

料理屋のあいしい話⑥



幻の豚「サドルバック」を使った特別限定コースが来月きの屋に登場。

「料亭義経」と「割烹きの屋」代表・高山将士が案内人となり、両店に関わる人々と語り合う対談企画。第6回のゲストは、幻の豚「純粹サドルバック種」を家族で育てている「ふくどめ小牧場」の福留洋一さん。農場横の販売店でお話を伺いました。

高山

福留 サドルバックは昔からある品種なんですが、成長が遅いためゆっくりと育てなければなりません。はつきり言って生産性はよくない。だからみんなあまり手を出したがらない。でも今ヨーロッパでこの豚の美味しさが見直されているんです。うちでは人間も食べられるエサを与えているのですが、これは健康な豚に育てるためです。



鹿屋市の養豚農家に生まれる
21歳でハム・ソーセージ本場ドイツへ渡り、日本では数少ない
国家資格「マイスター」を取得。
30歳で帰国し、豚肉加工、販売に取りかかる。

高山

福留さんのサドルバックには上品な旨みがありますよね。豚つてモノによっては筋が硬くて、長い時間煮込んで柔らかくする必要があるのだけれど、これはそんなことしなくとももちもち、プリプリで食べられる。「きの屋」では厚切りのグリルにカボスを添えたり、テリヤキにして出したりしています。素材

福留



鹿屋市出身の36歳。
18歳で上京。8年間の日本料理
店での修行を経て、家業を継ぐ
ため帰郷。義経、きの屋の2店舗を經營。

高山

福留さんちの純粹サドルバックは「きの屋」で使わせてもらっています。幻の豚と呼ばれ、本当にこの種を育てているのは鹿屋の福留小牧場だけなんですよ。

改めてこの豚について教えていただけますか?

福留

の味がいいから創作を加えるのが悩ましいんですよ。

福留 そういえば、うちの親父は高山さんとの先代に豚の味を見下さないから頭数は増えません。そのためどこでもお出しできるわけではなくて、鹿屋で食べられるのは「きの屋」さんともう1軒だけです。自分

の販売店でも販売できないんですよ…

でも近くで自分の豚(サドルバック)が食べられるレストランがあるのがありがたいです。

高山

福留 僕もお客様の反応が楽しみ。また聞かせてください。

高山 この大隅半島の新しい宝、サドルバッグを、「きの屋」のカウンターから発信していきますね。本日はありがとうございました。

福留

サドルバックは鹿屋の新しいメニューで使えることに喜びを感じています。お客様にもこの豚の良さをどんどんお伝えしたい。コース内容は今から考えたのですが、肉の魅力をどう表現するか悩みがいがあります。福留さんにも相談させてください。



ふくどめ小牧場(販売店と加工場)
鹿屋市獅子町81-1 Tel.0994-48-2324

料理人も虜にする
幻の豚「純粹サドルバック」

にはサドルバックの特別限定コースをご用意する予定なんですよ。

普通は料理のメインといえば牛肉なのに、サドルバックをつかって下さるのが本当にうれしいです。

