

# 白河高原清流豚

白河市農産物ブランドに認定されている「白河高原清流豚」をご存知でしょうか？「白河高原清流豚」は「量」より「質」を追求し、安全・健康・旨さの三拍子揃った豚肉です。

生産・販売者である白河市大信地区の「(有)肉の秋元本店」さんに、白河高原清流豚のお話をうかがいました。

白河高原清流豚はデュロック・ランドレース・ヨークシャーの3品種による三元交配豚で、平成14年に生産を開始しました。強健な体質と優れた肉質などの長所があります。飼育飼料は無添加のものにこだわり、抗生物質・合成抗菌剤は使用せず生育されています。生育後期には自然由来の地元生産ビタミンE強化植物性たんぱく質を与え、肉特有の臭みを軽減する工夫をしています。

静かで清潔な養豚場で生育され、農場内から湧き出る天然水で育てられた豚はストレスが少なく、優しく温かな性格なのだそう。またその肉は、肉本来の旨みがある赤身と、甘味があるのに後味がさわやかで、冷めても風味が良く口溶けが良い脂が特徴です。

さらに通常の豚肉に比べ栄養価が高く、リノール酸(コレステロール値や血圧を下げる)は約1.2倍、リルン酸(老化防止・アレルギー抑制)は約1.8倍も含まれているそうです。



白河高原清流豚



白河高原清流豚 豚ロース

「白河高原清流豚」は年間約1200頭が生産・出荷されており、福島県内外の飲食店やゴルフ場、さらに首都圏の飲食店などにも出荷されています。

また、(有)肉の秋元本店さんでは精肉だけでなく加工品にも力を入れており、ウィンナーや肉みそなども販売しています。最近では大福の中に「白河高原清流豚」の角煮が入った「豚福」を開発するなど、インパクトのある商品の開発にも取り組んでいるそうです。

最後に、「白河高原清流豚」のオススメの食べ方を教えて頂きました。赤身の旨み、脂の甘みが特徴の豚肉なので凝った味付けなどはせずに、油をひかずにフライパンで焼き、塩のみで味付けするのがオススメだそうです。

白河の自慢のブランド豚「白河高原清流豚」をぜひ味わってみて下さい。



角煮入り大福「豚福」