある消毒液で長靴を洗います。作業を終え、農場から出るときも、消毒します。これは農場に出入りする車も同様です。豚たちが違う豚舎に移動した後は、小屋もキレイに洗浄、消毒されて次の豚たちを迎えます。

また、豚の出荷で、市場に行った時にはその日、山口養豚場に入ることはできません。運んだ車も市場で洗浄、消毒してから帰ります。市場ではたくさんの豚がいます。外の豚からの病気を入れないためにも徹底し、予防に努めています。

豚の出荷までの流れを説明します。まずは「種付け場」です。ここは交配をさせる場所です。山口養豚場では、ほぼ全ての豚に自然交配をしています。そのうち半分には人工授精を併用しています。私はてっきりすべて人工授精だと思っていたのでとてもビックリしました。自然交配は非常に大変なことで、豚の気分次第です。メスの発情を見極め、一頭ずつオスのところに連れて行って、スタッフがお手伝いするという具合です。豚は暑さが苦手で、特に夏場は厳しいそうです。そんなところを見てみると、「ガンバレ！」と声をかけたくなります。この交配のオスとメスの組み合わせで、肉質が決まってくる。

無事に妊娠をしたら、他の妊娠中の豚複数で生活し、妊娠114日くらいで「分娩舎」に移り、出産の準備～離乳までを過ごします。

子豚たちは生まれてすぐ、自分のおっぱいの場所が決まるそうで、いつも同じ場所で飲んでいるのだそうです。

生後24日で母豚ともわかれ、「離乳舎」で、兄弟たちと成長していきます。

最後に「肉豚舎」に移り、生後180日くらいを目安に、規格の大きさ110～115kgになると一頭ずつ体重を計量して、出荷されていきます。

この出荷の見極め方が難しく、素人の私からすると違いが全くわからないのですが、体重はもちろん、その豚の肉質や脂のつき方まで「みえる」のだそうです。

山口養豚場では4つのブランド豚を出荷しています。「恵水ポーク」「清川恵水ポーク」「かながわ夢ポーク」「神奈川のすくすくパン豚」で、道の駅で販売されている「清川恵水ポーク」は全体の60%を占めています。「清川恵水ポーク」は親のオス豚が、肉のキメが細かく、サシの入る系統の茶色のデュロック種であるという特徴があります。

飼料にもこだわっていて、農場で使われる飼料は全て自家配合をしています。トウモロコシ、大豆かすを中心に、規格外の米やパンを与えるなど、通常、工場で廃棄されてしまうようなものを活用したり、地域資源である清川の水を利用して、人間が食べて美味しいものを豚に与えています。こうした取り組みで、よりよい肉質と安全なものづくりをされていることがわかります。

今回、厚木の食肉センターにも見学に行くことができました。この経験も初めてでした。運ばれてきた豚はラインに入ると、約20分で解体から、選別までを終了します。豚は吊るされたまま、色々な部位に分けられ、洗浄され、流れ作業です。枝肉の状態になっても、新鮮なので、お肉が

まだ痙攣している状態でした。私たちがいつも食べているお肉になっていく工程をしっかりと見せていただくことで、これまで以上に思いを込めて、調理をしていこうと改めて思いました。

清川村内外で食べられている山口養豚場の豚。取材に伺う前にも食べさせていただいて、脂身の甘み、肉質のやわらかさ、こだわりを感じました。そして、今回お邪魔して、お肉になるまでをまじまじと拝見し、これから、この豚肉をもっとたくさんの方に食べてもらえるように、私なりにこの魅力を伝えていければと思いました。

消費者との交流会の様子→

生後まもない
子豚たち

美味しい肉質に
なる茶色い
”デュロック豚”



元気に
育った
豚たち
は旅立



5m位の大きさの攪拌機で大量の飼料を毎日つくります。

ロース、ばら肉、ひき肉、薄切り多
種の精肉置いてあります！



「清川恵水ポーク」の”コトレッタ アオスターナ”



2人前

- ・「清川恵水ポーク」
とんかつ用ロース 2枚
または生姜焼き用 4枚
- ・ロースハム 4枚
- ・スライスとろけるチーズ 2枚
- ・小麦粉 適量
- ・卵 1個
- ・パン粉 適量
- ・粉チーズ 適量
- ・オリーブオイル 適量
- ・あればバター 10g
- ・レモン（お好みで） 1/2個

- ①とんかつ用ロース肉を半分の薄さに切る。薄く切るのが難しい場合は生姜焼き用くらいの薄さのものを使ってよい。
- ②軽くたたいてなるべく薄くする。塩、コショウをする。
- ③肉2枚の間にハム、とろけるチーズ、ハムの順に挟みこむ。
- ④ジューサーやフードプロセッサーで、パン粉を細かくする。袋に入れて叩いたり、ゴロゴロして、細かくしてもよい。
- ⑤細かくしたパン粉に粉チーズを加えて混ぜる。
- ⑥普通のとんかつのとくと同様に粉、卵、パン粉の順につける。
- ⑦揚げ焼きにしたいので、フライパンの底がうすく隠れるくらいにオリーブ油をいれて、火にかけ、少ししたらバターをいれて、バターが溶けたらパン粉づけしたカツをいれる。無理せず、1枚ずつ揚げてください。
- ⑧黄金色になるように両面揚げたら完成です。お好みでレモンを絞って。

”コトレッタ”とは、「カツレツ」のこと。”アオスターナ”とはイタリアの20州のうちの一つ「ヴァレ・ダ・オスタ州の～」という意味で、「ヴァレ・ダ・オスタのカツレツ」のことです。日本のとんかつとの違いは、パン粉が細かく、チーズが入っていて、薄くのぼすという点。中に挟みものをしている点です。ヴァレ・ダ・オスタはイタリア最北端。モンブランやマッターホルンをフランスと挟んだところにあります。山の中なので酪農が盛んで、保存食としてチーズやハムがたくさん作られます。なのでそれらを使った料理がたくさんあります。

「地域おこし協力隊 稲葉」の活動報告



丹沢ブナの原生林



丹沢清流の景色

8月はイベント盛りだくさんでした！

まずは「青龍祭」。青龍づくりから参加させていただき、祭りの当日まで、小学生、中学生、保存会の方々、他にもたくさんの人たちが関わって、このお祭りを支えていると感じました。最後の龍が燃えていく姿は圧巻で、すごいと思う気持ちと、寂しい思いが入りまじった気持ちでした。

「宮ヶ瀬ふるさとまつりの花火大会」では、天気が不安定な中、遠方からのファミリーもたくさん来ていて、夏らしい雰囲気を感じました。同日、役場の方たちの丹沢の取材に同行して、少しですが、初めての丹沢山登りを経験しました。「ブナの原生林」に向かう途中までは霧がかかって”もののけ姫”に出てきそうな幻想的な風景と、少しの晴れ間も出て、木漏れ日が素晴らしいものでした。

大きな石がゴロゴロあって、これぞ”清川”というような「清流の景色」も、水が澄んでいて、青い石の色が綺麗にみえていました。人が簡単に来すぎて、荒らされてしまうのは困るのですが、もう少し、清川の魅力である、こんなところも知ってもらえたらと思いました。 稲葉智美



青龍のパレード



宮ヶ瀬ふるさとまつりの花火

←「特製みそ漬け」
ご飯との相性抜群！
130円

「あらびきウインナー」
BBQにもおすすめ！
110円→

餃子もあるよ。
55円