



季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

（第二二七号）

小満 しょうまん

五月二十日



「おかげ横丁もくとん」オープン

二十四節気の「小満」しょうまん。草木が茂ってあたりに満ち始めるといふ意味で、まだ満ち始めのため、充分の「大」ではなく「小」と記しています。おかげ横丁には、お腹を「大」に満たす食事処が目見えました。「厚切りとんかつと豚かば井のお店 おかげ横丁もくとん」です。

この店は、伊賀の里モクモク手づくりファームが運営します。モクモクといえは、もともと伊賀地域の養豚農家を中心ようじんに設立した「ハム工房モクモク」から始まり、以来三十年ほどで生産だけでなく、販売、農業公園、レストラン、食育学習などさまざまな展開し、農業界に新しい風を吹き込んできました。

私がモクモクを取材し、『生中継 モクモクの挑戦』を書かせてもらったのは平成七年に農業公園モクモク手づくりファームの開園に合わせてでした。伊賀までよく通ったものですが、その頃の木村修社長、吉田修専務をはじめ、若手スタッフの熱気はよく覚えています。今はその若手スタッフが幹部となつて、組織を引っ張っていて、感慨深いものがありました。

「もくとん」の看板メニューは、モクモクのイベントで人気の豚かば井。炭火焼した三重県産豚肉を醤油ベースの甘辛い特製ダレで仕上げたもの。バラ肉とロース肉の二種類がありますが、こつてり好きならバラ肉を、あっさりならロース肉がおすすめです。肉の柔らかさ、味わいは、やはり豚肉のおいしさにこだわったモクモクならではの。その品質にモクモクの信念は変わっていないと安心しました。

そして、厚切りとんかつは厚さ三センチ。食べ応え、十分です。梅雨入り前のこの時期は、走り梅雨や真夏のような日があったりしますから、もくとんの豚肉でスタミナをつけて対策したいものです。

文 千種清美

