

いばらき  
旬彩テスト  
キッチン

Chief & Farmer's  
Story

かくま豚

いばらきの  
いの一番の  
おいしさを



■地域/稲敷市  
■時期/通年

AREA



DATA  
通年



Ibaraki Premium Foods



## メイドイン稲敷を目指す 加熱や燻煙を行わない長期熟成生ハム

「自分が食べて、うまいと感じる豚肉を作りたい」そのシンプルな想いで、豚を育てているかくま牧場。飲食店との取引のほか個人からの注文も入るが、全ては口コミで広がったもの。おいしいものは、ほかの人にも知ってほしい、その「おいしかった」の声が、じわりじわりと全国に広がり、北海道から関西地方までユーザーが増えた。精肉用として出荷することがほとんどだが、一部を生ハムとして加工も行っている。生ハムと聞くと、日本で加工が難しいイメージや、敷居が高い感じもするが、かくま牧場の鹿熊さん曰く「保存食というだけ」とさらりと saying のける。イタリアやスペインなどのものが有名だが、豚モモ肉を塩蔵した保存食であり、その風土に合わせて環境を整えれば、生ハムは日本でもできるのだという。現在は県外の加工場に加工を委託しているが、5年前から茨城県でも試験的に加工を始めている。同じ日本でも、土地が変われば作り方も多少変わるのが面白いところ。精肉としての肉はもちろんのこと、生ハムに至っても食べ飽きない、毎日食べたい味がかくま牧場の豚肉だ。



■かくま牧場  
代表取締役  
鹿熊 修さん

■問い合わせ先  
かくま牧場  
茨城県稲敷市稲波169  
Tel.090-8893-7467



### ■かくま豚の特長

- ◎国産ではあまり知られていない生ハムを生産
- ◎毎日食べても飽きない味わいの豚を育てています
- ◎自身でも毎日食べて、肉の味を確認しています

茨城県農林水産部販売流通課 いばらき旬菜テストキッチン事業事務局

〒310-8555 茨城県水戸市笠原町978-6  
TEL.029-301-3966 FAX.029-301-3969  
<http://www.ibaraki-shokusai.net/kitchen/>

