

伊佐沼近くの「川越市グリーンツーリズム拠点施設」より、五感が喜ぶ“わくわく情報”を発信します



小江戸黒豚 Mio Casalo 鉄板懷石オオノ



川越市北部にある有限会社大野農場は、川越のブランド豚「小江戸黒豚」を生産しています。併設するハム・ソーセージ工房「Mio Casalo(ミオ・カザロ)」とレストラン「小江戸黒豚鉄板懷石オオノ」で加工品販売や食事提供をする6次産業化に取り組み、さらにオリーブ栽培やキャビア生産も始めています。代表取締役の大野賢司さん(73歳)(左写真)は「やるとなったら徹底的にやる」という信念で事業を展開してきました。



徹底的に！味の追求と挑戦

小江戸黒豚の肉は柔らかく独特の甘みがあります。味の決め手となる餌は、大野さんが試行錯誤のうえたどり着いた、サツマイモとミルクをたっぷり浸したパン。水にもこだわり、抗生物質は一切使わずに育てています。また、血統を守るため、よりきめの細かい肉の遺伝子をもつ豚を選別し掛け合わせています。一般的な豚は生まれてから6か月で出荷しますが、小江戸黒豚は8か月かかり、病気に弱く、飼育も難しい豚です。その分、手間ひまとコストがかけられています。

大野農場は代々続く米農家でしたが、大野さんの父親は昭和30年代に兼業で養豚を始めました。その後、養豚の規模を拡大し、繁殖から食用として出荷する「一貫経営」に切り替えました。

大野さんは養豚業を手伝いつつ、他の仕事もしていましたが、1982年、32歳で家業を継ぎました。

10年経った1992年、養豚業で生き残っていく将来を見据え「黒豚」の一貫経営に切り替えました。当時は養豚業も大量生産が主流、生産者の顔が見えなくても「作りさえすればいい」という風潮の中、大野さんは豚肉の味の追求を始めました。



さらに10年経ち、時代は21世紀、大野さんは「ただ豚を飼っているだけではなく、地域に還元したい。畜産業は周りから嫌われがちだが、好きになってくれる人も作りたい」と2002年にハム・ソーセージ工房「ミオ・カザロ」を開店しました。

「ミオ・カザロ」とはイタリア語で「私の農場」という意味があります。任されたのは当時24歳だった長女、恵子さんでした。恵子さんはハム・ソーセージ加工の知識と技術を身に着けるための学校に通い、名古屋の専門店で修行を積みしました。店名「ミオ・カザロ」は恵子さんのネーミングです。

世の中に「6次産業」という言葉もまだないころで、資金を調達するにも、農業系の金融機関からは「商業に使うのではないか？」と断られ、商業系の金融機関からは「農業に使うのではないか？」と貸してもらえず…。「お金がなかった」と話す大野さんは当時、自ら店舗の図面や模型を作り、中古のプレハブを改装し、不要となった木製の電柱を割って飾り柱を付けるなど、自分で店を作り上げました。

2005年には川越の観光地に「ミオ・カザロ蔵のまち店」を開店。こちらは知人に場所を借り、次女の由美子さんに店長を任せました。

さらに2013年には「小江戸黒豚鉄板懷石オオノ」を開店しました。

養豚農家にとって、神経質にならざるを得ないのはウィルス対策。もし一頭でも「豚熱」に感染してしまったら、農場の豚は感染の有無に関わらず全頭殺処分となります。「そうなったら何年も立ち直れない。養豚だけに頼るのはリスクが高い」と大野さん。従業員を守るためにも、7年前からチョウザメの飼育、キャビア生産を始めました。

初めはチョウザメを飼育するための設備もなく、扱い方も知らなかったため、失敗も数多くありました。ようやくキャビアも生産・販売できるようになってきたのは最近のことです。「ミオ・カザロ」ではチョウザメのフライにキャビア入りのタルタルソースを使った「キャビアフィッシュバーガー」が食べられます。

「新事業を始めるにつれ、人との繋がりがも広がっていった。たくさん勉強し、考え、設計し、仕組みを作り上げてきた」と語る大野さんの次なる目標は、「キャビア」の販路拡大です。また、オリーブ栽培も手がけており、丁寧に絞られたオリーブオイルはフレッシュな香りが豊かで、一度味わうとその美味しさに魅了されます。ぜひ一度、大野農場の美味しさを堪能してください。



小江戸黒豚鉄板懷石オオノ キャビア料理



キャビアは高級感のある小瓶・箱入りで販売



4月28日(日) 15時 27℃ 晴れ

事件発生！2本植えたきゅうりのうち1本が枯れてしまっていた…ガーン…もう1本のきゅうり、プチトマト、ナス、ピーマンは無事で元気に育っている。



気を取り直して、今日もいろいろ植えたくて、苗と種を買ってきた。とうもろこし、すいか、オクラ、枝豆、かぶ。とうもろこしの種って赤いのね。調べたら、鳥よけと消毒してあるよって意味で赤く着色されているとのこと。

まず、マルチを張る。4歳に手伝ってもらって、土でマルチの端を踏み固める。枝豆とかぶの場所は虫よけのため、トンネル立ててネットをかけておいた。



5月11日(土) 9時 23℃ 晴れ

約2週間ぶりの畑。だいふ雑草が生えてきている。と、同時にとうもろこしとかぶの芽が出る!! わーい。さて、まず草取り。



そのあとは、先日枯れちゃったきゅうりリベンジで新しいきゅうりの苗を2株植えた。そして、ホームセンターで見つけて心奪われた「とれ過ぎメロン」も植えて。

プチトマトがのびてきたから、支柱を立てて、茎をビニールひもで固定。あんまりぎゅっと固くならないようにしる。

プチトマトの脇芽も結構のびてきたので、栄養の分散を防ぐため、見つけたらパキリと折り取る。緑の実がついてきた。最初に収穫できるのはプチトマトかな？



5月18日(土) 10時 28℃ 晴れ

朝から夏みたいに暑いけど、きゅうりとなすのつるをはわせるためのネットを張りたくて畑へ。帽子と水筒を忘れずに。

ここ最近、雨が降ったり暑かったりしたので、草も野菜もぐんぐん成長している。

きゅうりとなすの畝の両サイドに支柱を2本ずつ立て、上に1本渡して、枠の完成。

ネットを張ろうとしたそのとき…発見!

きゅうりが2本もできてる!! わーい! さっそく収穫。

新鮮なきゅうりはとげとげしていて素手で触ると痛い。

プチトマトの方が先かと思っていたけれど、今期収穫第1号はきゅうりだった! そして、本題のネットを張り、のびていたつるをはわせたら、本日の任務は終了。

すいかもいい感じでのびてきた!



イベント案内 6月

★ 2日(日) さつまいも栽培体験

★ 8日(土) お茶摘み体験&おいしいお茶の淹れ方

★ 15日(土) 田んぼの生き物調査

★ ズッキーニ収穫体験/ラディッシュ収穫体験/ナス収穫体験/ピーマン収穫体験/あんず収穫体験

開催日の記載のない体験や、定員の空き状況はホームページをご確認ください

★ 22日(土) とうもろこし収穫体験

★ 23日(日) 玉ねぎ収穫体験 枝豆収穫体験

★ 30日(日) じゃがいも収穫体験

★ 30日(日) こころとからだを整えるヨガ



7月

★ 23日(火) バジルペースト作り

★ 6日(土) 13日(土) こころとからだを整えるヨガ

★ 7日(日) そうめんの日ワークショップ

★ 13日(土) とうもろこし収穫体験

★ 28日(日) おもちゃ広場×食育体験

★ セタの日イベント

★ にんじん収穫体験

★ お茶の淹れ方講座

★ 子供向け料理教室

★ の体験の詳細と申込み→

蔵inガルテン川越グリーンツーリズム推進協議会HP
<https://kawagoe-gt.com/>

★ の体験の詳細と申込み

川越市グリーンツーリズム拠点施設HP
<https://kawagoe-gt.jp/>

※生育状況や、その他やむを得ない事情により実施できない場合がございます

川越市グリーンツーリズム拠点施設は、「農のある生活」を楽しむ場、農業関係者の研修等の場、グリーンツーリズムの拠点としてさまざまな取組をおこなっています。会議室・多目的ホール・調理室等があり、どなたでもご利用いただけます。

川越市HP(グリーンツーリズム拠点施設について)

川越市主催のイベント案内もこちら→

<https://bit.ly/3Qe9GXx>

←「わくわくグリーンツーリズム通信」のご感想や情報、農業者・関係者へのエールをお願いします



←バックナンバーはこちら
<https://www.city.kawagoe.saitama.jp/kurashi/nogyo/GT.html>

発行：川越市グリーンツーリズム拠点施設

住所：川越市大字伊佐沼 887 (祝日以外の月曜休館)

電話：049-226-6551 (休館日を除く9:00～21:00)