

シリーズ

埼玉の隠れた銘品百選

(50)

国産ポークランチョンミート（有限会社 齋藤）

皆さんは、ふるさと納税返礼品のリアル店舗「逢うふるさとチョイス」（新宿）のご当地缶詰コーナー（2022年12月～2023年8月）で、埼玉県代表だった製品をご存知だろうか。それは羽生市産の豚肉を使った「国産ポークランチョンミート」である。耳慣れないかもしれないが、ゴーヤチャンプルでおなじみの豚肉ソーセージで、「SPAM」など輸入品が多い中で国産品は珍しい。

その原料肉をみると、羽生市の養豚業・「有限会社 齋藤」のこだわりは、40年以上の研究で行きついたエサ。県内の菓子や麺の製造所のくずを利用したタンパク源重視のエサで育った豚は、脂の甘さ、肉のやわらかさと深いコクが特徴である。経営を任されている代表の三男である齋藤伊織さんは、東京でシステムエンジニアをしていたが、「幼いころから手伝っていた養豚業には、いつか携わるイメージがあった」とのこと。8年前に家業に戻って以来、製品開発と販売にも力を注いできた。

「国産ポークランチョンミート」誕生の背景の一つに、頻発する自然災害がある。齋藤さんは、「被災者に食べてもらえる缶詰を作れば、養豚家としての社会貢献になるのではないか」と考えたという。その味は、輸入品に比べてあっさりしており、そのまま食べることもできるし、炒め物全般にも合う。

齋藤さんの信念は、「美味しいね、と食べてもらうことが豚の幸せ。だから、『ウレナイノブタ』（売れない野ブタ）は決して育てない」こと。その思いは、豚肉の加工、販売まですべてプロデュースする情熱に繋がっている。

■有限会社 齋藤

齋藤 伊織

〒348-0041 羽生市上新郷 1742 番地

<https://mmp-mbkg-ibushigin.en-jine.com/stores/ec011>

（武蔵野銀行羽生支店取引先）

