「あっぷるニュー豚とりんご誕生物語」

「あっぷるニュー豚とりんご誕生物語」

朝日町では昨年度から**放牧によって育てた豚（放牧豚）**を販売している。

その名も「～旨さの万有引力～　**あっぷるニュー豚**」

▲本当はルイ・ヴィ豚と名付けたかったが既に使われていたらしい・・・

ウサヒの弟子は今年の 5 月 30 日、上司のサクマさんに誘われ、新潟から子豚がやってくるのを見に行きました。

▲ウサヒの弟子と同じ日にトラックに乗って朝日町に引っ越した子豚達。

　カメラを構えているのは上司のサクマさん。

ウサヒの弟子　「あの子（あっぷるニュー豚）たち大きくなったかなぁ・・・」

安藤さん 「14 日に朝日町エコミュージアム案内人の会であっぷるニュー豚のツアーをやるよ。」

▲ウサヒの弟子レポートでおなじみ安藤竜二さん

ハチ蜜の森キャンドルの代表であり、朝日町エコミュージアムの案内人でもある。

今回は「**りんごと豚肉をたらふく食べられる企画だからお得！**」と安藤さんにそそのかされ、食欲の秋を迎えていた弟子はまんまと**朝日町ふるさとミニ紀行「あっぷるニュー豚とりんご誕生物語」**に参加することになりました。

※今回は特別に許可を得て、ツアーをさせて頂いています。

朝日町最古のりんごの木、あっぷるニュー豚の放牧場を見学ご希望の方は朝日町エコミュージアムルーム（0237-67-2128（月曜休） へお問い合わせください。

そして当日･･･

待ち合わせ場所の創遊館にウサヒの弟子が訪れると既に説明が始まっていました。

▲熱心に大谷風神祭シンポジウムの説明をする安藤氏

ウサヒの弟子　「あれっ？間違えたかな？（お肉食べられなさそうだし帰ろう･･･）」

安藤さん　「あ、コラッ、弟子さんもシンポジウム参加したでしょ！参加していない人のために簡単に説明しているんだから待ってなさい。」

ウサヒの弟子　「あ、本当だ！この間の笙がある･･･（グー･･･）」

()内はココロの声です。

▲白山神社で見つかった鳳笙　27 日午後 7 時まで創遊館ギャラリーで展示中

ウサヒの弟子　「(**グー…グー…**)」←寝ているわけではない。待ってる間中お腹が鳴っている。

安藤さん　「(**まさか何も食べてこなかったんじゃ・・・**) **さぁ車に乗って！和合平に移動するよ**」

▲車中で朝日町最古のりんごの木の説明をする安藤さん

～朝日町最古のりんごのお話し～

むかし昔（明治時代）、和合平地区のりんごは紅玉には黒点病の発生が著しく、他のりんごも異臭がしたり見栄えが悪かったりして儲からず、栽培を諦める人も多かった。

そんな中、和合地区に住む菅井勝治郎が、和合平のりんご園を借り受け試行錯誤しりんご作りに情熱を傾けた。

その結果見事なりんごが採れるようになり、「和合のりんごや」と言われるようになった。

その頃に植えられたりんごの木（紅玉）が勝治郎さんのお孫さん、三代目園主の菅井敏一さんの畑にあり、現在でも沢山のりんごを実らせている。

ウサヒの弟子　「朝日町に来てからあまりにもりんごが身近になりすぎていたけど、多くの苦労や試行錯誤の末の、朝日町りんごブランドなんだなぁ・・・」

▲いざ、現地　菅井敏一さんの畑へ

安藤さん　「朝日町最古のりんごの木だよ。明治四十四年（1911）に植えられたんだ。」

ウサヒの弟子　「100 年以上朝日町の盛衰を見守ってきたりんごの木・・・ところで肝心の実は？今でも沢山実らせているんですよね？」

菅井敏一さん　「実はこっちだよ。今週台風が来るからりんごが落ちては困るので収穫してしまったんだ。」

▲樹齢 100 年以上のりんごの木のりんごの実

ウサヒの弟子　「食べても？（ムシャ・・・ムシャ・・・）酸っぱいけど美味しい。」

菅井敏一さん　「（聞く前から食べてる・・・）普通、紅玉は食べられないくらい酸っぱいんだよ。焼きりんごにすると美味しいよ。これはお菓子屋さんに出荷しているんだ。」

▲樹齢 100 年以上の木を上から観察する参加者も。

菅井敏一さんからは、冬の雪対策・りんごの甘さと酸味の関係・土壌のお話し・根と枝の関係など様々なお話しを伺いました。

ウサヒの弟子 「りんご栽培って科学の粋でできているんですね。」

菅井敏一さん 「この道 40 年以上だからな。色々勉強したよ。」

収穫の喜びが伝わる釜山の果樹園（昭．7撮影、菅井一雄家所蔵）
（後列の左から３人目が菅井勝治郎さん
天びんを持っているのが当主の一雄さん）

▲『りんごの歴史』より抜粋　現在は菅井敏一氏の所有です。

ウサヒの弟子　「青森には樹齢 130 年ほどのりんごの木があって青森県指定天然記念物文化財に指定されているそうです。それに負けないぐらい歴史ある木ですね。」

安藤さん　「文化財として価値のある木だよね。観光に使いたいというわけじゃなく、町民がいつでもこの木と触れ合えるような看板とか立てたいね。」

▲真っ赤に燃えるりんごに別れを告げ、一行は送橋地区へ

▲旧送橋小学校では産業創造推進機構の菅井正人さんがお待ちかね。

※師匠、桃色ウサヒが産業創造推進機構内部に迫る

ウサヒの弟子　「！（また菅井さんだ・・・）この沢山積んであるお米とか何に使うんですか？」

菅井正人さん　「これはあっぷるニュー豚の餌だよ。町内産の餌、米や大豆、ふすまなどをオリジナルの配合で与えているんだ。」

ウサヒの弟子　「・・・町内産のふすま？（あの和室とかにある？）豚って本当に何でも食べるんですね・・・」

菅井正人さん　「（話がかみ合ってないな）小麦から出る糠（ぬか）をふすまって言うんだよ。」

▲麩（ふすま） - 小麦を製粉したときにふるい分けられる糠

あっぷるニュー豚の餌は旧送橋小学校で撹拌（かくはん＝かき混ぜること）し製造されています。

菅井正人さん 「じゃあ、実際あっぷるニュー豚がいる『水本とんちゃん牧場』に行こうか。」

ウサヒの弟子 「待ってました！」

▲水本では出荷直前のあっぷるニュー豚達が木の下でくつろいでいた。

ウサヒの弟子　「あの二頭、仲良いですね～（恋人同士？）」

岡崎幸三さん（＝写真右）　「あっぷるニュー豚は一般の養豚場と違い、水本の耕作放棄地を利用してのびのび育てたから健康でストレスが少なくて病気になりにくい。エサに抗生物質を使わなくていいんだ。」

▲「**水本とんちゃん牧場**」で豚を飼育している高橋勇八さん（左）と岡崎幸三さん（右）

今回は岡崎さんが案内に駆けつけて下さり特別に見学させてもらいました。

▲りんごを食べるあっぷるニュー豚！！

ウサヒの弟子　「りんごムシャムシャ食べてる～可愛い～」

菅井正人さん　「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るんだよ。豚は人間よりも味蕾（みらい）が多くてグルメなんだよ。りんごもこれは美味しい、美味しくないと分かるらしい。」

ウサヒの弟子　「そんな食いしん坊さんをこれから美味しく頂いちゃうんですね。」

菅井正人さん　「･･･（可愛い～とか言いつつ食べ物にしか見えてないな･･･）」

※ちなみに正人さんのお勧めあっぷるニュー豚の食べ方はしゃぶしゃぶだそうです。

煮込んだり、熱を通しすぎる料理はお勧めしないとか。

▲弟子が 4 ヶ月ほど前に見た時よりだいぶ大きくなりました。

約 30 キロで仕入れた子豚が 5 ヶ月で 130 キロぐらいまで育つそうです。

ウサヒの弟子 「あっぷるニュー豚って元は普通の豚ですよね。」

菅井正人さん 「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独自の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んだよ。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今の所なっているんだ。」

ウサヒの弟子 「冬前には全頭出荷・・・お、お前あとわずかの命か・・・美味しく育てよ。」

菅井正人さん 「・・・(やっぱり食べることメインで考えているんだな・・・)」

あっぷるニュー豚を見つめているうちにまたお腹がすいてしまった弟子と参加者一行は菅井正人さん、岡崎幸三さんにお礼を言い、本日のメインイベントのため、りんご温泉へ

▲さっきまで見ていたあっぷるニュー豚のお肉の前にあらたまる参加者達

あっぷるニュー豚をローストし、きのこソースをかけて提供して下さいました。

▲ウサヒの弟子も美味しく頂きました。

ウサヒの弟子　「美味しい！これだけが目当てで参加して良かったー」

安藤さん　「(これだけが目当てだと・・・？) あっぷるニュー豚は健康に動き回っているお肉だから脂肪がサッパリしていて美味しいだろ。」

ウサヒの弟子　「はい、こういう企画なら毎回参加します！」

参加者　「甘酒飲めるツアーもあるぞ〜」

ウサヒの弟子　「いいですね〜グルメツアーですね。」

安藤さん　「(そういう意図ではないんだけど) 楽しんでくれているならまぁいっか。」

こうして、あっぷるニュー豚を美味しく頂き、今回のツアーは終了しました。

朝日町エコミュージアム協会では、今回のようなツアーを今年度あと 3 回企画しています。

■柱根眠る縄文の里で土器探し

平成 10 年に発掘された上川原山ノ神縄文遺跡では、県内で初めて 40cm 程の柱根が 24 本も発見されました。周辺からは現在も土器が多く見つかっています。地元の方に発掘時の話を伺うとともに土器探しも行います。

11 月 9 日（土曜日）9 時半～12 時　堀　茂　500 円

■晩秋の八ツ沼城跡めぐり

八ツ沼には古くから城があり、一つは建久年間に五百川若狭守蔵人が築城したと伝えられている古城、それに文明元年に原越後守が築き、原家の居住として 99 年間守られていた五百川城。空堀、曲輪、畝縦掘等の遺構が今も数多く残っており、山城とその周辺古道を歩きます。

11 月 24 日(日曜日)　9 時半～12 時　宮本建一　500 円

■朝日町の地酒　豊龍蔵を訪ねる！

地酒「豊龍」を造る鈴木酒造は、朝日銀山の歴史とともに 300 年の歴史を誇る県内一小さな酒蔵です。現在も杜氏がもろみの発酵する音を聞く昔ながらの方法で管理しています。その歴史やこだわりについてお話をうかがいます。

2 月　長岡秀典　500 円

「**まち全体が博物館、町民すべてが学芸員**」をキーワードとし、活動を続けている朝日町エコミュージアム。

知らなかった朝日町、もっと知りたい朝日町のこんな部分を探して、ウサヒの弟子やエコミュージアム案内人とともに、新しい朝日町を知る旅に出かけませんか？

受付中

ゆるキャラグランプリ2013

ぜひ桃色ウサヒにご投票ください!!