ちょっと行ってみたい
関西うまいもん

イノブタ

●和歌山県すさみ町

滋味あふれる抜群のうまさで肉好きをうならせる極上の豚肉がある。野生のイノシシと家畜の豚を掛け合わせた「イノブタ」だ。生産の難しさから、日本でもっともプレミアムな豚肉ともいわれている。

和歌山県すさみ町でイノブタが誕生したのは1970(昭和45)年のこと。和歌山県畜産試験場が同町に移転したのをきっかけにイノブタ畜産の研究が始まった。2006(平成18)年まではイノブタの民間飼育が少なく、市場になかなか流通しなかったが、地元住民グループ(すさみイノブタ生産協議会)が本格的に動き出したことで生産量が増え、関心が高まっていった。その背景として地元商工会の働きかけも大きい。「イノブタを地域活性化につなげよう」と、青年部による「イノブタダービー」[※1]をはじめ、町全体をパロディ国家とした「イノブータン王国」を建国し、王国ファミリーのゆるキャラを町の広告塔としてすさみの魅力を紹介してきました。町の特産品であるイノブタ肉のPRについて力を入れています」とすさみ町商工会の津村光さんは言う。

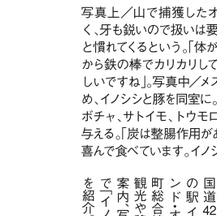
すさみ町では現在4か所の農場でイノブタの畜産が行われているが、唯一、民間で自家繁殖を手がけているのが「楠本農場」だ。そこは周囲を山で囲まれた、周参見(すさみ)け有名なブランド豚でもイノブタのうまさには勝てないと思います」と楠本さんは絶賛する。

イノブタの繁殖は畜産試験場が一手に行っており、楠本さんも当初、そこから子豚を仕入れていたが、絶対数が少ないと聞き、繁殖を手がけるようになった。「2014(平成26)年に自然交配による繁殖に成功して以降、本格的な生産と販売に取り組んでいます。メス豚は生後6か月から繁殖が可能で、その時点ではオスのイノシシとほぼ同等の体つきですが、1年を過ぎるとイノシシの倍以上の体格になります。豚は大きく育つよう改良されているので仕方ないですが、体格差が広がるにつれ、自然交配の成功率が減り、3年も経つとほぼゼロに。そのような事情により、生産頭数が増えにくいんです。一般の養豚農家は小規模でも数百頭単位ですが、うちのイノブタ農場で40頭が最大です。手間と生産コストがかかりますが、イノブタの値打ちを考えるとやめられません。飼育自体、おもしろいですからね」

関西では牛肉が肉の最高峰に位置付けられ、豚肉はその下の地位に甘んじているが、うまさを比べるとイノブタは牛にも負けていないという。「ハンバーグは牛100%より豚との合い挽きがうまいですが、イノブタ100%のつなぎなしハンバーグは驚くうまさです。しゃぶしゃぶにするとイノブタのほうが牛よりうまいと思う瞬間があるほど。価格的にもイノブタは高級な国産牛よりリーズナブル

楠本農場
和歌山県西牟婁郡すさみ町小河内835-1
TEL・FAX 0739-56-0484
携帯 090-5649-3112

生後9か月のイノブタ。ゆったりした豚舎で自由に動き回れる粗飼いが行われている。「豚は生後6か月で出荷されますが、イノブタはイノシシの血が入っているので成熟がややゆっくりのため、8~10か月で出荷されています。うちの農場では食味を比較した結果、もう少し成熟させたほうが肉うま味が出ると判断し、12か月で出荷しています」(楠本さん)



写真上/山で捕獲したオスのイノシシ。身体能力が高く、牙も鋭いので扱いは要注意だが、長く世話をしていると慣れてくるという。「体がかゆいとき、僕を呼ぶので、外から鉄の棒でカリカリしてあげます。なついてくれると嬉しいですね」。写真中/メスの豚。写真下/自然交配のため、イノシシと豚を同室に。エサは自家生産の飼料米やカボチャ、サトイモ、トウモロコシなどの穀物に炭を混ぜて与える。「炭は整腸作用があるので調子のよくないときは喜んで食べています。イノシシのほうが炭を好みますね」

写真右/調理人の経験がある楠本さんは精肉や調理方法に細心の注意を払う。「イノブタの肉質をよく理解しないとおいしさが半減してしまいます。そうならないようお客さんとのコミュニケーションを大事にします」。写真上/急速冷凍された楠本農場の商品。しゃぶしゃぶ肉は0.7mmという理想の極薄を実現し、大好評!

国道42号線沿いの「道の駅イノブータンランド・すさみ」(すさみ町総合情報センター)。観光や移住定住情報の案内、写真や大型TVで「イノブータン王国」を紹介。

川最上流の小河内地区にあり、農場主の楠本政之さんは小規模ながら一貫生産でイノブタを飼育している。「本業は農林業なんですが、イノシシや鹿に畑を荒らされるのでそれを防ぎたいと思い、罠猟の免許を取得しました。山に檻を仕掛け、エサで獣を誘い、生け捕りするわけですが、ときどき子どものイノシシがかかるんです。精肉にするには早いので、家で飼育していましたが、そのことが畜産試験場の耳に入ったのか、イノブタを飼いませんかと声がかかり、イノブタの畜産を始めました」

すさみ町のイノブタは長年の研究から、イノシシのオスと豚のなかでもおいしいといわれるデュロックまたはバークシャー種のメスを掛け合わせた一代交配種(F1)[※2]を推奨する。イノシシ50:豚50の一代目にこだわるのは、それがもっともうまい肉質になるからだ。「みなさんは豚の仲間で一番おいしいのはイノシシだということをご存じですか。いいエサを食べ、冬場の脂がのった時期に獲ったイノシシを短時間で血抜き解体した肉は感動するほどうまいです。イノシシはコクのある濃厚な赤身と甘みたっぷりの脂が長所で、一方、品種改良された豚は臭みがなく、肉質がやわらかくて食べやすい。イノブタは両方の性質をバランスよく引き継いでいるので、肉質の平均値が高いんです。つまり、イノブタはいいとこどりの豚肉なんですね。スペインのイベリコ豚や日本のアグー豚などと食べ比べてみましたが、味のベースが全然違います。どれだ

※1 全国初の珍レース「イノブタダービー」は毎年5月3日開催の名物イベント。生後3か月のイノブタ6頭が出走。連勝複式の勝券が発行され、当たれば賞品も!
※2「イブの恵み」として商標登録ならびにプレミアム和歌山(和歌山県優良県産品)に認定。

味見屋
大阪市北区西天満5-16-13NF高橋ビル1階
TEL 06-6314-6556(土曜のランチと日曜祝休)
※料理の金額は取材時のもの

写真下/山見司さん、善恵さんご夫妻。「父の兄が西成区の下町で味見屋という屋号で惣菜屋を開き、うちの一族で店を切り盛りしていました。子どものときから僕も戦力の一員として手伝っていましたよ。メニューが多く人気の店でしたが、20年ほど前にやむなく閉店。思い出深い「味見屋」の名前を復活させたくて2010年にこの店をオープンしました」(山見さん)。写真左/落ち着いた和の雰囲気が漂う店内。ランチのトンカツも評判だとか。

写真左/「イノブータンすき焼き」(1人前2,970円)。写真では全体の具材を見せているが、本来の調理は熱した鍋にイノブタの脂で肉と玉ねぎを焼き、他の具材を加え、割り下で味を調える。「イノブタを初めて召し上がるお客さんにおすすめしています。ジューという肉の焼ける音といい香りで、必ず歓声が上がり、食べる前からおいしそうという期待を抱かしてくれます(笑)。鍋あとの雑炊やうどんでさらに満足されますね」。イノブタ肉は部位の説明付きで提供される。豚肉の赤身はピンク色だが、イノブタはご覧のとおり、赤色が濃いのが特徴的だ。

「芋豚の手造りシューマイ」(660円)。「芋豚の粗挽きミンチと細かく刻んだ玉ねぎで作ったシューマイで、素材の甘味と肉の食べごたえを感じる人気の一品です。群馬県は全国有数の豚の生産地で、サツマイモ中心の飼料で育った芋豚は私が惚れ込んだ上質の豚肉なんです」

なので、そこが勝負どころではないかと考えています。紀南地方の山奥で、うまいイノブタが生産されていることを多くの人に知ってほしいですね」

イノブタは地元の飲食店等で扱われており、県外ではなかなかお目にかかれない。楠本農場産ではないが、すさみ町のイノブタが食べられる店が大阪・キタにあると知り、訪ねた。西天満の豚肉料理専門店「味見屋」だ。オーナーの山見司さんは「自分は豚肉が好き。関西にもそのような人が結構おられると思い、うまい豚肉が食べられる店にしたんです。全国各地の著名な豚肉を取り寄せた結果、味にうるさい関西人が納得するものとして選んだのが群馬の芋豚とすさみ町のイノブタ。私の両親はすさみ町の出身でもあるので、ぜひ先祖の故郷の特産品を召し上がっていただきたいと思いました」。陶板焼きや蒸鍋、しゃぶしゃぶなどおいしい豚肉の食べ方を提案する山見さんだが、イノブタのおすすめメニューは意外にも『すき焼き』だという。「牛に負けないしっかりしたうまさと脂の甘みをダイレクトに味わうことができます。食べ続けてもしつこくなく、あっさりしているので牛よりこっちがいい、とおっしゃるお客さんもいます。イノブタを焼いて煮ることで、甘みのある脂が出汁に溶け出し、野菜などの具材も大変おいしくなります。豚肉に対するイメージがきっと変わることでしょう」

イノブタとの幸せな出会いを、ぜひかみしめてほしいものだ。