

萬幻豚を料る、萬幻豚を食す



「誤解を恐れずいうなら『うまい肉、じゃなくうまい脂だな』というのが初めて萬幻豚を食べた時の印象です。7~8年前のことですが、いまでもはっきり覚えていますよ。」

そう話してくれたのは、日本を代表するホテルのひとつ「ザ・キャピトルホテル 東急」の総料理長・加藤 完十郎氏。プロの方々からも評価されている萬幻豚ですが、その誕生から扱ってくださる料理人のおひとりです。さの萬代表の佐野佳治とは、加藤氏が沼津東急ホテルにいらした頃から交流がありました。

「もちろん、肉そのものも美味しいんですよ、でもとにかく脂がうまかったんです。今井浜（東急リゾート）にいた頃、突然、佐野社長から送られてきて、バラ肉をしゃぶしゃぶで食べました。あの時も今も、萬幻豚は『ずっと食べ続けていたい』、そう思わせる肉ですね。」



「食べ飽きることがない」と表現してくれたそのおいしさを伝えるため、萬幻豚はできるだけシンプルに提供しているそうです。

加藤総料理長は、全国の東急ホテルズの調理部門すべてを統括する総料理長というお立場。ご自身が料理をするうえで、そして多くの後進を指導するうえで大事にしていることは「細部へのこだわり」だとおっしゃいます。

「妥協しないということに通じますよね、それは佐野社長も同じです。こだわっている豚肉は全国を見れば他にもあるんですよ。でも大事なのは人なんです。だから私は萬幻豚を選ぶんです。」

作り手としておいしさへの追及に終わりはありません。加藤総料理長の言葉は、萬幻豚を生んださの萬の理念やいまも萬幻豚を育む作り手の想いと通じます。

こうした熱い心に支えられ、育ち、料され、食される萬幻豚は日本一おいしいだけではなく、日本一幸せな豚だと言えるでしょう。



「水簾」柘植板長からの新たな提案
「萬幻豚の赤身を味わってもらえるひと品を」と願って生まれた艶やかなひと皿。さっと火を通した萬幻豚の鮮やかな色合いも美しく、フィレ肉ならではのしっとりとした肉質と肉の旨みを存分に味わえる。いつの日かメニューにのぼる日を楽しみに。

KATO KANJURO PROFILE

ザ・キャピトルホテル 東急 総料理長 加藤 完十郎

- 1970年 羽田東急ホテル入社
- 1990年 ハリの名門「ル・グラン・ヴェフル」ギヤ・マルタンの下で修行、現在も深い親交を持つ
- 2005年 今井浜東急リゾート 総料理長 就任
- 2010年 ザ・キャピトルホテル 東急 総料理長 就任

1997年、沼津東急ホテルの開業に携わった後、2005年今井浜東急リゾート総料理長に就任。地元の食材をこよなく愛し、繊細かつダイナミックなナチュラルフレンチ「今井浜料理」を提唱・実践、多くのファンを魅了する。2010年、東急グループのフラッグシップホテルとして開業したザ・キャピトルホテル 東急の総料理長に就任。調理部門の総責任者として陣頭指揮を執りながら、後進の育成にも力を注いでいる。また著名なシェフとの交友も広く、様々な食のイベントを通じ、おいしさ・楽しさだけでなく、食の大切さを啓蒙する場でも活躍中。



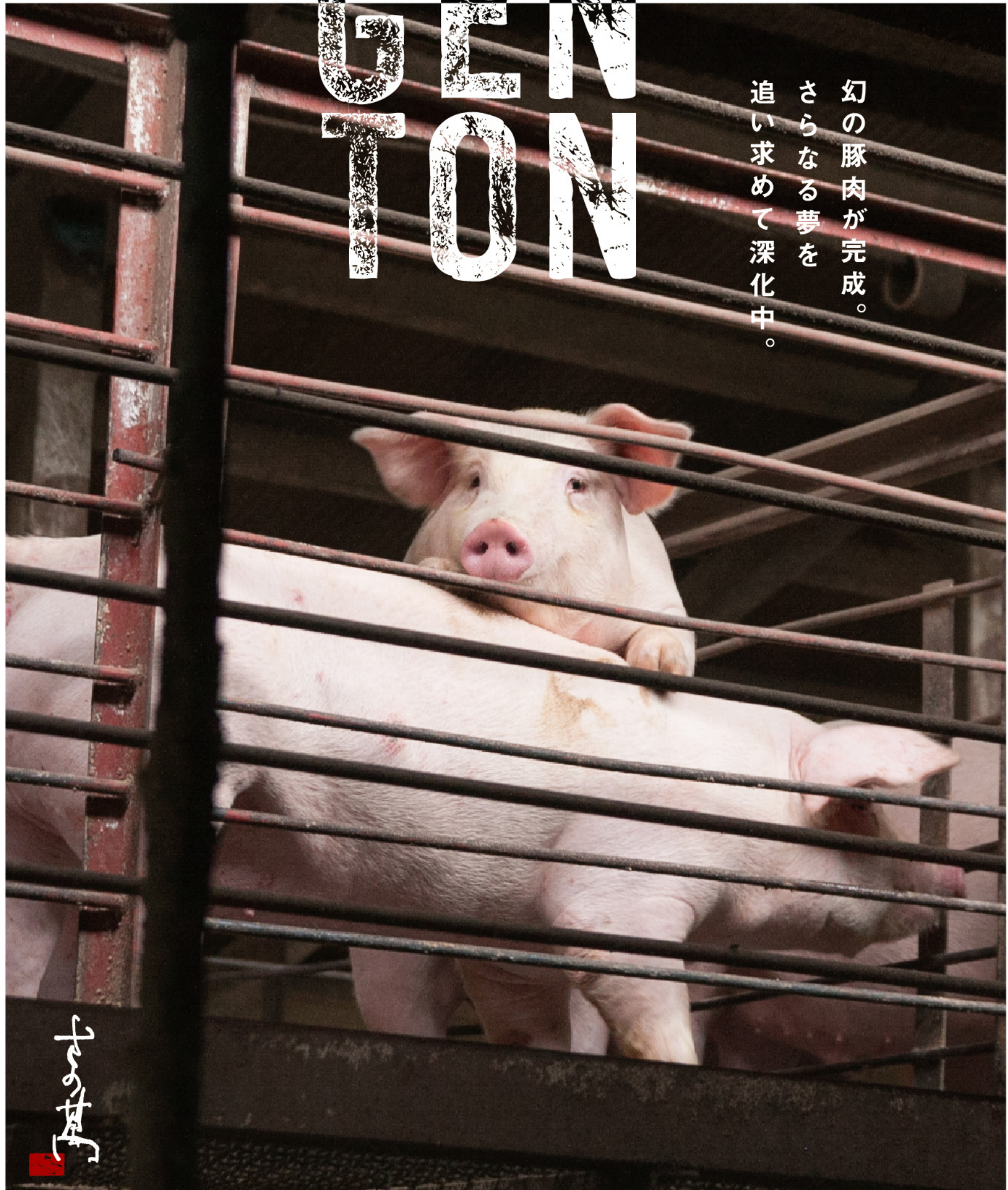
THE CAPITOL HOTEL TOKYU ザ・キャピトルホテル 東急 東京都千代田区永田町二丁目10-3 TEL 03-3503-0109

SANOMAN 29 PRESS A MAGAZINE ON STORY OF MEAT



MAN GENTON

幻の豚肉が完成。さらなる夢を追い求めて深化中。



ONE POINT COOKING Meat Gourmet

萬幻豚を美味しくいただくお料理アラカルト



萬幻豚しゃぶしゃぶ
昆布だしにサフランを加えた板長特製スープにサッとくぐらせて味わうバラ肉のしゃぶしゃぶは、「水簾」定番の人気メニュー。その軽やかな脂の美味しさに箸が止まらず、三人前をペロリと召し上げる方も。萬幻豚の旨みをたっぷり含んだスープをバリエーション豊かなお客様も多い。



萬幻豚ロース肉のグリル
ココットのフタはお客様の目の前で開ける。テーブルに広がる香り。グリルされたお肉の豊かな香り。「わぁ!」と声をあげたくなる演出も喜ばれるひと皿。仕上げに鶏をじっくり煮込んだソースをかけて。萬幻豚の肉の旨み、野菜の旨味を心置きなく堪能できる。

Shopping Information 献上品

日本一の贈り物を目指して誕生したさの萬のギフトの真髄「献上品」

豊かな自然、清らかな水、澄んだ空気と人の手間ひまが育てた萬幻豚を、天然の岩塩を使用し、たっぷり30日かけて完成させる最上級の熟成ロースハム。萬幻豚のもつ肉本来の旨みを十二分に引き出して、究極のハムを目指して作り上げました。炭火焼豚は、添加物を一切使わない秘伝のたれに漬け込み揉み込み、一本一本丁寧に焼き上げていきます。



Shopping Information

萬幻豚のしゃぶしゃぶ

コクがあるのにさっぱり軽やか。オレイン酸が豊富で軽やかに甘く香り高い萬幻豚のおいしさは、シンプルにしゃぶしゃぶで食べていただくことで最も伝わります。中でもバラ肉は、その脂のおいしさを堪能できると人気です。



Shopping Information

ひと味がうそーせーじ

添加物を使わないことはもちろん、加水・増量を一切行わない製法で作るさの萬のソーセージ。ジュシーでとばしる肉汁も食感もまるでお肉そのもの。濃厚なお肉の旨みをご堪能いただけます。



さの萬・富士宮本店
お肉はもちろんお惣菜、タレ、特産品など毎日のお買い物からギフトまでお任せください。「お肉のコンシェルジュ」がご希望にあったベストマッチングをご提案します。営業時間 / 10:00 ~ 19:00



さの萬オンラインショップ <http://sanoman.jp/>

※商談会や試食会の情報もHPやFacebook等で公開中です



Challenge

萬幻豚の新たな挑戦
Make a Thema

日本一の豚をつくる

「早く大きくなれ!早く大きくなれ!」ほとんどの農家が商社や飼料会社との関係(契約)の中で、最大効率化の生産活動しかできなくなっている現状をとても悲しく感じています。

我々は、人間の都合で「程々の」豚しか作っていないんじゃないだろうか。豚肉が年々おいしくなくなっていく…。いや、違う。豚はもっとおいしくなるはずだ。

豚の名誉の為に肉屋としてホンモノと呼べる、「おいしいな」とため息の出る、そんな豚をつつてみたい。

それは創業百年を数年後に控えたある年のこと。さの萬の終わらなき挑戦が始まったのです。

自社ブランドの豚への思い

さの萬の初代、萬蔵じいさんのくちグセは「いいモノはいい人がつくるんだ。いいか、牛や豚を見て選ぶんじゃない、育てる人間を見て選びなさい。」でした。

ですから、最初は豚づくりではなく人づくりから始まったのです。おいしい豚づくりの名人・柳瀬政士さんを鹿児島まで訪ね、ねばり強くお願いし、富士山の麓、富士宮へ迎えました。

最初の1年は環境作りからのスタートでした。エサの改良、種豚の選択、母豚の選定…試行錯誤を繰り返して、忘れもしない2006年6月6日、最初の1頭が出荷されたのです。柳瀬さんが鹿児島からやってきて二年目の初夏でした。

私たちの熱い思いから生まれた豚は、萬幻豚と名付けられました。

百年の歴史をかけたホンモノを創りあげたいという豚にける情熱からさの萬の「萬」の字をとりました。数あるブランド豚の中でも二つとない味に仕上がったことの幸せから「幻(まほろし)」をつけました。

萬幻豚はじっくり200日

豚の市場価格は、姿・形・目方・歩留りで「上物」「中物」「並物」の3段階に区別されます。これは、

不二素心

豚本来のおいしさや品質で価格が決まっていなくていいということ。エサとか育つ環境とかは二の次なので、生産者側はどうしても市場で高値のつく上物規格を目指す豚づくりになってしまうのです。

早く太らせ、早く出荷しエサ代をできる限り減らして、効率の良い育て方をするのが主流です。

以前は170~180日の飼育期間が目安でしたが、最近では140~150日でも出荷する豚も多くなってきています。

萬幻豚は一般的な180日の飼育期間より、さらに約30日(1ヶ月)かけてじっくりと飼育し、豚本来の旨みを育てます。すでに大人の豚ですから、実はもうあまり太りません。しかし、不思議なことにこの30日間に、これまでの良質なエサが本当においしくさっぱりした脂に変わってゆくののです。

出荷までに5回も選別

萬幻豚は、生後24日目くらいから離乳が始まり、この時点で第1回目の選別が行われます。元気に育ちそうな、良い豚を選びます。次に仔豚期(生後90日)に第2回目の選別があり、育ち具合と健康チェックを行います。この時、すでに風邪をひく等、健康的な問題を一度でも抱えた豚は外されていきます。

育成期(120日~180日)までに第3回目の選別、さらに萬幻豚は一般の豚よりも1か月ほど長く育てられるので、いよいよ出荷時の200日目に第4回目



萬幻豚の飼料:左上から時計回りにさつまいも、モルト麦、とうもろこし、魚粉、ブレンド比は企業秘密。

豚肉の頂点を目指して

の選別です。

5回目となる最終選別は屠畜された枝肉状態でも行われます。ここで初めて萬幻豚と呼ばれる豚肉になりますが、ここまで残ってくれるのは半分以下、約40%程度になります。

おいしさは食べ物で決まる

私たちの生きる力(エネルギー)や健康の源は、食べ物で決まるといっていいでしょう。それは豚にとっても同じです。

おいしい豚肉を育てるには、一般的には「系統・環境・エサ」の三要素が大事だといわれています。しかし、萬幻豚が生まれるまでの数年間、試行錯誤を繰り返した中で私たちは、重要なのはなんといってもエサだという結論に至りました。

一般的な豚はとうもろこし(油脂分4%)をベースに大豆油かすやなたね油かす等の油脂添加を行い、早く太らす方法を用います。

萬幻豚は、さつまいもに大麦などの麦類を、飼育状況に応じて変更しながら与えています。旨みの元になるさつまいもや麦を25%配合した、良質でんぷん質を多く含むエサを与えることでうまみたっぷりの豚肉になります。この良質でんぷん質から良質のオレイン酸(オリーブオイルに多い香りの脂肪酸)たっぷりのおいしい脂になり、肉質は焼くとふっくら、しかももちもちとした食感になります。

エサ代は一般的な養豚の約2倍かかりますが、このエサが萬幻豚のおいしさの源になるので、日々改良を続けています。



「オスとけんか」一頭一頭の健康管理はもとより、些細な行動や様子などもチェックされたメモ。

究極の萬幻豚を目指して

萬幻豚の誕生から7年。さらなるおいしさを追求したいと願う私たちに、新たなご縁があり出会ったのが、現在、萬幻豚の生産をお願いしている「うすいファーム」さんでした。

厚木市は、昔から養豚業が盛んだった場所ですが、その中でも50年以上の歴史を持つうすいファームは、生産から販売まで一貫生産していることで知られています。“消費者に対してモノづくりに最後まで責任を持つ”という姿勢がさの萬の想いと同じで、何よりも自家設計、自家配合の飼料で豚を飼育しているという点が理想の豚づくりのパートナーとして欠かせませんでした。

「正直言って、エライ人に出っかっつたなあと思いましたよ。」うすいファーム代表の白井欽一氏は当時を振り返り笑いながら話してくれました。

「佐野社長から“このエサで育てて欲しい”って、成分表を見せてもらったのですが、とんでもない高価な材料が入っているんです。普通なら養豚のエサには絶対に使いません。サツマイモや大麦だって、こんなにいっぱい入れるの?と驚くほどに比率が多い。最初に心配したのは、これだけの材料が揃えられるだろうかと不安でしたが、私たちが以前か



ら自社でエサの配合をしていたので、我々の仲間が佐野社長の指定の材料を集めてくれて、よし!やってみよう!と決意したのです」

白井氏が豚を育てるうえで一番大切にしていることは「愛情をかけること」。豚の飼育を生業としているものとして、当たり前のことだとおっしゃいますが、その思いが農場全体にしっかりと浸透していることも、安心して萬幻豚の育成を委ねられる大きな要因のひとつです。

愛情や情熱は裏切らない

うすいファームは、若いスタッフがとても多い会社です。地元農業高校出身者も多く、動物が好きだからと入社した若者ばかりです。ですから、小屋の掃除をする時など、ちょっと豚たちが邪魔になる時があっても、「すみません、ちょっと寄ってください」と優しく両手で、豚たちの背中やおしりをちょいと押します。

豚のくしゃみも見逃さないほど細やかな健康管理はもちろん、豚同士のけんか等、些細な行動や様子等もメモにとり、全員で情報を共有しています。豚たちにもその細やかな愛情と優しさが伝わるのでしょうか、どの豚もとてもおんびりと穏やかで、リラックスして暮らしているように見えました。

こだわりの豚を育て、販売しているうすいファームとしても、萬幻豚にけるさの萬の情熱やエサの配合等は「とても刺激になり、勉強になっています」と白井氏はおっしゃいます。

これからも、もっともっとおいしくてお客様に喜ばれる豚肉を追い求めると話してくれました。

さの萬にとっても、萬幻豚にとってもこれ以上ない心強い言葉です。

| 萬幻豚のおいしさ構成要素分析表 | 黒豚 | 銘柄豚 | 萬幻豚 |
|-----------------|-------|-------|-------|
| しなやかさ | 101.5 | 101.5 | 112.6 |
| ジューシーさ | 102.0 | 99.9 | 112 |
| 甘み系アミノ酸 | 121.2 | 122.1 | 125.6 |
| 旨み系アミノ酸 | 131.2 | 114.8 | 133.9 |
| 赤身のサシの多さ | 82.0 | 91.9 | 126.6 |
| バルミン酸 | 100.3 | 100.1 | 104.2 |
| ステアリン酸 | 93.7 | 100.5 | 116.4 |
| オレイン酸 | 97.4 | 100.1 | 109.0 |

国産一般豚を100とした場合の相対比較
(分析は可食部100g中の各種成分データ)
日本経産省(元)株式会社調べ

Why?

萬幻豚のおいしさは、環境やエサへのこだわりだけではなくありません。生き物は、最後は食育センター等で屠畜されます。でもこの輸送時に与えるストレスは肉質にも影響します。そこで萬幻豚はたっぷり20時間休養させてから処理を行うことで、お肉が一番おいしいといわれるpH5.5の状態にし、丹念に育てた肉質を維持できるように配慮しています。また、休養することで1頭あたりの枝肉にして1.5~2kgの目方が減ってしまいますが、それでもおいしいお肉をつくるため、普通行わないこの20時間の休養は、萬幻豚にとって欠かせないのです。食べることは命をいただくこと。その感謝の気持ちを忘れないためにも、あえてお話をさせていただいています。

「富士宮に萬幻豚研究所発表」

豚の名誉のためにも
牛肉に負けない
豚肉の価値をつくる。
「この肉、おいしい」と
言ってもらえることが
私たちの励みです。

三代目の
ひとりごと

PORK TALK

富士山のふもと、富士宮で始まった「日本一の豚肉」づくり。萬幻豚は自信を持って「日本一の豚肉」だといえる豚肉です。

しかし、ここで満足することなく、常に研鑽を積み、進化を続けなければならぬと考えています。より多くの方に本物の豚肉の味を知っていただきたく、このたび萬幻豚研究所を発足させました。さの萬創業百年を目前にした2012年には、エサの改良を重ねプレミアム萬幻豚を開発しました。

ドレイジングビーフの開発で培った技術を活かし、萬幻豚のドライエイジングも完成させました。また萬幻豚での生ハム造りへの挑戦も始まっています。

萬幻豚がお客様の元に届くまでには、実に多くの方々が関わっています。母豚を育てる方、子豚から

半年以上かけて育ててくれる生産者さん、農場から食肉センターへ搬送する運転手さん、豚にストレスを与えずに処理してくれる食肉センターの方、枝肉にする業者さんにもおいしさへのこだわりのため、あれこれ細かく依頼しています。「本当においしい豚肉をお客様に届けたい」という私どもの気持ちを理解いただき、協力して下さる多くの方々に支えられ、萬幻豚はお客様の元によく届くのです。

豚づくりやそれに関する仕事に熱い思いを持った方々との出会い。そのご縁への感謝の気持ちを忘れずに、より良い関係を築きながら、新しい食肉文化の世界を切り拓いていくこと。それが肉屋としての私どもの使命だと思っています。

これからの萬幻豚にご注目ください。



社長(奥)自ら飼料をチェックする。



豚もどこ近くおだやか。



笑っているように見える豚。



豚のケージも定期的に清掃する。