

佐賀は牛肉だけではない!

佐賀の豊かな風土と 生産者のひたむきな思いが育む 肥前さくらポーク

佐賀県が誇る畜産物の一つに、「肥前さくらポーク」がある。指定農家が専用の飼料を与えて大切に育てた銘柄豚は、肉の鮮やかなさくら色と、脂のまろやかさが特長だ。鳥栖市のレストランと唐津市の生産農家を訪ね、その美味しさの秘密に迫った。

面積のおよそ3分の1を占める平野を活かし、農業が盛んに営まれている佐賀県。全国第7位の94%（2012年度）という食料自給率（カロリーベース）の高さが、そのことをよく物語っている。

畜産物では「佐賀牛」や「骨太有明鶏」が高名だが、20年以上前にブランド化されて以来、県民を中心にこよなく愛されている高品質な豚肉がある。県内の指定養豚農家で生産される「肥前さくらポーク」がそれだ。

品種はランドレース種と大ヨークシヤ種の交雑種にデュロック種を掛け合わせた三元交配豚で、繁殖能力と成長の早さに優れ、病気への抵抗力も強いとされる。ソフトな食感の肉は豚特有の臭みが少なく、脂は独特の甘みを帯びている。肉が鮮やかなさくら色で、「さくらポーク」の名はその色に由来する。

この肥前さくらポークを使ったランチメニューで人気を集めているのが、鳥栖市の「季楽」鳥栖店だ。JAさが直営する同店は佐賀牛や佐賀県産和牛の焼肉がメインのレストランだが、今年7月、従来の「焼きしゃぶランチ」に「トンカツ定食」と「豚しょう



が焼き定食」を加え、ポーク系のランチメニューを拡充。「美味しくてボリュームがある」と、たちまち多くの常連客に愛される看板メニューとなった。

ファンの要望に応えて 復活した絶品ランチ

JAさがは、佐賀県産の農畜産物の魅力を消費者に直接アピールする

目的から、佐賀、博多、銀座に直営レストランを出店してきた。

10年にオープンした季楽鳥栖店は、その最も新しい系列店だ。外国人観光客も大勢訪れる他店とは違い地元客が中心で、平日は近隣で働く人、週末はファミリーで賑わうというように、地域密着度が高い。鳥栖市をホームタウンとするJリーグ・サガン鳥栖のサポーターの利用も多く、ホームゲーム開催日には特に混雑する。

「トンカツ定食と豚しょうが焼き定食は、かつてランチタイムに供していたのですが、2年前のメニュー刷新とともに姿を消しました。以来、復活を求める声が多く寄せられ、再びランチメニューに加えることになりました」と話すのは、株式会社Aコープ佐賀レストラン事業部レストラン事業課課長で、季楽鳥栖店の店長も務める古川展裕さんだ。

ファンが熱望したコース肉のトンカツ

ツはやわらかくジューシーで、肥前さくらポークの持ち味である、ほのかな脂の甘みが感じられる。一方の口内肉のしょうが焼きは、肉本来の旨味を損なわないさっぱりした味つけと、生姜のほどよい辛味が相まって食欲を刺激される。ごはんは、県産のブランド米「さがびより」だ。

「JAさがの直営店であるだけに、お客様は美味しさとともに、安心・安全な食材が使われていることを高



JAさがグループの株式会社Aコープ佐賀レストラン事業部レストラン事業課課長で、「季楽」鳥栖店の店長も務める古川展裕さん。店舗はJリーグチームのサガン鳥栖のホームグラウンド近くにある



共創する
チカラ

く評価してくださっています。これまで同様に佐賀県産の質の良い農畜産物を提供する責任を果たしつつ、飽きのこないメニューづくりに今後も力を入れていくつもりです」と古川さんは語る。

スリーセブンの導入などで生産環境を意欲的に改善

長年にわたり肥前さくらポークを生産する松本俊治さんの農場は、唐津市の山あいにある。祖母の開いた養豚場を継いで就農したのは20歳の時で、祖母の代には子豚生産のみだったが、繁殖から出荷までの一貫飼育に転換。肥前さくらポークがブランド化されると、いち早くその登録農家となり、肉質の向上に努めてきた。

就農当初は繁殖も肥育も単独の豚舎で行っていたが、少しずつ豚舎を建て増して生産体制を拡充。現在約85頭の母豚を飼養している。

「以前は子豚の病気に悩まされていましたが、『すくすくハウス』の導入でグループ管理するようになってから、健康状態が向上しました。また、

日齢向けと、肉質向上を目的とし免疫力を高めるビタミンやミネラルを多く含む120日齢以降向けの飼料が用いられる。そのうち、同農場では特にコストのかかる70〜120日齢向けの飼料の改良を試みているのである。

「消費者に安全で美味しい生産物を届けるために、改善できることにはどんどんチャレンジしたいですね」と松本さん。

肥前さくらポークの現在の飼養頭数は約1万8400頭。県内のブランド豚肉として重要な産品だが、養豚農家の減少とともにその生産量は減りつつある。そんな状況下、松本さんの農場では後継者に恵まれ、種付け、肥育、出荷などの関連する各作業を、松本さん夫婦と長男の3人で分担しながら行っている。

「ヨーロッパでは母豚1頭あたり30頭出荷という例もあるので、そのレベルを目指して更なる生産性の向上を図ります」

力強くそう語る松本さんのような生産者のたゆまぬ努力が、肥前さくらポークの美味しさをしっかりと支えている。



松本俊治さん(写真右・右)、奥さんの邦子さん(同・中央)、長男の耕一さん(同・左)／農場の改善点について打ち合わせる松本さんとJAさが畜産酪農部 飼料畜産指導課の園田武志さん(写真下・右)



松本農場では、現在約85頭の母豚を飼養。数年前にスリーセブン生産方式を採用したことで繁殖成績が向上し、出荷頭数も伸びている

数年前にスリーセブン生産方式の採用によりオールイン・オールアウトの実施が可能となりました。これにより衛生レベルが向上し、出荷頭数も着実に伸びています」

試行錯誤を重ねながら肥育環境を研究してきた松本さんは、肥育舎の発酵床に通気性の良い穀殻を採用。床の深さを夏場40cm、冬場60cmに調整することで、抗酸菌症を防ぎながら、暑さにも寒さにも対応できるようにした。また、豚舎のスレート屋根には石灰を塗ることで、真夏の畜舎の気温を3℃も低下させることができた。

「『すくすくハウス』もスリーセブンも県内初の導入事例となるなど、松本さんは新しい取り組みに非常に積極的です」と話すのは、JAさが畜産酪農部 飼料畜産指導課の園田武志さん。

近年の深刻な飼料高騰を受け、JAさがではアミノ酸レベルで設計された新しい飼料の開発を進めており、松本さんの農場で試作飼料の実証実験を進行中だ。肥前さくらポークの専用銘柄飼料は、豚自体が持つ消化吸収力を高める70〜120