

肉のナカタ

キャニオンスーパー ビックミカエル精肉部（熊本県菊池市）
TEL.0968-24-0429

肉のナカタは熊本県のSPF豚肉販売第一号のお店です。県の畜産試験場がSPF養豚を始めた頃からの、筋金入りの「SPFのお店」です。

社長の中田孝治さんは、お祖父さんの代からの畜産業でしたが、16歳でお父さんを亡くされ、親戚の肉屋で修業、平成2年に食肉販売をスタートさせました。

現在は菊池市内にある本店と支店であるスーパー内の精肉部を、ご家族と従業員10名で切り盛りされています。熊本県畜産流通センターから認定農場である新古閑養豚(農)と(有)七城SPFファーム産のSPF豚のみを仕入れ、販売されています。

新古閑養豚の佐々さんは同級生ということもあり、SPF豚を紹介されたとき「自分で食べてみてくさみがなく、とくに赤身は黒豚よりおいしかった」と中田さん。肉色もきれいで客の評判もいいとか。枝肉仕入れが基本で「仕入れたからには全量売る、そのために年間トータルで売り方を考える」。

「最初の頃、自称SPF豚肉が出回って苦労しました。認定制度ができ認定証のコピーを店頭で提示することで随分売りやすくなったし、普及も進んだのではないでしょうか」。

持参したSPFポークリーフレットを手にした中田さんは「こういうものが欲しい。SPF豚は質にばらつきがなく、味に満足しているからもっと普及



中央が中田孝治社長

させたい。そのためには販売面でもっと協力してほしい。たとえば、まじめに取り組んでいる小売店を認定する、販売店認定制度みたいなものがあればいいですね」と普及促進への提案もいただきました。

認定シールの普及はじめ販売面の強化は協会にとっても大きな課題ですが、SPFポークへの熱い思いのあってこそご意見、胆に命じました。

