

ポークジャーキー「ミエ・シャントン」 朝日新聞に掲載されました。

2012年(平成24年)4月14日

土曜日

享月

三

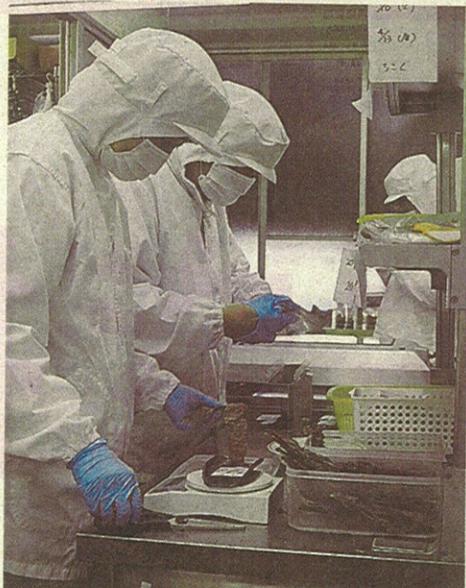
美斤

闇

美斤

闇

第3種郵便物認可



ジャーキーの袋詰め作業をする利用者
ら=四日市市日永4丁目のみどりの家

本格ジャーキー好評

「ジャーキーをこぼさないように入れるのが難しかったけれど、最近は慣れて作業も早くなつた」

四日市市日永4丁目にある知的障害者の作業所「みどりの家」。真剣にジャーキーの袋詰め作業をする渡辺健二さん(31)は「駅で売られているのを見ると、うれしい」と話し、表情が緩んだ。作業所がジャーキーを作り始めたのは2年前。県の「美し国おこし・三重」の専門家派遣事業で、食肉加工の専門家であるとんかつ店経営の堀内強美さん(66)に依頼して製法を教わった。

県産の豚もも肉にこだわり、ハーブや香辛料で味付け。ドイツ製の乾燥薰製機器を使い、ドイツから取り寄せたブラック

四日市市の障害者作業所がつくるポークジャーキー「ミエ・シャントン」が人気を集めている。県内のコンビニエンスストアや近鉄の駅売店に置かれるなど販路を拡大。製法や販売をプロに任せ、製造に特化したことが成功の鍵だという。

四日市の障害者作業所

県産豚加工 製造に専念 生産5倍



人気のミエ・シャントン

クペッパーで香り付けするなど本格派を目指しているといふ。
一枚一枚を手作業で仕上げる肉の柔らかさが評判となり、コンビニのサークルKとサンクスが県内の約20店舗で販売するほか、近鉄四日市駅や近鉄名古屋駅などの売店にも並ぶ。販路開拓を旧知の会社に任せることで、一般の流通経路にのせることに成功した。

作業所を運営するNPO法人「みどりの家」の石谷有里理事長(43)は「障害者が作ったから買ってもらうではなく、味で認められてこそ長続きする。プロに作り方を学び、販路を任せたことで、多くの人に知つてもらえた」と話す。販売量を始めた当初は月に約千袋だった生産量は、最近は5倍ほどになつたといふ。

1袋20gで税込み262円。「ミエ・シャントン」の商品名は、「三重のちやんとした豚」という意味を込めた造語だといふ。

(北上田剛)

みえの
MIÉ CHANTÖN
SMOKED PORK JERKY