



肥育豚舎(撮影/佐々木農場)。もみ殻を敷いたふかふかの床の上で、杜仲を食べた豚が伸び伸びと動き回っていた



4月下旬、枝切りを終えた杜仲の木。枝のあちらこちらに小さな新芽が芽吹いていた



乾燥させた杜仲の葉。葉を折ると白い糸のように粘る成分「グッタペルカ」が伸びる。この粘りを害虫が嫌うため、農薬いらず

生産者は1軒のみ

杜仲の新たな活用法を探る中で誕生した杜仲豚。地元のスーパードで開催した試食販売会では「やわらかくておいしい」「クセがなく食べやすい」との声が多く、特に女性や子どもにも好評だった。

消費者に喜ばれる一方、杜仲を与える分、餌代などのコストが増し、飼育技術も難しい杜仲豚は生産者が増えず、20年前から佐々木農場のみが飼育を続けている。「乾燥、粉碎、焙煎した中仙産杜仲の葉(杜仲茶葉)を肥育段階で飼料に混ぜて豚に与える。飼料に杜仲をどのくらい混ぜるか、配合の割合や餌を与えるタイミングが難しい」と佐々木さん。杜仲豚を年間2千頭ほど出荷している。

生産者は1軒のみ

栽培も加工も中仙で

杜仲を栽培しているのは大仙市中仙の杜仲部会の皆さん。豊岡地区を中心に20軒の農家が葉を生産している。

4月下旬、部会長の田口義則さんの農地を訪ねると、枝切りして高さ約1・5メートルにそろえた杜仲の木が何十本と並んでいた。20年で高さ2メートルにまで育つという杜仲。毎年4月に伸びた枝を切り落とし、収穫しやすい樹高に整える。初夏から夏には葉が茂り、8月から収穫、乾燥。杜仲の木には害虫がつかないので無農薬栽培だ。同部会の昨年の出荷量は約2・7トン。県内外から注文が増えている。「今年は3トンが目標」と田口さん。乾燥させた葉は地元の第三セクターで粉碎、焙煎して茶葉にする。

栽培も加工も中仙で

いろいろあります! 中仙の杜仲商品、杜仲豚の加工品

- 杜仲茶 (道の駅なかせん)
- 杜仲豚カレー (道の駅なかせん)



- 杜仲めん (道の駅なかせん)

杜仲豚または杜仲豚料理を取り扱う店

きりんの木、しゅしゅえつとまるしえ、ポルミート直売所、道の駅なかせん、道の駅かみおか、道の駅協和、ピフレ大曲店、肉のわかば大曲店、斎藤精肉店、道の駅なかせん内・味穂、秋田自動車道西仙北SA(以上大仙市)、松村精肉店(秋田市)、焼肉さらん(横手市)、ピフレ湯沢店(湯沢市)、大仙市観光物産協会(インターネット販売 <http://daisenkankou.com>)

※大仙市内で杜仲豚料理を扱う店はほかにもあります。各店でお確かめください。

杜仲製品・杜仲豚加工品が買える店



道の駅なかせん こめこめプラザ / 大仙市長野字高畑95-1 TEL.0187-56-4515



とちゅうとん 中仙 杜仲豚



おいしさに自信があります!

佐々木農場代表 佐々木隆さん

大仙市で養豚業を営む佐々木農場の代表、佐々木隆さんは20年ほど前、同業の仲間が生産した豚肉を食べて衝撃を受けた。「それまで食べてきた豚肉と全然違った。においやくせがなく甘みがある。たくさん食べても飽きがない。何だこの豚! 何を食べさせたらこうなるの!」って。仲間に聞き、杜仲を与えて育てた豚「杜仲豚」だと知った。おいしさに驚いて、自身も生産を始めた。

杜仲は中国原産の落葉高木。樹皮は漢方薬、葉は健康茶などの原料に利用されている。旧中仙町(現大仙市)では1986(昭和61)年に転作物として栽培を始め、葉をお茶に加工して販売した。ブームにのって生産量は増えたが、ブームが去った98(平成10)年頃にはお茶以外の活用法が課題になった。そこで、試験飼育として豚に杜仲の葉を一定期間与えて肉の成分を分析したところ、一般的な豚肉と比べてコレステロール値が低く、うま味成分のアミノ酸が増した豚肉であることが分かった。

やわらかで脂身たっぷり