

お盆にご先祖様を祀るのは、地域によって様々だ
 と思います。お盆は出かける時期ではなく、ご先
 祖様を思い、感謝することが大事です。ただお墓
 参りに行けばいいと言う訳じゃないと思います。

イベリコ豚の原種と言われる希少な純血種シチリア豚

門外不出の原種豚シチリア豚
 シチリア島の土着種。交配されておらず、豚
 肉本来の力強い味わいが特徴。
 その理由は、品種と肥育環境です。
 シチリア豚の生まれと育ち
 シチリア豚は、自然の山の中で放牧され、自由
 に過ごします。出産も夏は室内ではなく山の中の
 洞穴で出産します。冬場は寒さが影響してしま
 うため、施設内で行います。
 シチリア豚の食べ物
 餌は、主に放牧地に自生する木の実、玉ねぎ、
 ハーブ類を自由に食べています。
 シチリア豚の肉質
 ゆったり、自然に、自由に育てられたシチリア
 豚は、交配を重ねた豚肉とは全く異なる豚肉本来
 の旨味があります。しっかりとした力強い豚肉の
 旨味と口どけの良い脂が魅力です。まず、色がま
 たく違う。赤身は牛肉のようにきれいな赤色
 (ルビーレッド)を持ち、独特な香りがある。野
 生味あふれる香りの奥には、スパイシーさも感じ
 られる。筋肉には細やかな脂肪の溶け込みがあ
 り、マーブリング(サシ)が入っている。脂肪の
 手触りはさらっとしていて、純白で上質な豚の脂
 に見える。決して粘度が高くまとわりつくような
 脂ではない。加熱すると脂身は、雪のように溶け
 ると言われる事もあります。純血種を守ること
 により、豚本来の旨味を持つているのだと思いま
 す。シチリア豚は「柔らかさ」や「甘み」「辺側
 で表現される豚肉の概念を変えてくれる豚です。

旬と組み合わせる食材
 読書の秋・スポーツの秋それよりも
 食欲の秋が重要課題です。秋や冬に
 旬を迎える食肉としては、毎年ジビ
 エ類をご紹介しておりますが、今回
 は視点を改めて食肉卸から見る秋の
 旬の食材を調べてみました。秋の味
 覚は単品で、味わうものが多数あり
 ますが、食肉との組み合わせで食べ
 られる秋の味覚もあるので、秋の味
 覚を食肉のプロである弊社で取り扱
 っている厳選商品のなかから組み合
 わせてご紹介させて頂きます。
 はじめに日本人である私達が、秋
 の味覚として一番楽しむのはお米で
 す。秋だけではなく一年中大事な主
 食として、私達の日々の原動力とし
 て、お米は非常に大事な食料です。
 そして、お米はお肉と非常に相性が
 良いのは万人が知っていることな
 いです。そんなお米のことをおさら
 いと言う事でお話させていただきます。
 私達が食べている通常のお米は品
 種でいうとジャポニカ種で栽培方法
 は水稲で栽培され、世界三大穀物の
 一つです。日本ではご飯として食べ
 られています。そんな、あまりにも
 当たり前の料理(ご飯)に合う



料理は鶏モモ肉を使用した鶏の唐揚
 げです。他にもご飯に合うおかずは
 山ほどありますが、唐揚げは上位に
 ランクインしていると思います。あ
 の鶏モモ肉のジュシーさと、衣の
 サクサクはお米(ご飯)と一緒に口
 内で合わさると至福の時間を迎えら
 れることは間違いありません。そん
 な、唐揚げに使用できる鶏モモ肉は
 国産・輸入品を含め弊社にて取り扱
 っております。是非秋の味覚の代表
 とも言えるお米(ご飯)と一緒に
 弊社の鶏モモ肉をご利用下さい。尚、
 残念ながら弊社ではお米や麦などの
 穀類の取り扱いはありません。

取り扱い鶏モモ肉一覽
 ①あべどりも肉
 産地 青森県 福島県
 規格 2kg/パック
 みちのくの恵まれた大自然の中で育
 まれた「あべどり」は鶏肉本来の味
 を大切にした素直で純粋な鶏肉です。
 ②越の鶏モモ正肉
 産地 新潟県
 規格 2kg/パック
 動物性タンパク質原料を使用しない
 植物性飼料でカロリーも低めの飼料
 を給与しています。ヨモギ粉末と生
 菌類を添加し、脂肪分少なめで鶏臭
 さを減らしました。
 ③伊達鶏もも肉
 産地 福島県
 規格 2kg/パック
 専用農家が専用飼料を与え丹精込め
 てじっくり育てたこだわりの鶏は、
 美味しさと品質を追求し続けて生ま
 れました。ジュシーで味わいのあ
 る肉質で開発納品以来多くの人に愛
 され続けております。
 ④ブラジル産鶏もも正肉
 産地 ブラジル
 規格 2kg/パック
 安くて美味しい定番の鶏もも肉です。
 もしかしたら、唐揚げに一番適した
 鶏肉はこれかもしれません。



和牛バカ一代
 (メニニュー提案の壁)
 まず、前提に四つ足動物(牛・豚・羊)に
 は、モモ・肩ロースヒレバラがあり、重量差
 はあるが、部位もほぼ同一だ。量販店を例
 にあげると職人の素人化で、納品業者側で
 肩・モモなどを何十ブロックにも小分けして
 一つの段ボールに、色々な部位を組み合わせ
 せないでフルセット処理が出来ないという。
 我々二次問屋が対ホテルレストランに対し
 ての食材提案はどうか。こだわりをもって提
 案をしてきたか。安易に売りやすいロース・
 ヒレに依存して来なかったか。すべての部位
 をこなしてその食肉販売という、原点に戻
 れば、今後その部位にあった料理食材提案
 は重要な課題になってくる。モモでは、内も
 もラン市(ランブ・イチボ)・芯玉(芯々・カメ
 ノコマルカワトモ三角)・友スネ(肩ならつと
 うがらし・ミスジ・上ミスジ・肩三角・マクラ
 ・肩スネ)など一度掘り下げて、「部位一部
 位にこだわって料理人と一緒によりよい食材
 提案にむけて努力していきたく思う。」

**和牛バカより
 愛をこめて**

