

## 肉の宮清

神奈川県中郡二宮町山西866 TEL.0463-73-0298

二宮町は古くは東海道の宿場町として栄え、現在は東京・横浜に近く自然豊かな湘南の住宅地です。「肉の宮清」は国道1号線沿い、社長の宮戸清さんは横浜の肉屋を皮切りに修行を積み、昭和48年、生まれ故郷の二宮町に戻って精肉店を始められました。肉は枝肉仕入れ、脱骨からカットまですべて社長一人で、お惣菜やお弁当は奥様の昌江さんとお二人ですべて手作りされています。米は茨城県産コシヒカリを農家直送、国産にこだわりつつ価格も抑えています。注文が入れば定休日である日曜日に二人で100個もお弁当を手作りすることも。お昼のお弁当もメインのおかずは作り置きせず、注文が入ってから揚げたり焼いたり。「時間との闘いです」(清さん)。

豚肉は20年ほど前からSPF豚にこだわり、現在は千葉の認定農場である下山農場産が中心。「肉のうまさはもちろん、脂がちがいます」と清さん。一度炊いてバック詰めし販売しているラードは真っ白で、甘い香りがたがよいます。「このラードで揚げるコロッケやとんかつが評判です。これじゃなきゃだめ、とお客さんから言われます」と昌江さん。いただいた揚げ立てコロッケはさっぱりとしてもたれず、さすがのおいしさでした。食を大事にし、味や質に敏



宮戸清さんと昌江さん

感な常連さんに支えられているといいます。一流レストランのオーナーシェフがおみやげにしたいからとわざわざコロッケを買いに立ち寄ることもあるとか。「SPF豚のよさを知ったら普通の豚肉は使えないですね。惚れ込んで一生懸命売ってます」と清さん。リーフレットもお客さんによさを伝えるのに役立つと言っていただけでした。飲食店に勤める息子さんが独立の暁には「SPF豚のとんかつとかコロッケをメニューにしたい。それまでもう少しがんばります」。勤勉で誠実なご夫婦の姿に、心から敬服しました。

