

伊豆食へる通信

2020年

10月号

食

あなたと肥えたい

伊豆の国市

天城黒豚



天城黒豚のことを聞いてみました

取材先：株式会社金子畜産 金子涉さん



特集

天城黒豚

【勇往邁進】

意味は、「恐れることなく、自分の目的・目標に向かって、ひたすら前進すること。」「勇往」は勇んで行くこと。「邁進」は勇敢に突き進んで行くこと。」と辞書にある。天城黒豚を育てる金子涉さんを四字熟語で表すとこの言葉が一番しっくりくる。

金子さんの養豚場は、伊豆の国市(旧菰山町)のとある山の中腹にある。場所は防疫対策のため公表はできない。住宅地を抜け、でこぼこした山道を進むと、「車両進入禁止」の看板とともに車両消毒用の消毒スプレーが現れた。ここから先が金子さんの養豚場だ。

豚は病気に対して、非常に弱い。金子さんも豚の健康を脅かす病原体の侵入阻止に対して、常に入場する人数に制限をかけるなど、万全の対策を行っている。野生動物が菌を持ち込む場合もあるので、細心の注意を払い、日々、豚の様子をチェックする。念入りにタイヤの周りをスプレー消毒し、車内や手を除菌シートでふき取り入場。豚舎に入場するために、シャワーを浴びて、消毒され

た服、帽子に着替え、さらに長靴を履いて消毒液に浸かってから、ようやく我々は天城黒豚に会えたのだ。

金子さんは、神奈川県相模原市出身、在住で、伊豆の国市へ通っている。自身が社長を務める「株式会社金子畜産」の四代目だ。創業して100年以上、畜産や豚肉の卸業を営む「豚一筋」の会社である。物心がついたころには、身近に豚を感じながら生活していた。正式に入社したのは15歳だが、それ以前の小さいころからお父さまである先代を手伝い、豚肉にも触れてきた。

先代が体が弱かったため、会社を引き継ぐと心に決めていた金子さんは、夜は定時制の高校に通い、昼は豚の仕事を手伝い経験を重ねていった。10代という多感な時期で友達と遊びたいという葛藤があったものの、両親に育ててもらったという感謝と、代々繋いできた大手企業との取引をなくしたくないという強い気持ちでブレることなく畜産の道を進んでいった。18歳の頃、先代から車を買ってもらったが、これが「金子畜産を任せるといふ契約」となった。金子さんが社長に就任

する2003年に先代は残念ながら病気のため他界。先代がよく言っていた「時間もお金もかかるかもしれないが、良い豚肉を作れば、必ずお客さんがついてきてくれる」という言葉は、金子さんの心の中に常にあり、全ての原動力になっている。

【養豚家 金子涉誕生】

5年前の2015年、長年取引のあった養豚場が廃業するため、経営を引き継ぐこととなった。豚の生産を始めることで、生産→屠畜(とちく)→食肉センターでの内臓処理→抜骨(だっこつ)→肉の販売、と一連の工程を一気通貫で行える他にはない生産者となった。肉の販売の目利きを活かした新しい形で、日本一美味しい豚肉を作る壮大なチャレンジが始まった。

ここでは年間約1,800頭の天城黒豚(品種はパークシャーや梅山豚(メイシャントン)が中心)を育てている。養豚場の仕事を大きく分けると2つの仕事がある。

一つ目は、種付け・分娩に関わる種豚と母豚の管理。母豚の発情期を的確に見極めての種付けや母



伊豆の国市(旧菰山町)
いずのくにし(きゅうにらやまちょう)

豚が安心安全に分娩できるようにサポートしている。二つ目は、肉豚の発育管理。生まれてからの発育ステージに合わせ、給餌の種類、方法を変え、豚を肥育している。特に誕生してから体重が30キロになるまでが勝負。仔豚には、給餌機で餌を与える他人力で、1日3回人工乳をお湯で溶き練り餌にして与えている。その他、豚舎の清掃、豚の移動、消毒作業など行い、交代制で365日、豚と接している。金子さんが豚を見つめる目は非常に優しく穏やかだが、その奥には真剣で鋭いものも感じた。デリケートな豚を飼育するにあたり、小さな変化を見逃さない洞察力は養豚家に欠かせない要素なのだろう。

【豚肉業界の“異端児”】

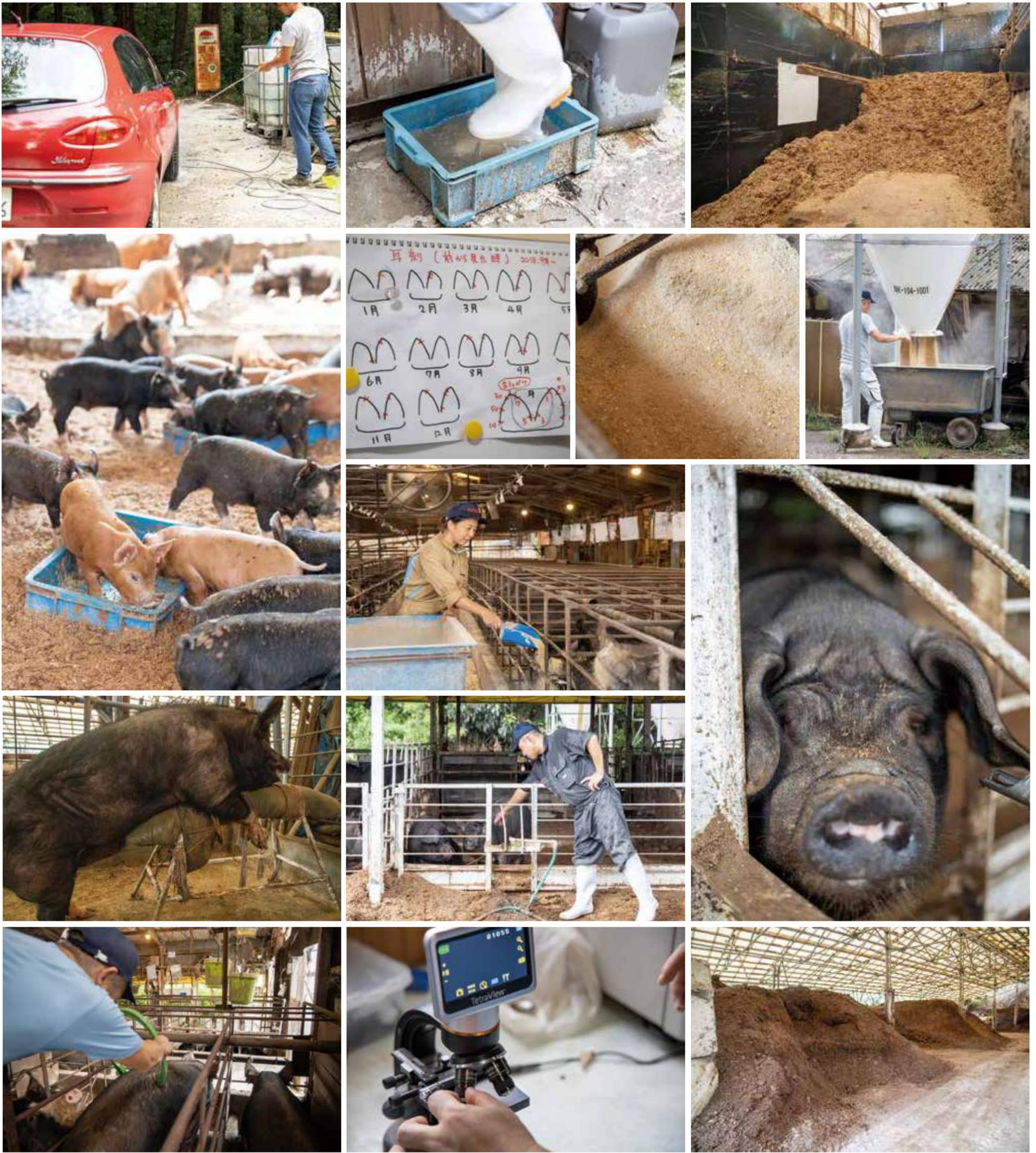
金子さんは前例にとらわれることなく、自分で考えた育て方「金子流方程式」を積極的に当てはめていく。それは、養豚業界で長年経験のあるスタッフの皆さんからみても驚くものもあるというが、養豚場に週に一度しか来られない金子さんに代わり、しっかりと体現し支えている。

まずは餌や給餌方法。金子さんは、豚肉の味に影響を与える餌には特に強いこだわりを持ち、妥協をしない。餌の配合を自ら考え、飼料メーカーに提案している。飼料メーカーの研究所で分析し、必ず専門家の知見を通したお墨付きをもらい、安心安全なオリジナルの餌を作っている。給餌方法も独特だ。通常、生後60日までしか与えていなかった生菌材(プロバイオティクス)を100日目の豚にも与えていたり、出荷前の豚には餌を減らしていくのが常識だが、逆にしっかりと仕上げの餌を与えたりしている。次に雌の豚の屠畜のタイミング。豚の雌は離乳して5日~7日後くらいで始まり、その後約21日周期で発情する。発情時は豚の体調に様々な変化が起こり、この時に屠畜してしまうと味はかなり落ちてしまう。仮に出荷前に発情の兆候が見られたら、屠畜をやめて次の出荷タイミングまでずらしている。最後に飼育日数が長いこと。肉豚は生まれてから約180日で出荷するのが一般的。それに対して、天城黒豚は平均すると約240日と60日も長い。中には300日を越えて出荷するものもあるという。飼

育日数を長くするメリットとしては、豚肉を大きくできることがあげられる。限られた飼育頭数の中から、いかに美味しいお肉を多くお客様に提供できるかを考えたとき、その答えの一つが大きく育てることだった。これらはすべて生産効率やコスト的にも非効率的だが、あえてやるのが金子流。すべては、肉じまりの良い、良質な脂のある「良い豚肉」を作るためだ。そして、生産から肉の販売までできる金子さんならではの最大の強みがある。それは、週に一度行われる「品質チェック」だ。豚肉の良し悪しを見るには豚の内臓(腸)を確認するのが一番わかる。自分ですべて豚の内臓を見て、触って、食べて確認する。ここまでやっている生産者は他にいないだろう。内臓がきれいで美味しいと豚の健康状態も良く、お肉も美味しい。良ければその飼育の仕方を採用し、悪ければ改善ポイントを見つけて次の飼育に生かしていく。このサイクルが毎週行われるので、天城黒豚の味の進化は早く、どんどん美味しくなっていくのだ。

【日本一の豚肉を目指して】

金子さんの夢は天城黒豚を「メジャー」にさせること。全国的に見れば無名の天城黒豚を、美味しい黒豚と言ったら「天城黒豚」と言われるようすることだ。現在、黒豚(パークシャー)に梅山豚(メイシャントン)の血を入れて、それに霜降りの肉が多いデュロックを掛け合わせて、「伊豆の太湖豚(いずのたいふうとん)」にチャレンジしている。すぐ量産とまではいかないが、幻の豚肉として「伊豆の太湖豚」を売り出し、金子流方程式に磨きをかけて量産し、日本一を目指していく。それに加えて、伊豆の食材も餌として与えてみたいと考えている。金子さんが驚くほど伊豆のジビエは美味しい。それらが食べている栗やドングリ、地元で農家が育てている米やサツマイモなどのB級品のものを与えてみて、「伊豆の太湖豚」がどう変化するのかも試して行きたいとのこと。金子流方程式に、伊豆の食材が当てはまったときに、日本一の豚肉が誕生するはずだ。その日が来るまで、私たちは追い続けて行きたいと思う。



スタッフと共に。止まない進化が、日本一への高みへ導く。

1	2	3
4	5	6
	7	
	8	11
9	10	
12	13	14

1. 養豚場に入場するために、タイヤを中心に噴霧消毒。
2. 消毒された服に着替え、履いた長靴も消毒。徹底した防疫対策。
3. 豚舎に使用するおがくず。
4. 仔豚の部屋には茶色いデュロックという品種の豚が仲間入り。
5. 耳刻によって生まれた月を見定める。
6. 金子畜産こだわりの餌。
7. リヤカーに乗せ、飼料を運ぶ。
8. 母豚に餌を与える。
9. 偽雌台(ぎひんだい)に乗る種豚。
10. 優しくなでながら豚と会話し、豚の様子に変化がないかチェックを行う。
11. 垂れた耳が特徴の梅山豚(メイシャントン)。
12. 雄がしがみついていると雌に思わせる道具を使い、人工的に雌に種付けする。
13. 電子顕微鏡にて精子の状態を観察する。
14. 養豚場でできた堆肥は沼津西浦地区のみかん農園が使用。堆肥を使いたい農園募集中。

【黒豚を食べて綺麗になろう！】

皆さんは「黒豚が美容に良い」という話、聞いたことがありますか？

実は黒豚にはアミノ酸、ビタミンB1、ビタミンB2、ナイアシンといった栄養分が豊富に含まれているんです。なんと脂質分は牛肉より少なめ！

特にビタミンB1の多さは、牛肉の10倍もあるとか。

ビタミンB1は糖質をエネルギーにするのに欠かせないもので、白米を主食とする日本人にとって、とっても大事な栄養素です。疲労回復のビタミンとも呼ばれ、疲れのもととなる乳酸が身体に溜まるのを防いでくれます。

また、アミノ酸の中にはアラニンという栄養素があります。アラニンとは、運動をする際のエネルギー源となる成分で、

- ・乾燥肌になるのを防ぐ
- ・体脂肪が燃焼されやすくなる

など美容やダイエットに効果抜群な成分です。

おいしい黒豚を食べて美容やダイエットにもなるなんて、無理なくダイエットを続けられちゃいそうです…！

【豚肉とおすすめの組み合わせ】

豚肉は食べ合わせ次第で様々な形で健康にアプローチすることができる万能食材なのです。

肌をみずみずしくするなら…ニラ、ヨーグルト、オリーブオイルなど

めまいの改善や足腰の衰えには…キャベツ、ネギ、栗、ブドウ、ゴマなど

疲労改善、貧血には…キクラゲ、ほうれん草、カニ、タコ、落花生、黒砂糖など

豚肉にぴったりな食材との食べ合わせで、気軽に楽しく美味しく！健康にアプローチしていきましょう。

【健康状態は〇〇から分かる??】

金子さん曰く、豚の健康状態は内臓を見ればわかるそうです。健康状態が良い豚の腸は、きれいな白色です。

一方健康状態が悪い豚の肝臓は、黄色い模様が入ってしまっています。

このように内臓の様子から、その豚の健康状態を把握できるのは、金子さんの特徴的な経歴があるからです。

四年前まで卸売業に携わっていた経験から、お肉のことなら何でも知っている金子さん。

昨今の精肉業界では、何事も効率化が優先され、機械による作業が増えていますが、金子さんはお肉一つ一つと向き合いながら、本当に良いお肉を作ろうと日々研究されています。

【豚も熱中症に注意！】

日本の夏は暑過ぎる！

そう感じていたのは人間だけではなく、黒豚もでした…。

豚にとっても夏バテがとにかく危険。天候の影響を受けやすく、夏の暑さには十分な注意が必要です。少しでも体調を崩すとすぐに品質に影響が出てしまう敏感さ。

また、黒豚たちには「食っては寝る生活」を送らせてあげることが最高の黒豚への道なんだとか。食べては寝て、食べては寝て…ストレスの少ない生活を送らせてあげることで、まるまる太った健康な黒豚が生まれるのです！おいしい黒豚を育ててくれている養豚場の皆さんの苦勞が伝わりますね。

【データから見る天城黒豚】

「天城黒豚」は普通の豚に比べ、飼育日数が長いのが特徴。飼育日数が長ければ長いほど、豚肉の味にかかわる数値が高くなるんです。

1. サシが多い…サシが多いとお肉が柔らかく、ジューシーに。
2. 赤身が濃厚…赤身の味が濃厚でしっかり
3. 脂肪の質・くちどけが良い

オレイン酸が多くさっぱりした質の良い脂肪が特徴。

オレイン酸はコレステロール低下作用があるという報告もあり、生活習慣病も予防できる、体にいい脂なのです。

また、融点が低いためシマリがよく、天城黒豚の脂は口の中でずっと無くなるのが特徴です。



天城黒豚を食べる

#天城黒豚最高

ハッシュタグを付けて皆さんの食べている様子をSNSに投稿してください。

何かいいことあるかも(^_^)



- ・天城黒豚粗挽きウインナー
- ・天城黒豚フランクフルター
- ・天城黒豚ハム（ロース or ショルダー）

今回は伊豆食べる通信のためだけに天城黒豚を1頭確保し、厚木ハムさんにご協力いただき完全オリジナルでソーセージとハムを作っていました。

厚木ハムさんはIFFA国際コンテストで日本人初の受賞歴があるなど、世界的にも技術、品質が評価されています。100%天城黒豚のソーセージとハムを存分に味わってください。

厚木ハム

所 神奈川県厚木市及川 1142-1

☎ 046-243-4186

🌐 <https://www.atsugiham.jp/>



「美味しい豚肉は
内臓を食べればわかる」



ビストロ フライデーソックス

生産者金子さんの本拠地、相模原市で新鮮な天城黒豚が食べられるお店です。ほんとに美味しいので、SNSなどで入荷状況ご確認ください。毎週水曜日は金子さんに会えるかも。いらっしゃれば、「伊豆食べる通信読みました」とお声がけくださいね。

所 神奈川県相模原市緑区橋本 6-37-13

☎ 11:30 ~ 14:30(L.O. 14:00)

16:00 ~ 24:00(L.O. 23:30)

休 月曜日（祝日を除く）



伊豆長岡温泉 えふでの宿

小松家 八の坊

創業106年、古くから伊豆長岡温泉で愛される「えふでの宿小松家八の坊」。「えふでの宿」という名前は、館内に500以上の美術作品が展示されていることに由来しています。伊豆長岡の源泉は59.6度と温泉にぴったりな温度のため、温度調節を行わず提供される「真の源泉かけ流し温泉」を楽しむことができます。「お料理」と「おもてなし」が自慢の宿で提供されるお料理には、旬の食材がふんだんに使われており、四季折々のお料理を楽しむことができます。また、愛するペットと一緒に泊まれるところも「小松家八の坊」の魅力。ドッグランも完備しており、なんと年間1500頭のワンちゃんが泊まりにくる、ペット連れにも大人気の旅館です。温泉と料理、そして天城黒豚で至福のひと時をお過ごしください。

天城黒豚を使ったメニュー



1. 低温調理の天城黒豚サラダ

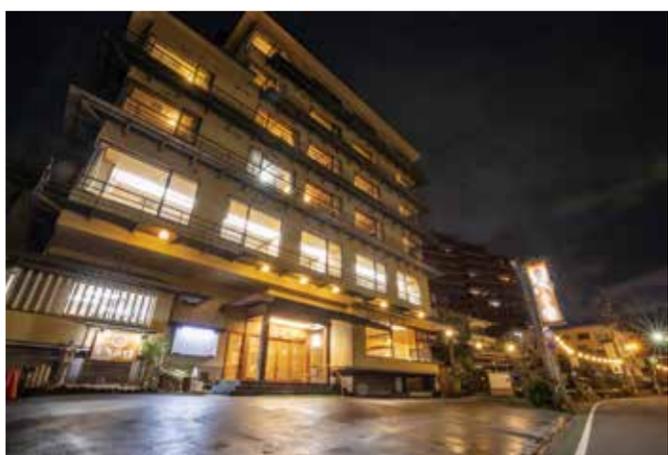


2. 天城黒豚ステーキ バジルソース

八の坊と黒豚

高級品である天城黒豚は、静岡でも取り扱うお店がわずかです。小松家八の坊では、低温調理した天城黒豚のサラダでヘルシーに、かつ天城黒豚の本来の甘さを体感することができます。

料理長の武田さんによれば、天城黒豚は肉独特のくさみが少ないため、シンプルに塩でいただくのがおすすめだそう。また、脂の上質な甘さを体感していただくために、お客様には低温調理での提供を行っています。品質のいい天城黒豚だからこそ、シンプルな調理方法で食べることで、本来のうまみを体感できるのです。皆さんもぜひ、料理長の腕が光る最高の逸品をぜひご堪能ください！



伊豆長岡温泉 えふでの宿

小松家八の坊

所 〒410-2211 静岡県伊豆の国市長岡 1056-1
伊豆箱根鉄道 伊豆長岡駅からバスで15分
(無料送迎バス有)

問 055-948-1301

HP <https://hachinobo.com/>



編集後記

皆様、伊豆食べる通信をご購読いただきまして、ありがとうございました。今回は「豚肉界の異端児」金子渉さんが育てる「天城黒豚」をお届けしました。

今回で19回目の特集になりますが、取材の中で初めてのことが3点ありました。

まず初めに、通信と一緒にお届けした商品が伊豆食べる通信だけの完全オリジナルのプレミアム商品であったことです。金子さんに相談したところ、生肉は難しいので「加工品でどうでしょうか?」と、ご提案いただきました。なんと、伊豆食べる通信の読者の皆さんのために、天城黒豚を1頭確保いただき、ソーセージとハムに加工したのです。しかも、金子さんのご厚意で、加工にご協力いただいたのが厚木ハムさん。厚木ハムさんは日本で屈指の技術を誇る食肉加工会社で、ソーセージの本場ドイツの品評会などでも日本人初の入賞者であるなど輝かしい受賞歴があり、高い評価を受けているのです。天城黒豚のみでつくったソーセージとハムを是非ご堪能ください。

次に、今回の取材に静岡県立大学の大学生3名が参加してくれたことです。かっこよく言えばインターンってことになるのでしょうか。今回は豚肉の豆知識のことについて書いた5ページと小松家八の坊さんについて書いた7ページの記事の取材を担当してくれました。本当なら、養豚場などの現場と一緒に参加してほしかったのですが、防疫対策の入場制限の

ため叶いませんでした。小松家八の坊の専務望月敬太さんにご協力いただき、宴会場を用意してもらいました。私たちが撮影してきた写真を見ながら金子さんの話を聞く場を設けたのです。真剣に話を聞き、メモを取り、質問する姿勢は私たちも見習わないといけないですし、次回以降も参加してくれると嬉しいなと思っています。

ここでは、天城黒豚の料理写真も撮影しました。撮影後は、みんなで一緒に天城黒豚を食べたのですが、金子さんをはじめ、養豚場で豚を育てている丸山さん、小野さん、小松家八の坊の望月さんに、料理長の武田さん、そして以前特集した山葵農家の浅田さんが真妻の山葵をもって参加してくださり、この上ない贅沢な空間になりました。このつながり、この交流は伊豆食べる通信の目指す一つの形だとも思っています。美味しい料理がさらにおいしく感じられました。

そして、最後は初めての県外取材です。金子さんは地元の相模原で毎週、「品質チェック」を行っています。自分で育てた天城黒豚の内臓を見て食べて確認し、個別別の飼育工程を確認しているのですが、私たちもそこに同席させていただきました。金子さんから「品質チェック」のお話は聞いていたので、絶対に参加してお話を伺いたい、いや、天城黒豚の新鮮な内臓を食べてみたかったので、相模原まで車を走らせました。素人目でみても「良い豚肉」とわかるくらい艶やかな色。天城黒豚のありとあらゆる部位を食べましたが、甘くて上質な

脂、肉じまりのよい食感を楽しむことができました。本当に美味しかったですし、幸せな時間を過ごせました。こんな品質チェックなら毎週参加したいと心の底から思っています。実は、私たちが頂いた豚ですが、取材で紹介してもらった豚だと聞き、改めて命のつながり、命をいただくということの大切さを学ばせていただきました。



今回も多くの方々にご協力いただきました。金子畜産の皆様、厚木ハムの皆様、小松家八の坊の皆様、ピストロフライデーソックスの皆様本当にありがとうございました。金子さんや関わる皆様の情熱と探求心は、必ず天城黒豚をメジャーに導き、日本一の黒豚になると思っています。



次号の舞台は松崎町。松崎町が誇る幻のぼんかん「栄久ぼんかん」と三余農園五代目 土屋さんの特集いたします。栄久ぼんかんは三余農園二代目の土屋栄久さんが広めた品種とされています。正式に品種登録がされている品種ではありませんが、松崎町のごくわずかな生産者が代々受け継いでいる松崎町オリジナルの高しよう系ボンカン種です。特有の芳香が最大の特徴で、皮を剥くと爽やかな甘酸っぱい香りが広がっていきます。また、普通のぼんかんは12月から出回りますが、栄久ぼんかんは1月後半から2月が旬になります。その分、太陽の光をいっぱい浴びて、甘みが強く濃厚で非常に香りが良くなります。糖度が高く、濃厚な味を楽しむことができます。松崎町の温かい太陽のような笑顔が素敵な、若き生産者。土屋さんの「栄久ぼんかん」を是非ご賞味ください。

次号特集

1月8日締め切り

2021年

1 月号 | 栄久ぼんかん



次号特集の食材
「栄久ぼんかん」を撮影する
フォトワークショップを開催します

日程:2020年11月に開催します

料 金:2,980円

日程が決定次第HPで公表します

<https://dot-tree.com/izu-taberu>

伊豆食べる通信は季刊

情報誌 + 食べもの付き **¥2,980** でお届けします

(税・送料込み)

お申し込みは伊豆食べる通信ウェブサイトまで

<https://dot-tree.com/izu-taberu>

伊豆食べる通信 Mail: izu@taberu.me Web: <https://dot-tree.com/izu-taberu> Facebook: <https://www.facebook.com/izutaberu>

発行人:加藤龍 発行元:株式会社アーティスティックス(静岡県沼津市高島町15-5 めましんCOMPASS 1F) ☎055-928-6500 平日のみ9:00~17:00
写真:武智一雄、ワークショップ参加者のみなさん 編集:ライター:武智一雄、加藤龍、水谷慈、静岡県立大学 稲葉怜衣、土田詩奈、野崎文香 Webサイト:株式会社アーティスティックス
協力:株式会社金子畜産、えびでの宿小松家八の坊、厚木ハム、ピストロフライデーソックス 印刷:いさぶや印刷工業株式会社 **ISABUYA CREATIVE**