

# 第8回 もてなしの心 ふるさとの味まつり

テーマ：土佐平家伝説の山里料理と東京スカイツリー物語

○場所/高知プリンスホテル ○開催日/平成24年3月9日(金)



**第一部** 開会の挨拶(依光裕実行委員長) / 「米豚」の取り組み(JA四万十営農推進課長 国広純一氏)

**第二部** 交流パーティー・抽選会



土佐の風土を振り返り、温故知新の土佐の味を楽しむおなじみのイベント。本年も県下各地より100名以上のメンバーが集い、和気あいあいと宴を繰り広げました。

開会にあたり、依光裕実行委員長より、平家伝説の伝わる仁淀川町(旧 池川町椿山)に伝わる食習俗のお話を伺い、しみじみと先人の食の知恵に触れ、その独創性を顧みることができました。

続いて、「米豚」が注目されるJA四万十より、米豚誕生秘話からその取り組みについて伺い、第二部の交流パーティーではまたたくまに、米豚料理が売り切れました。

そして、最後のお楽しみは、抽選会。本年は、5月22日にオープンする東京スカイツリーにちなんだ、「東京往復航空券+東京スカイツリー入場券」など豪華景品もあり、大いににぎわいました。

養豚王国、四万十町の農家が結集

## ブランド豚「米豚」誕生物語

JA四万十営農推進課長 国広純一氏

現在、高知県では16戸の養豚農家があり、うち6戸の養豚農家がJA四万十管内で活躍しています。出荷量は、県内で年間4万5千トンの出荷に対して3万トンがJA四万十から出ており、約6~7割を占めています。

さて、米豚の誕生は、この6戸の養豚農家が集まり、平成20年6月13日に窪川養豚協会というグループを立ち上げたことに始まります。四万十町には、仁井田米という特産品があります。純国産の米を使用することで豚肉のブランド化と自給率の向上と所得向上へつなげようとした試みでした。

初年度は飼料米として約1.1ヘクタールの米を作付し、翌3月から約2ヶ月間、飼料に米を添加し与えました。豚の養育期間はおよそ6ヶ月で、その最後の2ヶ月間に米を与えることで品質向上を図りました。

そして、平成21年の5月に米豚第一号が誕生しました。その時の試食会では、「脂肪が甘くジューシーだ」という意見が多数を占めました。また豚の脂肪が白く、あっさりしているという特徴も実感できました。この味わいを気に入っていただき、現在ではプリンスホテル様や、かつれつ亭様などにご指名いただいております。

その一方で課題もあります。その一つは、飼料米を栽培する米農家の単価問題です。一般的に、米一俵の売価は7000~8000円。しかし、飼料米になると一俵は700~800円。輸入飼料と比較すればこの売価になるのですが、さらに、これに輸送料などを鑑みると米農家の利益は一袋270円(1キロ9円)しか残りません。現在は国から一定の補助が出ていますが、これが終了した後、米農家の労力にみあった売価をお支払いするために、どのようにすれば良いかを模索しています。

最後にありますが米豚は、主にサンシャイングループに販売しております。ぜひご賞味ください。今後も地域が一体となり、消費拡大と美味しさや安全を追求してまいりますので、何卒よろしく申し上げます。



## 土佐田舎料理から江戸前まで揃ったグルメの祭典

**土佐**

- ・平家鍋
- ・豆腐の伝染
- ・ウドの酢味噌あえ
- ・びす汁
- ・五目寿司
- ・なべり焼き
- ・ちゅん豆
- ・塩納豆
- ・古代米のおにぎり

**江戸**

- ・深川丼
- ・江戸前寿司
- ・江戸前天婦羅
- ・葱鮪汁
- ・品川めし
- ・亀戸そば

**ビュッフェ**

- ・米豚のエマンセ冷しゃぶ仕立て
- ・米豚のシチュー・白ワイン風味
- ・土佐和牛のステーキみそ風味
- ・土佐沖でとれた魚介類のフイヤーベース
- ・いり汁を使ったスープバゲットイ
- ・土佐はちきん地鶏のcockオーヴァン
- ・ふきのとうとアンチョビのサラダ
- ・県産野菜のサラダメラジェ
- ・ツガニを使ったアメリカヌ、白いムースと共に
- ・ゴリのエスカベージュ
- ・白い茶碗蒸し
- ・白身魚のポワレ(ゆず風味)
- ・シカ肉の香草焼き木いちごソース
- ・フルーツ&デザート

