

玉城町は、清流宮川の左岸に位置し、自然豊かな農業の町である。養豚も盛んで、5軒の養豚農家で飼育頭数も年間約21,000頭の生産高を誇っている。

おいしい豚肉を作るには、まず「健康な豚を育てる事が一番大事!」といわれる。

病気感染を防ぐために豚舎内への立入を制限し、入る前にはシャワーを浴びたり、飼料運搬用のトラックなども車体ごとに消毒をする。豚を育成する豚舎内の清掃や消毒、温度管理を十分に行い清潔な環境を保っている。豚舎から出る汚水も敷地内の処理場できちんと管理され周囲への配慮もしている。予防衛生面には最新の注意を払っている。

おいしい豚肉を作るには飼料へのこだわりと努力も大事な条件である。玉城町養豚組合ではオリジナルの配合飼料を開発製造し、養豚農家はその餌を用いて飼育を行っている。

配合飼料は、トウモロコシや大麦などの穀類を中心に大豆油かすや魚粉などの原料をブレンドしたものである。それを生育時期に合わせて栄養バランスを調整した餌が与えられる。出荷が近くなると、最後の餌の仕上げで肉質が変わるとも言われ、こうした養豚農家の飼料へのこだわりと努力が、おいしい豚肉を作っている。

しかし、このようにして玉城町で育てられた豚が全て「玉城豚」として販売されているわけではない。「玉城産の豚」として食肉センターに出荷された豚を、枝肉といって一頭丸ごと買って、産直施設「ふるさと味工房アグリ」で切り分けられ、いろいろな部位別に販売されているのが「玉城豚」なのである。

新鮮で臭みがなく、ジューシーでやわらかいのが特徴で、口コミでその評価を得た「玉城豚」は産直施設の目玉となり、毎月29日開催の「アグリ肉の日」などは行列ができるほどである。

## 玉城豚の精肉各部位

### ●肩肉

肩の一部分の肉で、腕に近い部位でよく動かすため、きめはやや粗く、肉質はかたい。薄切りにして、シチューやカレー等の煮込みに用いる。煮込むとこくのある風味が出る。ひき肉にも使われる。

### ●肩ロース

肉のきめは少し粗いが、適度な脂があり豚肉らしい

風味がある。カツレツ、焼き肉、煮込みに適する。

### ●ロース

肩とももの間にある背側の肉で、表面には脂肪層で覆われ、これを適度な厚さまで除去して売られる。きめは細かく適度に脂肪があるやわらかい肉で、風味もありロースト、ソテー、とんかつ、トンテキ等に調理される。

### ●ヒレ

ロースの内側にあり、直径約4cm、長さ約30cmほどの肉塊で左右1本ずつある。脂質は少なく他の部位よりやわらかな肉質で最上級に評される肉である。長く加熱すると、たんぱく質が凝固してかたくなり、風味も損なわれるので、煮込みや蒸し煮のような調理には向きである。厚く切ってステーキ、トンカツにする。

### ●もも肉

脚上部の腰に連なる部分でよく動かす部位である。内もも肉と、外もも肉に分けている。内もも肉はやわらかく肉質はよい。ロースト、ソテー、揚げ物、煮込みなど広く料理に使われる。

### ●バラ肉

肩とももの間の腹側の部位で、赤身肉と脂が交互に層をなし、3枚ずつかさなっている状態から一般に三枚肉ともいう。他の部位に比べて脂肪を多く含み、肉質はややかたいが濃厚な旨みのある肉である。カレーやシチューなどの煮込み料理に適している。薄切りにして焼肉や炒め物に用いる。

### ●スペアリブ

豚枝肉より胸骨部分を胸間筋肉とともに板状に切り取ったもので、コショウ、ハーブ、醤油などに漬け込み、バーベキューなどに最適である。

### ●シキンボウ

外ももの一部で、長さが約20cm~30cm、太さ約6~7cmの棒状の肉で、ややかたいが味はある。薄切り肉にしてバター焼きなどにする。量的に少ないので貴重な部位。

### ●軟骨

バラとロースの間にくっついているところで、おでんなどのように煮込んで食べた方がよい。コラーゲンに富んでいることから、食材として見直されている。

## 玉城豚の加工品

良質な玉城豚を100%使用し、保存料や着色料、増量

剤を一切使用しない。本場ドイツ方式で製造したハム・ソーセージや、豚もも肉をじっくり味付けしたポークジャーキーなど、人気の加工品である。

## ①ウインナーソーセージ

### ●ドイツウインナー

豚肉の赤身と背脂を使った絹挽きタイプ(エマルジョン)で、くせが無く、まろやかな味と皮のパリッとした食感が子供から大人まで親しまれる。

### ●ハーブウインナー

豚肉の赤身、バラ肉、背脂に数種類のハーブをミックスした荒挽きタイプ。ドイツ風に仕上げた香り高い一品である。

### ●クラカウアー

豚肉の赤身、バラ肉、背脂にガーリック、黒コショウをミックスした荒挽きタイプのスパイシーな一品である。

### ●ゲルダーレンダー

豚肉の赤身、バラ肉、背脂の荒挽きタイプで、ドイツとオランダの国境ゲルダー地方のスタンダードなウインナーソーセージで、まろやかで歯ごたえのあるタイプである。

### ●メットヴルスト

豚肉の赤身、バラ肉、背脂にコショウ、ガーリックを加えた荒挽きタイプで、田舎風の素朴な味わいのある一品。

### ●チョリソー

豚肉の赤身、バラ肉、背脂にパプリカを加えた荒挽きタイプで、パプリカの辛味をきかした大人風味のサラミウインナー。

## ②ソーセージ

### ●ヤークトヴルスト

豚肉の赤身にももの荒挽き肉を塩漬けて混ぜた野生風味漂う逸品。「第28回国際職業人コンクール」銀賞受賞。

### ●パプリカリヨナー

豚肉の赤身、背脂に赤・青・黄のパプリカを混ぜた絹挽きタイプ(エマルジョン)で、3色パプリカの香りと色合い豊かなソーセージ。

### ●チローラ

豚肉の赤身だけの荒挽きタイプで、スイス、チロル地方でつくられている。脂を使用しないあっさり味の一品。

### ●ソフトサラミ

豚肉の赤身、バラ肉、もも肉の荒挽きタイプで、ガーリックのよく効いたやわらかいサラミで、そのまま

薄くスライス、または焼いてもおいしい。

## ③ハム

### ●ボンレスハム

上質な豚肉のもも肉をじっくりと熟成して仕上げたハムで、ステーキなどに最適。

### ●ロースハム

上質な豚肉のロース肉をゆっくりと時間をかけてスモークした最高級品。

### ●ロースハム(ショルダーハム)

上質な豚肉の肩ロース肉を時間をかけて熟成して仕上げた、素材の風味を生かしたあっさりした味が特徴。

## ④ベーコン

### ●バラベーコン(板ベーコン)

上質な豚バラ肉の脂の少ない部分を使用して、じっくり塩漬けし十分にスモークをかけた風味豊かな本格派ベーコン。

### ●ももベーコン

上質な豚肉の内ももの脂身を切り除き、肉本来の旨味を引き出した一品。

## ⑤ポークジャーキー

上質な豚もも肉をスライスして、ブレンドした香辛料に漬けてじっくり仕上げたもので、噛むほどにスパイスや肉の風味が広がり、お酒のおともに最適な一品。

## 玉城豚の食べ方いろいろ

### ●しゃぶしゃぶ

玉城豚の旨味をシンプルに味わうにはしゃぶしゃぶが一番! ロース肉を薄くスライスしサッと湯に潜らせるとてもシンプルな料理。野菜やタレをお好みで組合わせて味わう楽しみ方もある。

### ●バーベキュー

臭みが無くジューシーな玉城豚のロース肉とバラ肉を、地場産野菜と共に味わう。自家製のしょうゆダレをつけるのも美味しいが、塩コショウのみで食べるのも格別!

### ●ロースカツ(とんかつ)

玉城豚のロース肉を贅沢に味わう、豚肉料理の定番。サクサクの衣に包まれジューシーな旨味を閉じ込めた一品。大人からお子様まで幅広い人気を誇る。

### ●とんてき

玉城豚の肩ロースの表面を焼き旨味を閉じ込め、ニンニクの効いたスタミナ満点の自家製ソースをじっくりと浸み込ませた、旨味を最大限に引き出す一品。

### ●しょうが焼き

玉城豚のモモ肉をスライスし、自家製のタレで仕上げている。添え野菜にタレを絡めても美味しく、親しみ深い一品。

### ●あんかけロースカツ

玉城豚のとんかつに、彩り豊かな野菜の入った自家製あんがタップリ！あんの酸味がさっぱりとした後味となり、定番ロースカツの新しい美味しさを楽しめる。

### ●カツカレー

自家製のルーは、ピリッと「辛旨」なスパイスと豚骨スープで炊き上げた。玉城豚のロースカツとの相性

がとても良く、贅沢な味わいに！

### ●玉城豚のしぐれ煮

玉城豚のカタ肉・モモ肉を、自家製の醤油ベースのタレで丁寧に煮込む。ご飯のお供に最適な一品。

風味豊かに仕上げた山椒味と、生姜味がある。

### ●手造りラフテー

玉城豚のバラ肉を、野菜スープと醤油、味醂などの調味料でじっくりと旨味を引き出す。つけダレにシークワサー果汁を使用した、沖縄風の煮豚。

(文責：新聞脩子)