

料理長高久の「一品入魂」——郡司義一商店の三元豚「皆様に、美味しいものを」

三元豚をご存知でしょうか？異なる3種の豚を交配させ、それぞれの特徴をあわせ持った種のことです。山水閣でもお食事で多くご提供させていただいております。とても甘くて、美味しいんです！郡司さんの三元豚はどのような特徴があるのでしょうか？料理長と共に郡司商店さんにおうかがいしました。郡司さんのお話の中で印象的だったのは「価格的に標準的なものを、美味しく」ということ。あえて高級ブランドにするのではなく、郡司豚がたくさんの人

食卓に並ぶように…それが社長の祖父、郡司義一氏の大切にしてきた考えだそうです。お話を聞けば聞くほど、先代の思いを守るためのこだわりを多々見つけました！

①交配の際、注射による人為的な受精はせず、本来的な種付を行っているそうです。受精のタイミングは豚の状態を見極めGOサインを出さなければなりません。②一般的な豚の飼育期間は180日ですが、郡司さんでは200日かけて飼育をする。最後の20日は大事な調整期間だそうです。③豚の成長の状況に合わせ、餌の配合を変えている。微調整が必要ですね。④飼育から販売にかけてすべてを一貫して管理している。郡司さんの牧場で育った豚たちが、他の豚と混ざることなく郡司さんの豚肉として販売されることで、郡司豚というブランドを守っている。



特別料理 「那須三元豚の角煮」

豚の肉質をより良くするためには、1頭1頭の豚をよく観察し状態を見極めなければなりません。…言葉で言うのは簡単ですが、それがどれほど難しいことなのでしょう。豚の数は1万8千頭。1万8千ですよ！1頭1頭の成長に寄り添い、判断する方々はもはや職人です。スタッフの皆様が手間を惜しむことなく365日、豚に寄り添っているからこそ美味しい三元豚になるのです。今回お話をうかがい、郡司義一商店さんの三元豚をもっとたくさんの人に食べてもらいたい、と思いました。ありがとうございました。



1. 郡司社長、先代の思いを熱く語ってくれました。 2. 「あたりまえのことをあたりまえにやるだけです。」 3. 作業場での丁寧な仕事を見学させてもらいました。 4. この環境こそが豚たちの一番の栄養なんだと感じました。

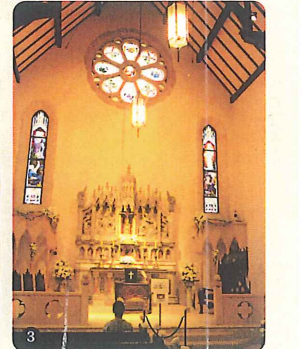
RRC地域特典 拡大版

RRC(リセットリゾートカード)をご提示いただくだけで、山水閣が推奨する那須地域の各施設様、飲食店様で様々なサービスが受けられます。今回あらたに イタリアマエストロ 石崎幸雄シェフ渾身の料理が味わえる、「リストランテ ラ・ヴィータ・エ・ベッラ那須高原」でサービスを開始いたします。ぜひご利用くださいませ。

また今回より「那須ステンドグラス美術館」で入館割引額が200円となりました。さらに、「蕎麦小椋」の春メニューと新作料理をご紹介します。

ナドグラス美術館

スが迎えてくれます。繊細な作品くりと見ていただきたいです。奥礼拝堂がありとても静かで、心も空間です。ここでは一定の時間をしています。音色は心臓に響くが…。音は耳から入ってくるはずのような気がしました。こちらの木を使用しているため日本の湿とても大変なのだそうです。にこの音色を守っているんです。ぜひ聞いてください。



3. 礼拝堂。身が引きしまります。

蕎麦小椋

小椋さんは、いつ来ても大の字で昼寝をしたくなるような開放感があり、笑顔のお母さんは、いつ来てもあたたかい。今回はこの季節限定の「春色」と新作メニューの試食をさせていただきました。春色はお蕎麦だけでなく天ぷらや煮物、デザートととても豪華。手作りのやさしい味です。

新作はガレット。たくさんの具を包む生地は蕎麦粉100%。写真には見えませんが、中にはピリ辛に調理されたキノコも入っていて生地や卵と混じって口に入った瞬間とにかく幸せな気持ちになります。今はまだ試作ということでしたが、「これから手作りのベーコンも入れるつもりなの」とお母さん。このメニューは3月下旬スタート予定です。お楽しみに！



開放感ある高い天井と いつも清潔な店内。



この笑顔にみんな会いに行くんです。

お食事代 10%引

若い方にも来てもらいたいので、これからもいろんなメニューに挑戦します。



春メニュー「春色」1,470円



新作「そばガレット」開発中。

