

Made in Kushima  
逸品ストーリー

# 100%串間産!こだわりの豚肉

# 「美咲豚」

山崎養豚



母豚が約110頭、豚舎全体で1500頭程の豚を管理しています。

透き通ったピンク色とバランスのとれたサシ。あつあつの鍋でしゃぶしゃぶしてひとくち。程よい食感のあとに感じる、脂身の甘さが絶妙です。

「農協のプログラムをしっかり守ることで、豚の健康を保っています」と話してくれたのは山崎養豚の山崎一博さん。串間産豚肉『美咲豚』を生産しています。名前の由来は都井岬の「みさき」とコラーゲンを含むことの「美しく咲くおいしさ」からきています。地産地消にこだわっているため、一部のスーパーでしか販売していません。

「順調にエサを食べてもらうには、病気になることが一番です」と山崎さん。これから冬に向けて寒くなってくると、昼夜の寒暖差や乾燥により体調を崩してしまいます。調子が悪くなると、とたんにエサを食べなくなったり、咳をしたりするので、いつもと違う変化を見落とさないように徹底した管理を行っています。

市内で年に2回ある農協展示即売会では無料の振る舞いを行っており、いつも盛況です。最近では直接購入される個人客もいて、リピーターへと繋がっています。いよいよ冬本番。『美咲豚』を使って、身も心もあたたまる豚しゃぶはいかが？