

# 畜産物の紹介コーナー

## 『きんちゃんハム工房』

北魚沼郡湯之谷村大字井口新田16-1  
TEL・FAX 02579-2-9702

主人の米山均さんは、湯之谷村で約20年間養豚業を営んでいました。しかし、当時の豚価が安かったことに加えて、輸入豚肉の増加や後継者不足などの不安から養豚の廃業を決意し、以前から興味があった燻製の製造に取り組みました。

当初は、味・品質が一定せず、試行錯誤の連続でしたが、現在では自信作をお勧めできるまでになり、やはり丁寧・誠実・研究・奉仕の心だと思ふ昨今だそうです。

「ハムやソーセージは、肉の鮮度が命です。」と話す米山さん。原料は地元魚沼産の新鮮な豚肉を使用し、豚肉そのものの持ち味を損なわないよう増量剤・防腐剤等は一切使わず、添加物も必要最小限度に抑えています。また、本場ドイツからの輸入スパイスを使用しており燻煙用のチップは桜の木を使用しているため、味・風味ともに『本場ドイツの味』を忠実に再現しています。



### きんちゃんハム価格一覧

|          |  |
|----------|--|
| ロースハム    | 350円/100g                                  |
| ペッパーハム   | 350円/100g                                  |
| ベーコン     | 300円/100g                                  |
| ポークジャーキー | 380円/50g                                   |
| 荒挽きウィンナー | 各380円<br>3パック買うと<br>1,000円に割引<br>(組み合わせ自由) |
| パセリウィンナー |  |
| 山菜ウィンナー  |  |
| シソウィンナー  |  |

その他、各種贈答用の詰め合わせセット(2,500円～)もあります。



米山均さんのご子息

### プロが教える美味しい食べ方

1. **ポイルして**：芯まで温めるように、決して煮過ぎないで下さい。
2. **煮込んで**：厚切りし、野菜と煮込んで最後に塩で味を整えてください。
3. **焼いて**：炭火の網焼きが最高です。

### 編集後記

4月の声が聞こえてくると共にめっきり春らしくなってきました。つい先日まで経営診断農家の現地指導で降り積もる豪雪の中で奮闘していたかと思うとあの真冬の厳しさがなつかしく思えます。寒さも和らぎ日差しに春の暖かさを感じ気持ちも弾みます。

平成14年度の経営診断も大方の終りを告げていますが、畜種や経営体によっても技術や収益の格差があり担当者の実施報告書の内容も悲喜交々であります。畜産経営者の方々からすれば、1年間の通知表をもらうようで気が引き締まるのお言葉をいただいたことがあります。経営診断する側からするとそれ以上に緊張致します。養豚部門は平成14年の価格が年間を通じて比較的高値で推移したこともあり経営者には余裕の含みが見られます。一方大家畜の肉用牛経営はBSE(牛海綿状脳症)の後遺症を引きずり、消費の回復が鈍く収益も芳しくない結果となっております。しかし、先日の県内各地から出席いただいた会議の席上では、畜産経営者の方々より明日に向っての力強い豊富が語られました。これを聞いて新潟の畜産もまだまだ頑張れる余地が大いにあるなど逆に励まされた次第であります。逆風の中でこそプラス志向で善処したいものです。(花田記)