

豊根の廃校で生ハム作り

村や地域の特産品に

1年間熟成、来冬から販売

三河トコ豚極め隊



25日からオリジナル「生ハム」の試作を始める旧坂宇場小学校＝豊根村坂宇場で

豊根村の廃校を使って生ハムをつくり、地域活性化に結びつけようという試みが、25日から旧坂宇場小学校で始まる。田原市や豊橋市などの生産者が持ち寄った豚モモ肉12本（1本10kg程度）を、同校の給食調理室にするして1年間熟成。オリジナル生ハムをつくらせて販売し、村や地域の特産品にしたいという。

（藤田彰彦）

三河地区ブランドの豚生産を進める産豚業者や精肉店、食品メーカーらで昨年発足し、オリジナル商品開発などに取り組む「三河トコ豚極め隊」（隊長＝鈴木美仁G・ファーム社長）が計画した。生

ハムの需要は増加傾向にありながら、輸入物が主体となっており、国内では本格生ハムの生産があまり行われていないことに目を付けた。冷涼で清潔な気候の豊根村は、熟成を常温で行う生ハムづく

りに適しているといを3週間塩漬けし、冬期から始める約1年間の熟成により、水分を

計画では豚のもも肉

抜きながら発酵させてつくる。今回は塩漬けを豊橋市内で行い、そのモモ肉を25日に旧坂宇場小へ運び、同日午後1時ごろから給食室にする作業を行う。できあがった生ハムは来年冬から、村内の宿泊施設などで消費、PRしてもらう予定。来年度以降は同小学校跡地で本格的に製造を始め、東三河の新たな特産品として村外でも販売するなど、地域養豚業の活性化も促していきたい方針という。