

シリーズ 当別この逸品 その12

町内のこだわりの味をレポートします

あらびきフランク

肉の美味しさは水とえさと空気から



浅野農場



スマイルポーク



代表の浅野政輝さん

豚肉文化 ですね北海道は！そんな豚肉も近年はSPF豚という表示を見る機会が増えましたが、無菌状態の豚ということではありません。病気にかからないように栄養や飼育環境に細心の管理をしている豚ということなのです。そのために重要なことは3つ。まず、飲料にはアルカリイオン水、そして餌は当別の小麦を3割配合し、加熱処理する特別な飼料を与えています。最重要なのは

空気と環境をよくしてストレスを与えないようにすることです。豚舎の床に籾殻を90cmの厚さでひくことで怪我を防ぎ、また、籾殻は豚の排泄物と混じることで醗酵し、これをバイオベッドと呼んでいます。真冬も暖房を使うことなく自然な醗酵熱で生育させることができます。豚舎のロールカーテンの開け閉めを頻繁に行い、適度な空調と温度管理を徹底しています。こうして育った豚は脂身に甘味と艶があり、肉汁が染み出ることも少なく賞味期限も長いのが特徴です。日本SPF豚協会は、毎年、豚の血液検査、抗生物質など

薬の使用記録の提示、獣医師からの病気になっていない観察記録などのデータを確認して初めてSPFの認定を行います。道内では、現在、16農場だけが認定されています。

手間ひまかけて飼育した豚も背中の肉厚が1mmでも多いなど、流通の規格に合わなければ価格に差が出るわけで、それであれば「自分で食肉加工をして味のいいSPF豚肉を少しでも安く当別の人にも提供しよう」と考えたのが直営店スマイルポークでの加工、販売です。肉質が柔らかく脂っこくないため、今の季節であればローズの冷やししゃぶしゃぶもお薦めですが、15年前から販売しているジューシーなあらびきフランクはやはり看板商品です。町内のほか近郊で夏のイベントにも多く出店しています。

▼問合せ スマイルポーク(浅野農場 対雁10
☎ 22-4129) フランク 800円(4本入 消費税込)



販売はお客さんとの共感から！



ふれあい倉庫チーフ

大内 Ouchi Kumi 公美さん

全道の特産を扱う観光土産販売店での経験から、この5月からふれあい倉庫の販売チーフを務めている大内さんに、当別の物産についてお話を伺いました。

販売という仕事

小樽での観光土産を取り扱うお店で店長を務めていましたが、昨年、母親の看病のため、当別から小樽の職場に通うことになり、仕事と看病の両立に苦労しました。当別のよさや特徴について深く考えたことはなかったのですが、外に出たことで、故郷の景色や自然の良さが判ってきました。会社は昨年で退職し、5月からはふれあい倉庫で販売チーフをさせていただいていますが、商品の仕入れから管理、販売に至るまで、これまでの経験が元になっています。

野菜を扱えて楽しいですね。これまでは全道

の観光土産の開発、販売に関わり、大手食品加工会社のスナック菓子、ご当地キャラクターのニーズに対するアドバイスも行ってきました。その経験からお客様の要望をいち早く具体化する企画や

販売の重要さを感じました。リピーターのお客さんが来店して自分を覚えてくださったり、私宛にお礼の手紙をいただいた時は本当に嬉しかったです。また、通信販売では、受話器の向こうの見えない相手にどのように説明したら伝わるのか、毎日が勉強でした。今でも先輩、後輩からも自分の接客態度などの意見を聞くようにしています。

家でも野菜を

育てて収穫する喜びも知っているから野菜の販売は楽

しいですね。実家は兼業の農家で、昔から両親の畑仕事も見てきたため、地元の新鮮野菜を取り扱うことにとっても興味があります。現在では私の主人、父親、妹の4人で対雁の実家に暮らし、畑も作っていますが、毎朝、早起きして水やりやビニールハウスの管理をしているのは主人で、最近では楽しそうにやっています。現在は家庭菜園程度の大きさですが、それでも様々な種類のものを作っているためか、野菜のことが分ってきた気がします。商品はやっぱり鮮度が大切、その利用法も伝えられると喜んでもらえます。買ってもらうということは「共感してくれたんだな。」と思います。

ふれあい倉庫のスタッフの方は、みなさん商品を売りたいという気持ちが溢れています。だから楽しいですね！
大内公美（対雁在住）