

県産豚でポークジャーキー

NPOが開発、販売

3/2 伊勢

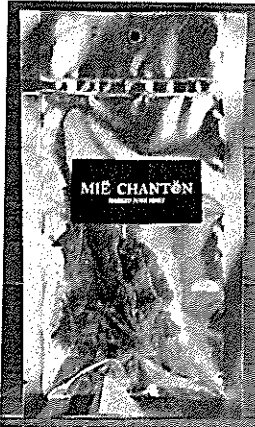
「四日市の新名物に」 障害者ら製造励む

【四日市】四日市市や鈴鹿市で障害者の就労や生活支援をする「NPO法人みどりの家」（石谷有里理事長）が、県産豚肉を使用した「ポークスモークジャーキー」を開発した。食肉加工の専門家から指導を仰ぎ、ドイツ製の乾燥煎製機器も導入し、「本物の味」で障害者らの新たな職場づくりを目指す。四日市日永にある福祉作業所で利用者らが製造に励んでおり、県内での販売も始まった。



ポークジャーキー作りに励む利用者ら
四日市市日永の福祉作業所「みどりの家」で

みどりの家は、障害者が自立した生活ができるようにと、福祉を通じた異業種のネットワークづくりを進めている。ポークジャーキー作りは、県の「美し国おこし・三重」の専門家派遣事業を活用。食肉加工製法の専門家として横浜市から「マイスター」に認定されている堀内強美さん(みも)同市IIの協力でノウハウを伝授してもらいながら、「四日市の新名物を作ろう」と昨年四月から開発してきた。



県産豚を使用したポークジャーキー「ミエシャントン」

商品名は「MIE CHANTON(ミエ・シャントン)」。三重郡菟野町の「佐藤ビッグファーム」の豚肉を使用し、もも肉を薄くスライスして独自のたれに漬け、乾燥させた後、風味を良くするために煎製にする。ドイツから香りの強いブラックペッパーを取り寄せ味のポイントにし、ソフトな硬さも特徴という。ジャーキー作りの企画担当の「みどりの家」猪野栄一さん(まご)は「一流の人にも認められる食品を提供したいという思い。三重のお土産に活用してもらえたら」と話している。

二月から、旅行会社のバス旅行や県内の土産店、佐藤ファームの直売所(四日市市)などで販売されている。東京の高級飲食店にも注目されており、今後は北勢地域のコンビニエンスストアにも置かれる予定。一袋二十袋入りで、価格は約二百六十円。製造を担当する作業所の男性利用者(まご)は、「作ったものが売れるようになってうれしい。自信作です」と張り切っている。(安藤富代)