

紹介●SPFのお店①

肉のヤマザキ

神奈川県横浜市

<http://air.jstep.jp/nikunoyamazaki/>

東急東横線の大蔵山駅から徒歩10分、大曽根商店街の中程に「肉のヤマザキ」のお店があります。

社長の山崎進一さんと奥さんの照子さんがこの地で店を始めたのは昭和40年、お二人ともまだ20代のはじめ、一からのスタートでした。以来42年、確かな品揃えで地元の人に愛され続けてきました。後を継いだ2人の息子さんご夫婦と家族6人、お店を切り盛りされています。

卸業も営むヤマザキでは枝肉仕入、息子さんと3人がかりで骨抜き作業を毎日行っています。「肉の良しあしは骨抜きの時にわかるんです。楽をしてはいけない」と社長。

SPFポークとの出会いは、今から20年ほど前、横浜食肉市場で。千葉の林商店肉豚出荷組合産をたまたま買ってみたところ、きびしい社長のおめがねにかなう肉だったそうです。

お店のお客さんの評判も上々で、店頭豚肉は林SPFのみ。小さな子どもを持つお母さんが「子どもが他の豚肉だと食べない」と買いにくるそうです。



ヤマザキの皆さん（左から2人目が社長の進一さん）

SPFポークに何の不满もないという社長。協会への要望をお聞きしたところ「肉屋でさえS

PF豚を知らない人もいます。せっかくきびしい基準にもとづいて生産しているのだから、販促資材にしても肉の写真ではなく、SPF養豚のこだわりの生産行程がわかるポスターのようなものがほしい。もっと知名度が上がるのではないのでしょうか」とアドバイスいただきました。

