

## ウサビ爆食 「森のだんらん編 2」

### ウサビ爆食 「森のだんらん編 2」

朝日町の農家さんの新しい企業を支援したり、

町内産の食材宅配サービス「森のだんらん」の提供を行っている

送橋の産業創造センターに行ってきたレポートの続きです。

<< 第一話は[こちら](#)

今平に移住してきた水沼君(23)と、

高知県からわざわざウサビの取材にやってきた今城先生と一緒に

産業創造推進機構が何をやっているのか聞きにやってきたウサビ。

職員の菅井正人さん、菅井伸昌さんがいろいろ説明してくれることに。



主に、農業関係の新規事業のサポートを行っていることが分かった

あっぶるニュー豚とはなんだ？！

そして、ウサヒたちの前には

着々としゃぶしゃぶの準備が……



伸昌さん「食べる前に、この豚のお話も聞いてください。」

この豚は朝日町の水本地区で放牧されて育った

その名も『あっぶるニュー豚』という豚のなのです！！」

ウサヒ「(長い話にならないといいなぁ……早く食べたい)」

( )内はウサヒの心の声です。

気持ちは目の前のしゃぶしゃぶにいつてる



放牧豚「あっぶるニュー豚」担当の菅井伸昌さん

伸昌さん 「一般の養豚場と違い、屋外の広いスペースでのびのびと健康に育てた豚なのです。

ストレスが少ないところで育った豚は病気になりにくく、自由に動けるので柔らかくさっぱりした脂肪になります。」

今城 「あっぶると名がつくわけですから、やはりリンゴを餌にしているんですか？」

伸昌さん 「その通り、出荷前の2 か月間は朝日町の名物・リンゴを飼料として与えています。

また、それ以前の飼料も100パーセント町内産なのです。」

水沼 「なるほど。でも、なんで朝日町で豚なんですか？」 伸昌さん 「朝日町じゃなければ豚が育たないってことはないんですが、

豚を放牧するのに良い条件の場所が(水場や広さなど)が

水本地区にあったのが理由ですかね。試験的に始めることになったんです。

条件さえ揃えば、町内の別の場所でもアップルにゅー豚は育てられます。」

ウサヒ 「ふーん、そうしてあっぷるニュー豚って名前の豚は生まれたのか」

伸昌さん 「そうなんだけど、生み出したってのはちょっと違っていて、

あっぷるニュー豚は豚の品種じゃなくて『飼育方法』なんだ。」

ウサヒ 「なん…だと…」



あっぷるニュー豚は豚の名前ではなかった 伸昌さん 「この産業創造支援機構と水本の農家さんとで

一緒になって開発した飼育技術で育った豚に

あっぷるニュー豚という名前がつくのです。」

乳酸菌で発酵させたオリジナルの飼料あげる、

飼育期間が一か月程度長いなど、あっぷるニュー豚独自の飼育方法があるそうです。

冬期間は豚の飼育ができないので、冬前には全頭出荷して、

翌春にまた新しい子豚を迎えるというスタイルになっています。

ウサヒ 「じゃあ、どんな豚でもあっぷるニュー豚になれるわけだね。」

伸昌さん 「その通り。ここでの産業創造機構の仕事は

朝日町の豊かな自然環境を生かして

美味しい豚を育てるってわけですね！！」

水沼 「そうだったのかー」

今城 「そうだったのかー」



関心する二人……あれ、すでに食べはじめてる……

ウサヒ 「……あれ……なんで、みんな食べてるの？」

今城 「いやぁ、なんか鍋も煮立ってきたし……」



美味しいものは、美味しい瞬間に食べるのが大事だね

ウサヒ 「く…いつも以上に自由すぎる…」

水沼 「うーんさっぱりしてうまい！！」



美味しくいただくスタッフ一同

伸昌さん 「臭みのなさがあつがるニュー豚の真骨頂です。」

獣臭が少ないので、女性や子供さんに喜んでもらえるお肉を目指しています。」



あっぷるニュー豚のターゲットは女性や、お子さんなのだそうだ。

ちなみに、付け合せの小松菜は町内の和合小松菜組合のもの



ウサヒも職員さんに食べさせてもらう





ウサビ 「うまーい。脂とろける。さっぱりしていくらでも食べれるぞ！！」

お客さま個人の感想です

伸昌さん 「お肉はもちろんですが

今回のしゃぶしゃぶのタレは、朝日町産のリンゴとワインを配合した

特製のしゃぶしゃぶスープなのです。」



実はタレも産業創造推進機構が開発していた！！

ウサヒ 「なんてこった、ここまでこだわっていたとは・・・でも、そうなる気になってくるのが、おねだ・・・」

水沼 「いやぁ、美味しいっすね。愛媛の実家に送りたいっす。いくらで買えますか??」

テレビショッピング風に行こうと思ったウサヒのセリフが奪われる



今回のゲストは平然とウサヒのセリフを奪うぞ！！

そして、平然と肉を食う

伸昌さん 「配送でご希望ならピッタリのものがあります。」

あっぷるニュー豚をはじめ、創造機構で支援している方々の生産品を集め

小松菜、地鶏卵、季節の野菜やキノコなど、町内で生産・加工された食材を

宅配サービスにした『森のだんらん』があります！！」

水沼 「なんと素晴らしい・・・でも、お高いんでしょう・・・」



ウサヒの18番、テレビショッピングトークが水沼君に奪われた

伸昌さん 「3人分の食材がセットになって3000円～になっています！！」

お問い合わせは 0237 85-0415 「小さな企業協同組合」まで！！」

りんごスープは現在開発中なので、普通のしゃぶしゃぶのスープになるそうです

ウサヒ 「悔しい！！大事なところ水沼に全部持ってかれた！！」

でも、りんごしゃぶしゃぶが美味し～い。」

悔しさと美味しさの間で揺れる複雑な着ぐるみの心境

今城 「いやぁ、美味しかったぁ、満腹です・・・」

研究でいらっかった今城先生も大満足・・・

しかし、これで終わらないのが朝日町……

「いいえ、まだまだよ!!!」

そこに現れたのが、商品開発部門のみなさん



手には明らかに新食材が……

「産業創造機構で開発した食材は、しゃぶしゃぶだけじゃないのよ!!!」

どうやら、まだまだ食べさせたいものがあるらしい。

高まる期待……果たしてウサビたちの胃はもつのか?!

次回へつづく >>

---

イベント出演のお知らせ

---

今週末の桃色ウサビ登場情報です

3月9日(土曜日)

埼玉県志木市に桃色ウサヒ登場！！やななちゃんの卒業式に参加します。

「やななの卒業式 in 関東」



志木市民会館パルシティホール

2013年3月9日(土曜日)11時00分～16時00分

3月10日(日曜日)

蔵王のマスコット「じゅっきー君」が Asahi 自然観スノーパークにやってくる！！

もちろん、埼玉帰りのウサヒもいます。

時間は11時より。

ロッジしらくらのあたりに出没予定です。30分程度。

一緒に写真を撮ったり、お菓子を食べたりしましょう。

(ウサビとじゅっきーからのプレゼントもあります。個数限定)



Asahi自然観スノーパークにウサビとじゅっきー登場

3月10日(日) 11時～ ロッジしらくら周辺

プレゼントあり  
30分程度を予定

当日は、Asahi 自然観でぼくらと握手！！