

シリーズ 当別この逸品 その5

町内のこだわりの味をレポートします



松田 進さん

ハレルヤ農産 ベーコン

本物の味を追求する
養豚を理解してこそ、製品へ

- おいしさの秘密は 本場仕込み! -

豚は生まれた時の体重は1.3kg位ですが、出荷する6カ月目では110kgにもなり、生涯に70頭以上の子どもを生みます。餌の管理や飼育法で食味は大きく変わり、奥が深くまた、経営方法によっては養豚は、収益からも魅力的な農業と言えます。

40年前は当別に110戸も養豚をしている農家があり、自分も養豚を目指して本場のデンマークで1年間勉強しました。加工肉としては世界一といわれる「ランドレース」という豚の飼育や食肉加工などの技術を、学校での実習や農場でのホームステイをとおして身につけてきました。試行錯誤を繰り返し、1982年からベーコン、ハムなどを製品化して販売しています。

原材料の状態を吟味できなければ良いものは作れません。最初の10年くらいは、豚の飼育管理から肉の加工までを一貫して行うよう努力してきましたが、1日1頭を飼育し加工するのが、家族経営の限界と判断し、現在では近郊の養豚農家から仕入れて、加工品の製造に専念しています。

市販のベーコンは調味料、香辛料などを合成した調味液を、肉に染み込ませて大量に製造するのが主流になってきています。うちでは昔ながらの味付け、しっかりと薫煙作業を行い、逆にこのことが肉本来の味を引き出させ、香ばしいベーコンに仕上がります。ハンドメイドにこだわる理由がここにあります。

寒い季節のお奨めのベーコン料理は、シチューやポトフなどの鍋物。特に野菜の味を引き出すのにこれからは旬となります。卵を引き立たせるベーコンエッグも格別ですよ。

▼ハレルヤ農産 (弁華別 73-1 ☎ 23 - 2775)

ベーコンは100gあたり376円から

ふれあい倉庫および本店で

他にもレバー、フランク、フライシュケーゼなど多数