



Alter Weekly Order Catalogue

ほんものを たべよう B

2025.8月4週号

提出日
8/ 12 13 14 15配達日
8/ 19 20 21 22翌々週分配達日
8/ 26 27 28 29

オルターの提案

本当に安全な食べものを手渡すために

- 「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。
- 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
- 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
- プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

放牧豚肉

走る豚のうまいを生かした こだわりのハム・ベーコン

オルター仕様100%

(株)共同 熊本ミートセンター

文責 田渕 恒子(オルター企画部)

シンプルな材料で走る豚のうまいを 最大限引き出しています

(株)共同 熊本ミートセンターでは、「やまいい村の走る豚」(「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科②」p159参照)を使って、ハム・ベーコンを製造しています。

走る豚本来の味を感じられるよう、ハムは、塩(赤穂の天塩)・有機砂糖(オルターブラジルシュガー)のみのシンプルな味付けになっています。スチーム工程を経ることで、まろやかな味わいとなっています。ベーコンはハムよりも味をはっきりさせたいため、これらに白コショウ(エヌ・ハーベスト)を使用し、また、じっくり熱風乾燥することで、調味料の味も際立つ仕上がりになっています。桜のチップで香りをつけて、ナラのチップでスモーク色をより強くなるようにしています。

もちろん、発色剤、酸化防止剤、増量剤など不使用のオルター仕様100%です。

あまりがちな部位の有効活用

共同 熊本ミートセンターでは、これまでオルター仕様のハム・ソーセージを製造していましたが、原料豚肉の調達の都合や売り上げ不振などから、一時休止状態となっていました。

しかし、原料の走る豚の仕入れルートが変更となり、やまいい村から直接仕入れができるようになったため、走る豚製品の製造を、これまで以上に力を入れて行えることとなりました。原料の在庫に余裕が持てるようになり、特にあまりがちな「モモ」「ウデ」部位を有効活用したいとオルターにご相談いただき、業務用サイズが定期企画されるようになりました。オルターの豚まん、餃子の原料などにも卸していただいている。

また、今ある設備ですぐ作れるのがハム類で、オルターでスライスされたものの企画がなかったため、す



ぐに試作にとりかかられました。

モモハムスライスは以前にもオルターで企画していましたが、砂糖が有機砂糖となり、ネオニコフリーにリニューアルとなりました。また、脂をあまり落とさないカットに変更し、走る豚のうまいを余すことなく堪能できます。また、ウデ部位(ショルダー)はもともと形が整っておらず、「スライス」ではなく「切落とし」仕様になっているため、割安です。

国内最高峰の走る豚

「走る豚」とは、熊本県菊池市の標高400mの山あいにある牧場「やまいい村」の武藤 勝典さんが育てる豚です。

基本はポストハーベスト農薬フリー、非遺伝子組み換えの輸入のエサですが、できるだけ国産、特に地元に近いものを与えようと試行錯誤されています。

子豚は一部導入しているものもありますが、基本は自家繁殖です。母豚から生まれた子豚は子取り用の母豚のための小さな檻・ストール(5 m × 5 m)に1週間ほど置いた後、母豚と30日一緒に過ごします。通常の養豚の約3倍の期間母豚と過ごし、なるべく母乳をもらうことで、免疫力ができます。

山あいに30ヶ所ある放牧場には、クヌギ、栗、竹などが生えていて、暑い日には走る豚に木陰を提供しています。1ヶ所あたり面積は10a(1反)あり、15頭の豚が放し飼いされます。その中を文字通り、豚は自由に走り回っています。

共同 熊本ミートセンターの「走る豚モモハムスライス・走る豚ショルダーハム切落とし・走る豚ショルダーベーコン切落とし」

●原料

走る豚
(モモハムはモモ肉、ショルダーハム・ベーコンはウデ肉)
やまいい村 武藤 勝典 ND
食塩 赤穂の天塩 赤穂化成
有機砂糖★★★
オルターブラジルシュガー
Usina Sao Francisco S/A
(ベーコンのみ)
有機白コショウ
エヌ・ハーベスト スリランカ

●製造工程

- 1 原料入荷(冷凍で入荷)
- 2 保管(-18°C以下)
- 3 解凍(8°C以下)
- 4 トリミング
(脂肪整形やスジの除去後、副原料の計量を行う)
- 5 ピックル液に漬け込み熟成
(5°C以下で1週間)
- 6 加熱(スモークマシンにて中心温度70°Cで1分以上または同等の加熱)
※ハムはスチーム工程あり、ベーコンは加熱燻製のみ。実際は4~5時間加熱している。
※スモークチップは国産の桜、ナラ
- 7 冷却
- 8 スライス(1.5mm)
- 9 計量(+10g以内)
- 10 真空包装
- 11 二次殺菌(85°Cで5分)
- 12 冷却(氷水で7分冷却し、氷を入れ替えて再度7分冷却)
- 13 ラベル発行、貼付
- 14 凍結(-24°C以下)
- 15 X線・金属探知機で検査
- 16 一時保管(-18°C以下)
- 17 出荷

※「やまいい村の走る豚」については、「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科②」p159をご参考ください。



やまいい村の武藤 勝典代表と共同 熊本ミートセンター加工品製造部門の皆さん

空気と水を生み出す中山間地域を 守りたい、親子2代の思い

やまいい村の創業者は武藤 勝典さんの父、武藤 計臣さんです。計臣さんが養豚を始めたのは、50年ほど前で、農業高校で畜産を学んだこともあり、無農薬のお米、野菜や原木椎茸などを育てつつ、自作の木造の小屋で豚を飼っていました。

現在のように放牧をするようになったのは1999年からです。近所の養蚕農家さんが引退されることとなり、その土地にタイヤの焼却処理施設ができる計画が持ち上がりました。そこは水源地である山あいでした。空気と水を生む場所を守りたいと、市民団体とともに反対し、借金をしてまでその土地を購入しました。

最初は蚕の餌となる桑の木を伐根し、いくつもの小さな山を開いた畑に梅や栗を植え、野菜などを生産していました。敷地内は崖や斜面が多く、大きな機械も入らず生産効率も悪かったため生活もままならないありさまでした。そこにもともと小屋で飼っていた豚たちを放してみたのが「やまいい村」の始まりです。

息子の勝典さんは「ごく普通の生活」にあこがれ、会社員をしていましたが、ストレスや過労で辞めることとなりました。ちょうどそのころ、やまいい村の人手が足りないというので手伝い始めました。経営を引き継いだのは2017年です。人が少くなり、手入れの行き届かない山林や田畠や家々が増えました。開発などで、地下水の流れが変わり、井戸の水が減りました。山に猪などの獣が増え、農作物を荒らし始めました。このままでは獣が街まで下りてきて、人も獣もお互いに危険にさらされます。

その状況を変え、中山間地域を守るために、できるだけ自然に負担をかけずに生業を行っていきたいと思い、事業を引き継ぎました。ご自身に何かあった際、志を持った方に引き継いでもらいたいと、事業を会社化しました。

うまみたっぷりの走る豚

走る豚はゆったりと運動し、休み、しっかり食べて育つので肉質は柔らかすぎず、硬すぎず、うまみがいっぱいです。肉に臭みはありません。

6月に実施した「走る豚」に関するアンケートにて、会員の皆さんから、「豚独特の臭みを感じないため大好き」「脂身のうまさがひと味違う。シンプルに塩コショウ、ポン酢でもおいしい」「味がまろやか」「柔らかく、うまいのにあっさりしている」「普段脂身は苦手だが、おいしいので脂身がうれしい」「健康的な脂がのっていて満足感が違う」などのお声をいただきました。ご協力ありがとうございました。

うまみたっぷりの走る豚の味を生かした「ハム」「ベーコン」、ぜひお召しあがりください。