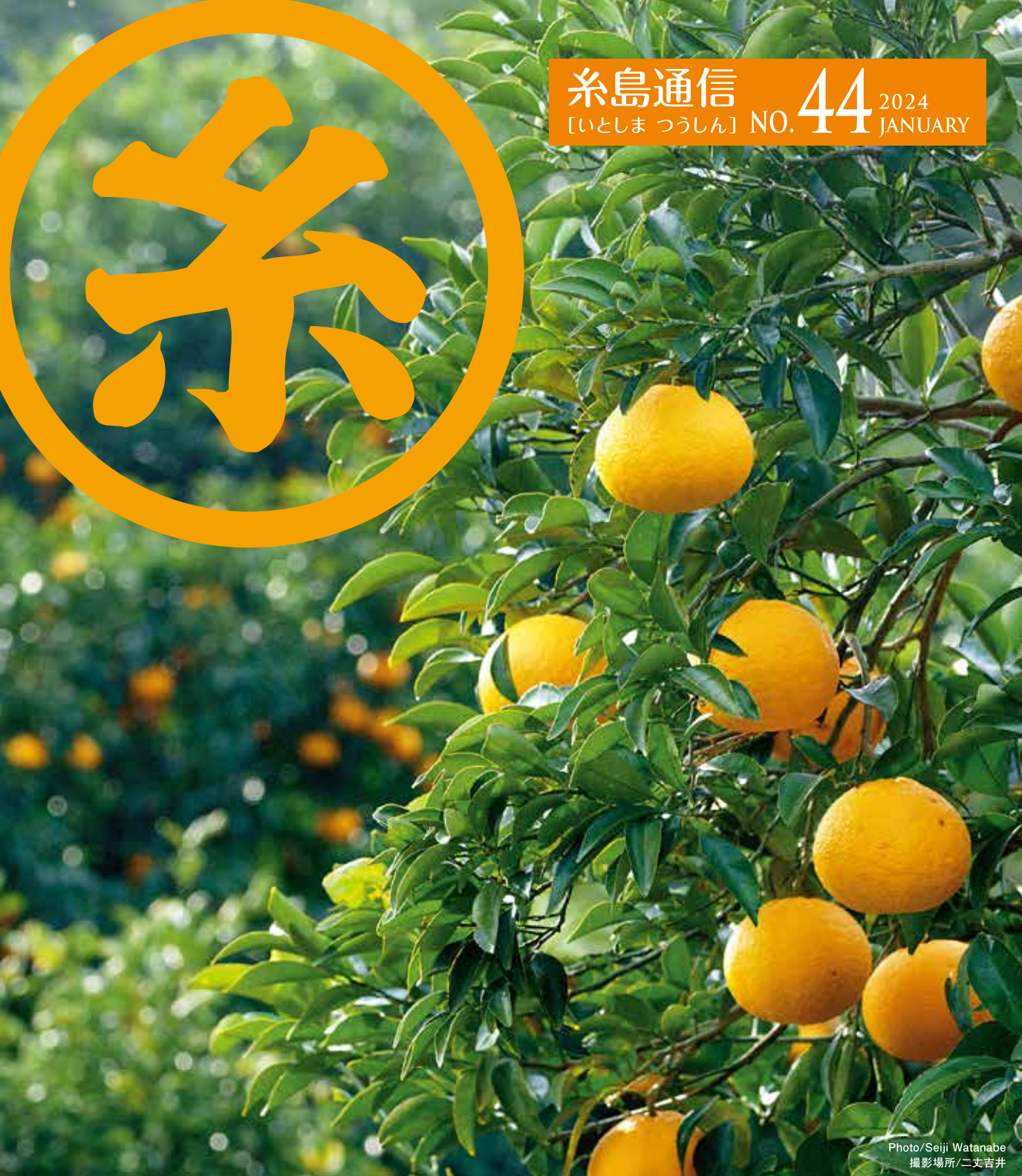




糸島通信

【いとしま つうしん】

NO. 44 2024 JANUARY



Photo/Seiji Watanabe  
撮影場所/二丈吉井

特集 後進とつくる畜産の未来

# 糸島豚

糸島豚  
レシビ付き



糸島ピープル

「(株)伊都の宝」  
浦 克稔さん

Let's enjoy 家庭菜園  
ラディッシュ

読者プレゼント付き



糸 後進とつくる畜産の未来

# 糸島豚



美味しさへのこだわりは、脂肪分を蓄えた

良質な肉質とやわらかな食感。

糸島豚の未来を見据え、9戸の生産者が後継ぎと

共にブランドの強化を目指します。



*Hyoko Harusaki*

Illustrated by Yoko Harusaki  
<http://www.harusaki-suisai.com>

糸 印の旬レシピ

## 糸島豚を使ったお手軽レシピ

レシピ/濱地佳世子

### 豚肉のハニーマスタードソテー

[作り方]

- ①豚肉は両面に細かく筋切りをして塩・こしょう少々をふる。
- ②バットに★を入れて混ぜ合わせ、筋切りをした豚肉を入れて全体にまぶしつけ、そのまま10分ほど置く。
- ③フライパンにオリーブ油を熱し、②を中火でじっくりと焼く。両面こんがり焼けたら器に盛りつけ、ベビーリーフとミニトマトを添える。



[材料(2人分)] 調理時間30分

- 豚肉-ロースカツ用…2枚 ●塩・こしょう…各少々 ●オリーブ油…大さじ1 ●ベビーリーフ…適宜 ●ミニトマト…3個
- ★はちみつ・粒マスタード…各大さじ1 ★白ワイン…大さじ1

POINT

肉全体に細かく切れ目を入れることで、加熱時に火が通りやすく、表面が反り返りにくくなる。

### 雲白肉(ウンパイロウ)

[作り方]

- ①豚肉は沸騰したお湯に入れて一度茹でこぼし、新たにひたひたの水としょうがの薄切り、ねぎを加えて火にかける。沸騰したら中火で50分煮て、そのまま冷ます。
- ②きゅうりはピーラーで薄い板状に切り、器に並べる。
- ③★を合わせてたれを作る。
- ④肉を筋に直角になるように薄切りにし、②に盛りつける。白髪ねぎをのせ、③のたれをかける。



[材料(2~3人分)] 調理時間60分

- 豚バラ肉(塊)…300g ●しょうが・ねぎ…適宜 ●きゅうり…1本 ●白髪ねぎ…1/2本分
- ★しょうゆ…大さじ3 ★ラー油…大さじ1 ★ごま油…大さじ1 ★酢…小さじ1 ★砂糖…小さじ1 ★おろしにんにく…少々

POINT

冷ました茹で汁は、油を取り除きスープとして活用が可能。

レシピのページあり

作り方のPOINTは  
JA糸島ホームページで!

<https://www.ja-itoshima.or.jp>

※裏表紙にQRコード有り。



# 「糸島豚」の達人



▲飼料運搬用の自社トラック。



▲JA糸島養豚部会・部会長の井上博幸さん。部会員が写るポスターと。

## 良質な肉質と味は、飼料が決め手

雷山地域から小高い山の中腹にある畜産団地。かつて複数の畜舎が集合し生産を営んでいた場所に、井上博幸さんの農場「井上ビッグファーム」があります。糸島の養豚について、JA糸島養豚部会の部会長を務める井上さんに話を伺いました。

糸島ブランドとして市内近隣の飲食店や販売店などで楽しめる糸島豚。その生産は、現在9戸の生産者によって支えられています。井上さんは2代目として19歳から42年間、畜産の世界で専心してきました。

現在は4ヘクタールの敷地で、9000頭近くの豚を飼育し、そのうちの500頭が子どもを出産する母豚です。糸島豚の美味しさの秘訣を伺うと、ずばり「肉質は飼料で決まる」とのこと。

「例えば、鶏、豚、牛を出荷までの飼育期間で見ると、鶏は約60日間、豚は約半年間、牛は約2年半近く餌を食べます。品種も多少関係はありますが、美味しさにつながる品質は、長く育てれば育てるほど餌で決まってくるんです」。

糸島では各生産者が個別の飼育法で育てていますが、井上さんがこだわるのは飼料と水です。「うちでは全体量の30%飼料米を混ぜています。良質な脂肪をつくるオレイン酸の量が上がってアクの量が減るんで

すよ。ビタミンEが豊富な麦も15%混ぜることで、肉質に締まりが出ます。水には、豚にとって豊富なミネラル分が浸透しやすい溶存酸素を入れることで良質な水を与えているんです」と、わかりやすい説明に納得です。そして養豚の要である母豚には、コスト度外視で委託配合した独自の餌をあげているそうです。

「米づくりや野菜でも、土壌に手をかけたところのものが美味しいでしょう。頑張ってもらってるんだから、豚にも従業員に対しても“ケチらない”がうちのモットーです」。



▲通年、20度以上を保つ温度管理を厳重に守ります。

## 後進へ進化のバトンを渡す

手塩にかけて育てられる糸島豚の流通は、主に福岡県を中心とした北部九州一円。「福岡で養豚している私たちって幸せなんです」と、井上さんは言います。

「関東圏などでも糸島ブランドが知られるようになって、福岡県民で豚肉を消費しようと思ったら量が足りないんですよ。でも、課題は母豚が部会全体で1500頭ぐらいいかないことなんです。黒豚で有名な宮崎、鹿児島では、1軒分の農家が飼育する頭数なんですから」。

これからの養豚業について話し始めると、井上さんの表情がさらに引き締まりました。

「個別の飼育法でも、糸島豚としてひと括りにされていますが、例えば餌や親豚の飼育を統合するなど、養豚家がもっとひとつになればブランドとしての透明性や価値が上がる。そうすることで、より売りがやすくなり、消費が伸びていくと思うんです」と話します。

その言葉に込められているのは、次世代へつなぐ想いです。現在、農家数は減少したものの、20～30代の後継ぎが多く、頑張っていることが養豚部会の強みであり、

井上さんはそこに希望を見出します。

「ここからいかに付加価値を付けて、持続可能な第一産業をつかっていけるか。養豚に関わるみんながチームになって勝負していけたら嬉しい」と、循環の仕組みづくりを目指します。



▲授乳期用の餌を食べ、健康的な母豚のお乳を吸う子豚たち。



▲生後間もない子豚の世話をを行う従業員さん。

「糸島通信」読者プレゼント

「糸」糸島豚の焼肉」セット 8名様

### 【応募方法】

お名前・年齢・ご住所・お電話番号・糸島通信No.44のご感想をお書きの上、ハガキまたはFAX・E-mailにてご応募ください。インスタグラムからは、フォローしていただきメッセージ機能よりご応募ください。

【締切】2024年3月10日(日)当日消印有効

### 【宛先】JA糸島 総合企画課

ハガキ：〒819-1193福岡県糸島市前原東2-7-1  
FAX：092-323-6137  
E-mail：present@ja-itoshima.or.jp

※お寄せいただいた個人情報は、当プレゼントご当選の方へのご連絡のみに使用し、厳重に管理保管の上、使用後は速やかに破棄いたします。  
※当選者の発表は商品の発送をもって代えさせていただきます。



※写真はイメージです





# ラディッシュ

ラディッシュはダイコンの仲間で、欧州系の極早生種です。別名をハツカダイコン(二十日大根)というように適期には1か月程度で収穫できる、お手軽な野菜です。サラダの彩りにいかがでしょう。



### 【畑の準備】

種を蒔く場所に2週間前から石灰類(300g/坪)と堆肥(2kg/坪)か元肥(200g/坪)を鋤きこんでおきます。堆肥は完熟したものを使用しましょう。

### 【種蒔き】

ラディッシュの種蒔きは、1cmぐらいの溝を掘って筋蒔きにし、覆土します。1日1回、朝に種がこぼれないようにしっかりと水やりを行います。できれば、防寒資材の不織布やトンネルなどをすると良いです。

### 【管理】

種が萌えてギザギザの本葉がでてきたら、1回目の間引き(葉の形が悪いものや成長が良くないものを抜く作業)をします。そして、その本葉が3~4枚になったら2回目の間引きを行います。ここでのポイントは1回目、2回目の間引きの時に、土寄せ(株の周りの土を株の方に寄せること)を行いましょう。

### 【収穫】

種蒔きからおおよそ30日程度で収穫ができます。本葉5~6枚程度で実が2cmぐらいから食べることができます。若採りした方が、栄養価が高く美味しいです。取り遅れて強い乾燥にあうと裂果してしまうので注意しましょう。



**ワンポイントアドバイス**

気温が高いと縦長になり、気温が低いと球状になります。また、取り遅れるとスが入ったり、裂果したりし栄養価も下がるので、35日程度を目安に収穫しましょう。

JA糸島 Agri  
糸島市志摩小富士14-34  
TEL:092-327-2740  
営業時間:夏期:8:30~19:00  
冬期:8:30~18:00  
定休日:年始のみ

## 安全性に配慮し、旨みの頂点を味わえる糸島豚です。

糸島豚の精肉加工・販売を行う専門店「伊都の宝」。和モダンな味わいを感じさせる店舗には、豚のオブジェがあちこちに飾られ、心が和みます。

「うちの日本家屋を改装して造りました。母が祖母から受け継いだ三段梁など貴重なものは生かし、京都で買い求めたアンティーク扉をコーディネートしたり…思いつきです」と笑顔を見せるのは、浦 克稔さんです。

幼い頃から養豚家の父親に連れられ、出荷現場を見て育ったという浦さん。「その頃から違和感を覚えたんです。どうして苦勞して育てた豚を運ぶ僕ら生産者はトラックで、パッカーと呼ばれる買参人(かいさんにん)は高級車に乗ってるのかなって」。その時に抱いた気持ちも原動力となり、養豚技術や知識を身につけた後、「よし、自分は加工業をやろう」と精肉加工・販売の道へ進みました。

「伊都の豚」と名付け、生産加工する糸島豚の品質において、何より貫いているのは「安全性」。「うちで販売する商品には、抗生物質、遺伝子組み換え飼料を一切使用しません。国産米を30%混ぜた飼料で育てた豚肉は、臭みのな



**浦 克稔さん**  
糸島市板持で養豚歴63年になる畜産農家の長男として生まれる。高校を卒業後、埼玉種畜牧場SAIBOKUにて1年間、研修。車関係の仕事を経て、20歳でUターン。養豚業に従事した後、2008年1月に精肉加工・販売専門店「伊都の宝」を起業。

(株)伊都の宝

住所/福岡県糸島市板持 197-1  
電話/092-332-0120

さが特徴です」。ショーケースに並べるタイミングにもこだわり、屠殺後、アミノ酸が増え旨みが頂点に達する3日から1週間が目安。創業から15年、顧客は県内を中心に、足繁く通うファンや横浜や京都など遠方からの注文も絶えません。「お子さんやお孫さんにアレルギーがあったり、食に敏感な方が熱心に調べて来られるんですよ。だから、こちらも勉強会などに参加しながら、責任の取れる肉の

加工を行っています」と話します。こんな大変な仕事だから、息子には「好きなようにしたいいい」と伝えた浦さんですが、現在25歳の長男は食肉製造の道を志し、修業中です。「宝物として扱われるようなものを売ろう」と付けた屋号「伊都の宝」。やがて親子が肩を並べ、糸島を盛り立てる「宝もの」を開発していく姿が目に見えそうです。



① 日本家屋の趣きある外観 ② ヒレ、ロース、バラなど手頃なバック売りがショーケースに並びます。③ 浦さんのおすすめは肩ロース。「筋肉がよく動く部位なので濃い旨みがあります。ソテーや焼き肉など、シンプルに焼いて塩コショウでどうぞ」。④ とんかつ、しゃぶしゃぶ、焼き肉などのセットも人気です(税込3000円〜)。⑤ 衛生面が徹底された厨房。肉の状態を見極めてカットされています。⑥ 豚足やハンバーグ、西京焼きといった味付きの商品も増えました。もちろん、無添加の材料のみを使用。写真はロースバジルソテー(500g・税込2000円) ⑦ 父親の代から親族で始めた養豚。一頭目の飼育豚など思い出の写真が店内に飾られています。





**苺**

「あまおう」を筆頭に多品種が出揃います。寒暖差があり美味しい時期になります。糸島ブランドの代表格です。



**ブロッコリー**

美味しく食べてもらうために、鮮度にこだわった糸島のブロッコリーは福岡県内No.1の収穫量です。



**ほうれん草**

寒い時期が栄養たっぷり。ビタミンはもちろん、ピンク色の根の部分はポリフェノールやマンガンが含まれています。

お待ちしております!



**菜の花**

ほのかな苦みと春の香りは和洋中すべての料理に◎。高い栄養価で、季節感も楽しめる人気野菜です。



**トマト**

伊都菜彩の主力商品です。出荷者数が一番多く、味と栽培方法にこだわりを持ってあるので、自分好みを探してくださいね。



いろいろな味が楽しめる糸島の柑橘

この時期の柑橘は「中晩柑」といいます。多品種で特徴のある味になっています。その中から、2月から出始める「中晩柑」をご紹介します。買う時の参考にしてくださいね。



2月・3月

**不知火(デコボン)**

頭に王冠をつけたような特徴的なシルエット。糖度が高く果汁もたっぷり、春柑橘の中でも人気のある品種です。



2月・3月

**せとか**

「柑橘の大トロ」と呼ばれる濃厚な甘み。独特の香りや食味の良い柑橘の掛け合わせ、良いとこどりで生まれた品種。文句なしの美味しさです。



2月・3月

**はるか**

見た目と果肉はレモンのような黄色。食べてみるとさっぱりして爽やかな甘みが広がり、爽やかな香りは春の訪れを感じさせてくれます。



2月~4月

**清見**

温州みかんの味に爽やかなオレンジの香り。甘くて果汁たっぷり。多くの柑橘の「生みの親」となっている優秀な品種です。



2月~6月

**甘夏**

皮をむいたとんに独特の香りがフワッと広がります。爽やかで甘酸っぱい果汁たっぷりの果肉は、ギュッと引き締められ食べ応え十分。

編集後記

今回ご紹介した「糸島豚」。3種類の豚を掛け合わせた「三元豚」と呼ばれる品種で、バランスのとれた美味しさから全国で高いシェア率を誇っています。だからこそ、生産者の飼育法や生育環境で肉質に差が出てくるのだと、糸島養豚部会・部会長の井上さんからお話を伺って実感しました。若手生産者と共に、糸島ブランドとしての価値を高め、進化させていく糸島豚の未来が楽しみです。(編集部)

