▶▶16ページより続く

生産者さん おじゃましま〜す

〜 新潟県・(株)マツイフーズ 〜

特集

「和豚もちぶた」を余すことなく、素材を活かしたまま加工したい

(松井 利直さん)

新潟市内の、周りを田畑に囲まれたところにマツイフーズさんの本社・工場があります。

豚肉を中心とした食肉製品の製造・加工販売、「和豚(わとん)もちぶた」の取扱いをはじめ、「豚味噌煮込み」や昨年6月に開発デビューした「ごはんが食べたくなるなるバーグ」のメーカーさんです。

代表取締役
松井 利直(としなお)さん

新潟県には古くから豚肉をよく食べる文化があります。1946年に先代が創業、家畜商から始まりお肉屋さんもしていた当社ですが、1983年に銘柄豚「和豚もちぶた」の販売を始めて、小売業から卸しと二次加工業(スライスパック肉など)を専門に行うようになりました。「和豚もちぶた」を余すことなく、素材を活かしたまま加工したいという思いを持ちながら製品化しています。

やわらかくて、きめが細かく、豚肉特有のくさみがない「和豚もちぶた」の肉質の秘密は、豚が毎日食べる飼料にあります。生産グループのこだわりは30年にわたる育種改良と自分たちで飼料の配合をすること。主に飼料に加えるトウモロコシは、肉をやわらくします。そのほかビタミンやミネラルなども配合することで元気に発育するだけでなく、栄養バランスが向上するんだそうです。また、専属の養豚専門獣医が定期的に豚の健康チェックを行なっていて、グループ農家1頭1頭の育成データが管理されています。

我々は、この「和豚もちぶた」を取り扱うことができるメーカーのひとつとして、「和豚もちぶた」を良く理解し、組合員さんの手に取りやすい商品を作っていくことを、これからも進めていきたいと思っています。

常務取締役
松井 洋(ひろし)さん

当社は、お客さんの要望に合わせて独自の商品を作るお手伝いをさせていただいくことも多いですね。この「バラチャーシュー」は、『もっと甘く』の要望に応え、関西向けに味付けしているんですよ。われわれ新潟県では、どちらかというと醤油味が強い地域なものですから。

それから、肉を“手でカットする”最初の作業が一番大事なんです。脂の厚みも気にしながら目方どうりに後の工程のことも考えて切るのは難しいですが、お肉屋さんの技術がここで活かされています。脂が厚くなりすぎないように気をつけていますが、「和豚もちぶた」は脂身もしつこくなく軽くて甘みがあるのが特徴なので、そこも味わっていただきたいですね。

バラチャーシューができるまで

カット

豚バラ肉を目方通りにカット。骨などの異物を取りのぞくなど丁寧に切り取る

タンブリング

加工デンプン等を投入し真空状態でお肉のマッサージ。肉の繊維を開かせることで原料の「もちぶた」の旨みを引き出す

焼き

290℃で3分、オーブンで表面を焼き、お肉の旨みを閉じ込める。バチバチとジューシーな音が!

真空調理

パック詰めされたチャーシューを蒸気の力で真空調理。チャーシューの中心温度が70℃になるまで加熱

「和豚(わとん)もちぶた」とは

“日本一おいしい豚肉をつくろう!”を合言葉に、全国の熱心な養豚家が集まってできた「グローバルピッグファーム(株)」所属の生産者によってつくられた豚のこと。

種(たね)豚から成育管理し、優秀な豚を選抜するための厳しい選定基準が設けられている。

昔からおいしい豚は「もちぶた」と呼ばれていることと、「日本人が作った日本人の口に合った豚肉」という思いが込められていることから「和豚もちぶた」という名称に。同一銘柄豚では日本一の出荷頭数を誇る。

(左から)松井常務、開発の清水さん、有坂さん

バラチャーシュー(和豚もちぶた使用) 冷凍

210g

企画回:8月2回

本体480円
(税込518円)