

一代限りの「本物」

本当に美味しいものイコール有名なものとは限らない。自分が人に勧めたいと思うものは、自然と口コミで伝わっていく。「サイボクハム」で育つ一代限りのゴールデンポークは、「ウチはこれまで宣伝なんかしたことがないのさ」と笹崎会長も語る通り、人から人へとその評判は広がっていった。恐らく「本物」とは、そういうものなのだろう。

文=金丸弘美 写真=阿部雄介



埼玉県日高市のサイボクハムは西武新宿線で新宿から約50分、狭山市駅で降りてバスで10分ほどのところにある。養豚からハムやソーセージの加工まで行う。大きなレストランと駐車場を持ち、ショップや、地元農家の野菜売場、また子供の遊び場まで供えた施設は、

とてもおしゃれで、ここが1994年、豚の飼育から始まったとは、とても思えない。今では、年間380万人が食事や肉やハムの購入などに訪れ、売り上げは70億円になるという。それでも埼玉以外ではあまり知られていない。というのも、ハムも

生鮮食品という考えで、地元の販売と宅配以外は、東京の一部の高級食材店だけでしか販売していないからだ。さっそく工房とショップを拝見させていただく。工房とショップとは直結していて、できたてがすぐに並べられるようになっていく。

ショップの入り口はレバーや腸などの内臓をメインに、奥に入ると肉、そしてハムやソーセージ売場となる。これは豚のすべてを食べてもらい、また、いかに鮮度がいかに知ってもらおうための商品配列だという。

内では、工房を一巡りした。工房では、社員13名とパート12名の人たちが黙々と作業を進めていた。ポイルされたばかりのできたてのワインナーをその場でいただく。これが、ぷりぷりと弾力があって、肉のうま味がいんわり口に広がってきて、思わず、ばくばくと食べて

サイボクハムは工場からショップ、レストラン、また子供たちが遊べる施設も備えている。いわば食を中心としたテーマパークだ。ちなみに「サイボク」とは埼玉「種畜牧場」の略(埼玉)





工場長の藤井利雄さん(上写真)と会長の笹崎龍雄さん。笹崎さんが昭和28年に著した「養豚大成」は畜産界のバイブルとして英語や中国語にも翻訳されたベストセラーである。

しまう。
 ウィンナーは、肩肉、もも肉などを挽き肉にして、商品によって4種類から10種類のスパイスを加え、充填機に入れて、天然の羊、または豚の腸に手作業で詰めていく。これを煙煙室に入れ、山桜のチップで2時間スモークした後、

「あくまで素材が優先。豚を見ながら育て、鮮度のいいものを、有効に使う」

ポイルをしてできあがりである。ハムだと肉から脂や筋を取り、週間ほど塩漬けし、取り出して、適度な大きさに揃えて形を整え、ケーシングに入れスモークする。藤井さんは、サイボクハムに勤めて17年目。昔は、中堅のハム会社で働いていたが、養豚そのものから始めているサイボクハムの姿勢に魅せられて、移ってきたのだという。「本物の混ぜ物がないものを作りたかった。素材を生かすのがいちばんで、だから変な味付けは一切しません。自分がおいしいと思う物を出せる。ほかだと、まず流通

コストを考えると、先に値段に合わせて、どんなものを作るかとなる。ここはそうではありません。あくまで素材が優先。豚を育てるところから見て、何頭を使うか決まっているので、鮮度のいいものを、有効に使える。また、売場がすぐ隣なので、直接お客さんの声も聞くことができます」

サイボクの本業は種豚を作り、養豚家に販売することが始まりだった。現会長の笹崎龍雄さんが始めた養豚の探究は、より健康で、育ちがよく、かつ肉量が豊富でおいしい豚を作ることがその目的であった。

現在、豚は、山梨県早川町と宮城県高清水町、埼玉県鳩山町の牧場で育てられる。肉豚は仙台で解体されカット肉で工房に持ち込まれてその日に加工にまわされる。

豚は、オランダ産の肉がきめ細かく多産系の大ヨークシャー、上質の脂肪で元気な子豚を産むパークシャーをかけあわせたものに、おいしい豚肉になるデュロック種を掛け合わせたスーパーゴールデンポーク。それに、大ヨークシャーと、イギリス産の胴が長いランドレースを掛けたものに、デュロックを掛け合わせたゴールデンポークを育てている。彼らの2代目は作らない。まさに一代限りのオリジナル種である。

それも種付け前の豚は6か月から8か月放牧し足腰を鍛える。生まれた豚はトウモロコシ、大麦、小麦など穀類主体で育てる。こうすると脂肪の質が変わり、甘みの

あるあっさりした豚肉ができるという。

レストランで、スーパーゴールデンポークのとんかつをいただいた。やわらかく臭みのない、格別の味だった。ここでしか食べられない、これもまたぜひいたくオリジナルである。

問い合わせ先(株)埼玉種畜牧場
 〒350-1221
 埼玉県日高市下太6464
 ☎0429-892221(代)
 0429-897933
 H.P.: <http://www.saiyoku.co.jp/>

サイボクハムではショップやレストランのほか、地元の野菜の直売所や、子供たちが豚と触れ合える「トントンハウス」、アスレチックなどもあり、家族で楽しめるようになっている。