

桑折の食卓

みんなを笑顔にする

ロイヤルピーチポークの物語

あなたはもう、ロイヤルピーチポークを、食べましたか。

桑折町で今年、町特産の桃と日本酒「辛口桑折」の酒かすを飼料として育てた、新ブランド豚が誕生しました。

構想から8年、試行錯誤を繰り返し、町を思う人々が知恵を出し合って、ようやく完成した

ロイヤルピーチポーク誕生の物語。

知れば知るほど、噛めば噛むほど、もつとこの町が好きになるはずです。

令和3年11月にお披露目された、ブランド豚「ロイヤルピーチポーク」。町産桃と町産酒米でできた日本酒「辛口桑折」の酒かすを飼料にしています。これらを加えることで、肉の甘みを引き立たせ、より柔らかい食感に。名前は、「献上桃の郷」にちなんで命名。「献上品にも選ばれる、桑折のおいしい桃を食べて育った豚」だとイメージしやすいように名付けられました。

豚は、伊達崎地区の昭和大桥から南に約600^{メートル}進んだところにある株式会社しまぎ牧場で飼育。約2^{ヘクタール}の広大な敷地に対し、母豚の数は300頭。豚にストレスを与えないよう、広々とした養豚所で飼育し、量より質を重視しています。そんな場所で、種豚の飼育からこだわり抜いた三元豚に、桃と酒かすの形状や配合を微調整しながら与え、試行錯誤の末、ようやく完成したのが「ロイヤルピーチポーク」です。

町で採れた食材を食べ、自然豊かな桑折の豚。町の魅力がこれでもかと言うほど詰まっています。では、この肉はどのようにして生み出されたのか。さかのぼること8年前、「辛口桑折」を手掛けた桑折醸会^{かみずかい}のメンバーが発した一言がきっかけとなりました。

豊かな自然の中、こだわりの飼育方法で育てられたロイヤルピーチポーク。えさとなる桃と酒かすのおかげで、豚肉独特の臭みが抑えられ、保湿性も高まり、柔らかくてジューシーな味わいに。現在は三元豚ですが、来春に向けてさらに肉質を高めるべく、マンガリッツァ豚を掛け合わせた四元豚の研究も進めています。実現すれば、この掛け合わせは国内初に。今後もさらなるおいしさを追求し、差別化を図っていきます。



国内でも高い飼育技術を誇るしまざき牧場。母豚にやさしいまなざしを送る嶋崎裕吉さん

きっかけは些細な一言 「おいしいもの作ろう」 8年間温めた思いを形に

何気ない会話から始まった、町のブランド豚開発への道のり。
「町の人においしいものを食べて喜んでほしい」。そんな純粋な気持ちで人と人をつなぎ、8年の時を経て、思いが形になりました。

熱き思いの仲間が集結

今から8年前の空気が澄んだ12月の夜。桑折醸会のメンバーが「辛口桑折」の発売を祝して仲間内で試飲会を開きました。「やっぱり辛口桑折はうまいなあ。せつかくだから、これに合うおつまみ作ってみないか」。魚はどうだ、せんべいは…とあちこちから声が上がります。そんな中、「豚肉はどうだべ？」と提案が。「そういやトンカツ屋って、昔から潰れないよな」。この一言がきっかけとなり、町自慢の桃や「辛口桑折」の酒かすを豚のえさにするのも面白そ

う、と一気に話が膨らんでいきました。物流業を営み、生産者とのつながりもある和泉守昭さんは「桃と酒かすの手配はできる。あとは、豚をどうするか」。養豚は未知の世界。まずは専門家に話を聞こうと養豚所を調べると、県北にぼつんと一軒、「株式会社しまざき牧場」が。しかも、住所は桑折町。「こんなに近くにあったじゃないか！」。すぐに連絡し、養豚所を見学させてもらう話を取り付けました。早速仲間を誘って牧場へ。当時社長だった嶋崎三男さんに、熱い思いをぶつけました。商品開発は、素人には難

豚がつないだ地域のきずな
町を思う気持ちは同じ



株式会社ふるさとエール桑折
代表取締役社長
いずみ もりあき
和泉 守昭さん

しいもの。しかし、和泉さんたちの自ら酒を作った熱意が三男さんの心に届き、協力してもらえることになりました。ところが、その直後三男さんと音信不通に。何度か養豚所へ顔を出しても、三男さんの姿はなく、話は膠着状態。それから5年、再び訪れると、2代目の嶋崎裕吉さんの姿がありました。「父は病気で他界しまして…。でも生前、これでやっと地域貢献できるって喜んでいましたよ。うちの卸先は昔から関東ばかりで、町の人との交流はほとんどない。畜産の悪臭で周りに迷惑をかけているのに…って負い目を感じながら過ごしていましたから。町のブランド豚を作れば、少しは恩返しになるん

じゃないかと思って……。豚の飼育力、ベースとなる肉質には自信がある。桃と酒かすを与えれば、さらにおいしくなるに違いない」と亡き父の思いも引き継ぐことに。こうして平成30年、和泉さんと嶋崎さんから16人が結束し、(株)ふるさとエール桑折を設立。ブランド豚開発への一歩を踏み出しました。

1年がかりでようやく完成

問題は、桃や酒かすを豚にどう与えるか。豚は生後6か月で出荷されるため、収穫時期の限られる桃をどう与えるかが課題でした。粉末にしてはどうか、栄養分のある葉を与えるのは……。試行錯誤の末、桃を搾り取った果汁を飲み水に混ぜ、年間どの季節でも桃のエキスを与えられるようにしました。一方、酒かすは、乾燥させる機械がないことが問題でした。機械は、一機約一千万円。まだそんな資金はありません。「それなら自分たちの手でやろう」とメンバーが持つ空き倉庫内に、ステンレス製の棚でお手製の乾燥台」を作製。そこに酒かすを並べ、各自仕事の合間に立ち寄って表裏を返し、まんべんなく太陽に当てて乾燥させ、豚が食べやすいよう細かく砕いて、飼料に混ぜて与えることにしました。



2

1年がかりで、理想の肉が完成。「これはうまい！いけるぞ！」と早速町の食のイベントに出店。「おいしい！」と顔を見合せて笑うご夫婦。「肉なのに甘く感じるね」と子どもたちにも大好評でした。

震災から今なお続く風評被害。実はこの話が出る寸前まで、嶋崎さんは養豚所を畳もうかと考えていました。「一生産者がいくら信頼回復のために頑張ってもどうにもならない。町全体でイメージを変えるしかない。今回町の人に声を掛けてもらい、みんなと同じ方向を向いて思いを形にできて良かった」と語ります。『桑折と言ったら桃。あと豚肉だよ』って桃の次に出てくるような存在にしていきたい。一過性のものでなく、広く長く愛されて、町のみんなが誇れるブランド豚にした」と意気込みます。



1

1_ 昭和50年に創業した(株)しまざき牧場。当時から関東に卸す販売路がなく、地元でもあまり知られていない存在だった。ブランド豚開発を機に、町に卸すことが決まり、地域とのコミュニケーションが広がっていく 2_ 警戒心を見せず、愛らしい表情で近寄ってくる豚

桃と酒を活かして みんなで知恵を結集し オール桑折で手掛ける

特産品に求められるのは、「どこにでもあるもの」ではなく、「ここにしかない」魅力。桑折の豊かな自然がもたらす恵みに、ここに暮らす人々の知恵が加わり、桑折らしさが輝きます。

農家の収益アップに

40年来の付き合いで、和泉さんに桃を卸している佐藤徳雄さん。「なんて面白いアイデア！桃を使ってもらえてありがたい」と快く引き受けてました。

震災後、桃の買い値は急降下。ジュースなどへの加工用は、以前1キロ50〜60円で売買されていましたが、風評被害で1キロ5円にまで減額。年々少しずつ回復傾向にあるものの、今なお1キロ10円が相場です。献上桃として誇れる高品質なおいしい桃を作っているのに、一部で「福島産」というレッテルが貼られ、少し傷がついていたり、規格外だったりとすると、売りものになりませ

町産の桃「あかつき」は、平成6年以降連続で皇室に献上されている逸品。糖度が高く、果肉が厚いのが特徴で、噛むほどに果汁があふれ出る



伊達地区モモ生産部会 桑折支部 副支部長

のりお
佐藤 徳雄さん



桃の新たな活用で、フードロスも減少
手塩にかけた桃が活かされ、農家の励みに

ん。最近では、そうした「はね桃」を茶箱に詰め、家庭用として安く販売し、少しでも農家の収益につなげようとする動きも。しかし、ある程度従業員がいないと、収穫作業で手一杯で、茶箱に詰める作業までできません。家族経営の佐藤さんは手が回らず、はね桃は加工用として安値で買い取られるか、廃棄するかの二択でした。

そうした中での新たな提案。桃の糖分や香りは、肉独特の臭みを抑える効果もあります。「捨てるのはもったいない。何かに使いたいと思っていた。ブランド豚が軌道に乗って、さらに多く買い取ってもらえるようになれば、農家もうれしい」と期待します。「桃の収穫は7月から9月。でも、それ以外の時期も、木の消毒や剪定、摘蕾、摘花：と、一年間手間ひまかけて育てている。だからこそ、一個でも多く売りたい。多少の傷のせいで、店頭に並べなかった桃が豚の命になって生まれ変われば、『俺らの桃が活かされている』と生産者の励みになる。山梨や山形など桃の産地は他にもあるけれど、桃が有名で、豚肉に活用しているという話は聞いたことがない。新たな切り口から、桃のさらなるイメージアップにつながりそう」と目を輝かせます。

相乗効果で桑折の食材を有名に

「実は昔、酒屋のほかに、伯父が養豚も営んでいましたね。小さいころ、豚の世話を手伝ったこともありました。今回ブランド豚を作ろうという話になって、不思議な縁を感じましたよ」としみじみ話す佐藤克巳さん。

以前、母方の実家のある山形県鶴岡市へ行った際、あるとんかつとの出会いに衝撃を受けました。それは、平田牧場で、庄内米を食べて育ったという三元豚。「今までの豚肉とは全く違う印象で、柔らかくて甘みがあった。脂加減も丁度良く、さくさく食べれて、お腹にやさしい味だった」と振り返ります。そうした実体験があったからこそ、「純米吟醸で作った酒かすなら、相当おいしいはず。前に家でうりを漬けてみた時も、黄金色に輝いて、格別のおいしさだった。酒かすは、アミノ酸を多く含み、美容や健康にも良い。きつと良い物ができるに違いない」と自信があったと言います。

辛口桑折の醸造を依頼している大和川酒造店とも、「この酒かす、何かに活かしたいね」と話していた最中でした。「桑折町は酒造りに適した地形。寒暖差が激しく、扇状地が広がり、水

ブランド豚のおかげで、桃と酒に再び脚光
人を引き寄せる新たな特産品になってほしい



町産の酒米「夢の香」を半田山の地下水「香村金剛水」で仕込んだ香り豊かな純米吟醸

かつみ
佐藤 克巳さん

も米もおいしい。このブランド豚をきっかけに、酒かすと桃がさらに注目を浴びて、全国に名の通る食材になってほしい」と笑顔を見せます。

令和3年4月、復興のシンボル・相馬福島道路が開通した本町。隣接市では、令和6年オープンに向けて、東北最大級と言われる大型商業施設の整備が進み、県内外から1日5万人もの人が来るとも言われています。「その中の100分の1の人でもいいから、桑折町に寄ってもらいたい。そのために

食と人をつなぐ地産地消

伊達崎小学校4年生が、町の6次化商品の開発や食育、フードロスの取り組みについて学びました。児童たちは、商品開発に携わった人々の思いを知り、「みんなのおかげで、町においしいものがたくさんあるんだね」「わたしも何か作ってみたい」と自分が住む町への思いをより一層深めました。





1_ 3,000～10,000円まで値段に応じた詰め合わせを用意
2_ 料理人の後藤敦子さんが自らお客さんに振舞う



年末年始に向けて、豚肉をハムやソーセージなどに加工したお歳暮セットやオードブル、町のふるさと納税返礼品としての活用など、早くも販路拡大への準備が進んでいます。ふるさとエール桑折や生産者の思いに共感する人々がつながり、「みんなで町を盛り上げよう」と知恵を出し合い、誕生したばかりのロイヤルピーチポークが、さらに可能性を広げています。

地産地食だからこそのおいしさ 安心から広がる可能性

価格が高めなのには、理由がある。安全安心、そして、おいしい。
だからこそ、町の人々に食べてほしい――。

町民研修施設「うぶかの郷」で、いち早くロイヤルピーチポークを使った新しいランチメニューが生まれました。子どもから大人まで食べてほしいという願いを込めて、「とんかつ定食」「カツカレー」「生姜焼き定食」の3つのメニューを考案。何度も試作して、おいしさが一番引き立つ肉の厚みや揚げ方にたどり着きました。味付けに使う調味料は、地元の安齋醸造(有



1_ 150gをさくっと揚げて仕上げたとんかつ定食 (1,500円)
2_ 町産桃を入れて煮込んだカレーは、カツと相性抜群 (1,150円)
3_ 脂身のうまさが引き立つ生姜焼き定食 (890円) (全て税込み)



が作る「伊達の味」や「熟ソース」。支配人の石幡政子さんは「オール桑折の豚肉には、調味料も地元産でなくちゃね」とにつこり。ホールスタッフが「桑折の魅力がたっぷり詰まった一品です」と一言添えて、笑顔でもてなします。

この他、同施設では、3日前までの事前予約制で生肉も販売。ロース切り身(かつ用)は100g520円、バラ肉スライスは100g273円で提供しています(火曜定休 582-4500)。

地元の調味料を使い、地元で採れた旬の野菜を添えて、桑折の「おいしい」を存分に感じられる一皿を。安全だからこそ、自信をもって、多くの人に伝えたい。



うぶかの郷
支配人
石幡 政子さん

ビールと相性抜群 「食」で町を元気に



上町チアーズ 店長
鈴木 堅之さん

当社で開発した地ビールとも相性が良さそうで気になっています。例えば、地ビールごとに、この品種ならこのお肉料理とセットで…などと提案できたら面白そうですね。飲食に携わる身として、「食で町を元気づけたい」という思いは一緒です。地域の先輩方の熱いガッツに感謝し、自分も頑張ろうと勇気をもらいました。

肉の甘みを感じた みんなに勧めたい



西上
木村 和子さん

町特産の桃と酒かすを豚のえさにするという発想が素晴らしいと思いました。実は油っぽなお肉が苦手なのですが、こちらは脂身がジューシーで重たくなく、おいしく食べられました。肉臭さもないので、普段豚肉を敬遠する人にもぜひ食べてもらいたいです。お肉が甘いので、辛口桑折との相性もぴったりだと思います。

PizzaSta 佐々木健シェフが伝授！
家にある調味料でできる

とっておきレシピ



おかず
の定番

肉の甘味が引き立つ 肉じゃが

★伊達の味(安齋醸造(有)製造のしょうゆ)(120ml)、みりん(大4)、酒(大4)、三温糖(大2)

①豚肩ロース(500g)を5cm角に切り、塩少々まぶし10分おく。②油を引かずに肉をフライパンに乗せ、表面が色付くまで炒める。③肉から出た油で、はじめに玉ねぎ(大1/2)、次に人参(1本)とじゃがいも(中2)を炒め、水(400cc)を入れて煮込む。④火が通ったら★を入れて煮込み、火を止め30分置いたら完成。

いつもと違うイタリア風 生姜焼き

お祝い
の日に



★伊達の味(大2)、パルサミコ酢(大2)、はちみつ(大1)、ごま油(小1)、すりおろし生姜(大1)

①豚肉(180g)に塩少々まぶし10分おき、薄力粉をまぶす。②少量の油で肉を炒める。③肉を取り出し、肉の油で玉ねぎ(大1/4)を炒める。④玉ねぎが透き通ったら、みじん切りにんにく(5g)を炒め、肉を戻し入れ、★を入れ軽く煮詰める。⑤一口大のトマト(1個)と、お好みで針生姜をかけて完成。

毎日の何気ない食卓に 地元でとれた肉や野菜が並ぶ 作り手の顔が見える食材は 笑顔としあわせの源

「食」は、自分が住む町のことを知るきっかけにもなります。どこの誰が、いつどんな思いで作ったのか――。作り手の顔が見える食材だからこそ、「もっと味わって食べよう」と町の人を思う時間や感謝の気持ちが生まれ、笑顔あふれる、桑折の明日の食卓につながっていきます。

課題はあるが夢も大きい

遠藤さん宅のある日の食卓にお邪魔しました。ロイヤルピーチポークを使った肉じやがや生姜焼きが、食卓に並びます。「この子、いつもはこんなに食べないのに、びっくりです」と話す母の碧^{あおい}さんも、思わず笑みがこぼれます。葷^{すなはち}ちゃんに「どれがおいしかった？」と尋ねると、「全部！」

と元気な声が返ってきて、お邪魔しているこちらまで元気をもらいました。

ロイヤルピーチポークの物語は、今まさに始まったばかりです。うぶかの郷支配人の石幡さんも「安心できる食材にするため、科学飼料ではなく、天然のえさで時間をかけて育てている分、どうしてもコストがかかってしまう。で

も、それだけの価値は必ずあります。まずは、お祝いの席などで使ってみて、おいしさを知ってもらえたらうれしい。ぜひ子どもたちにも食べてほしいと思います」。

まだ課題はありますが、それ以上に、夢も大きいロイヤルピーチポーク。ここまで8年かけてようやく形になったように、きっとここから、より多くの人が関わり、さらに良いものになっていくはずです。実際に食べてみる、家族や友達の間で話題に出してみる。そんな些細なところから、夢は広がっていきます。

世の中で話題になるもの、長く愛されるもの、そこには必ず物語があります。他のどこにもない、ここにしかない物語にするために、今度はあなたの思いも込めて、誰かに伝えてみてください。地元でとれた食材が並ぶ、食卓でのひと時。いつも以上に、箸^{はし}も話も止まらない。こんなしあわせな日常が、ずっと続いていきますように――。

これは、あの川の向こうの養豚所で育った豚さんだよ。
近所のおじちゃんが作った野菜も、おいしいね。
そんな会話ができる食卓って、なんてしあわせなんだろう。
町の人が一生懸命作った、肉、野菜、果物――。
「おいしい」だけじゃなくて、
「よし、わたしも頑張ろう」って
元氣も分けてもらえる気がします。

ある日の遠藤さん宅の食事風景。ロイヤルピーチポークが当たり前^{あたりまえ}に食卓に並ぶ日も、きっとそう遠くはありません。