

武州豚 | 伝統の食文化を味わう

よりのポーク | 寄居養豚産業の最前線

Report 03

寄居にはもう1軒、オリジナルブランド「武州豚」の生産者がいる。その生産と加工販売を手掛ける「坂本ファーム」の坂本健将さんにお話を伺った。



小さな業者の
大きなこだわり

オールポークのソーセージは、商品ごとの個性を引き出すのが腕の見せどころ。工場長おすすめは、ヴァイスブルストと粗びきウィンナー。



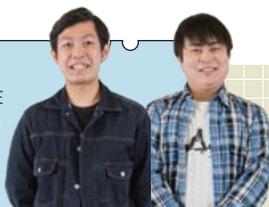
こだわりのお肉は小さなお店から
本格ドイツ製法の商品は、直営の「手づくりハム工房バルツバイン」で販売。ドイツで開催された食肉加工コンテストIFFA2016・2019で金メダルを受賞。

「武州豚」が買えるお店
手づくりハム工房バルツバイン
埼玉県大里郡寄居町富田84-1
☎048-582-2954
🕒10:00~18:00
🗓️水曜
📍東武東上線男衾駅東口から徒歩22分

ストレスを感じやすい豚にとって、最適なコンディションを保てる環境づくりが、美味しく品質の良い豚肉を生産する秘訣となる。飼料会社と共同開発したオリジナル配合飼料と、肉質にあった加工も大きなこだわりの一つ。



秩父鉄道沿線の「食」は大きな魅力です。まだまだ存在する素晴らしい出会いが、読者の皆様にも訪れますように！
(黒田、佐藤)



Report 02

寄居町では、町内の各所で養豚が行われてきた。養豚業者が減り続ける中、養豚を続ける「寄居養豚センター」代表 石田裕司さんにお話を伺った。



自分が育てた豚には
責任を持つ

ぎゅっと身が詰まった豚づくり
「よりのポーク」は、柔らかく臭みがなく、脂にほんのり甘味があると評判。川越や都内の小売店・飲食店で購入できる。

「よりのポーク」が買えるお店

十一屋肉店
埼玉県川越市仲町3-26
☎049-222-2331
🕒9:00~18:00
🗓️水曜、第1・3・5火曜
📍JR川越線・東武東上線川越駅東口から徒歩20分、西武新宿線本川越駅東口から徒歩10分
ミートプラザニシジマ
東京都中野区新井5-16-2
☎03-3386-2980
🕒10:00~18:30
🗓️金曜、正月
📍西武新宿線新井薬師前駅南口から徒歩2分

養豚を通じて寄居をアピール

寄居養豚センターでは、銘柄豚「よりのポーク」を生産している。この名前は、寄居のPRも目的として名付けられた。



代表 石田裕司さん

生産した豚肉の味に変化がないかどうか、定期的に買い戻してチェックするこだわり。自分が食べて美味しいと感じるものを作ること、生産して終わりではなく、消費者のもとに届くまで責任を持つことを徹底している。



石田さんの養豚への熱い思い、「よりのポーク」で自分たちの地域をPRするという気概が伝わった。食生活を支える養豚の現場を知ることができた。寄居には、誇りをもって養豚を行っている方がいる。(三枝)

