

## わったいな肉工房

鳥取県鳥取市賀露町西3-323 TEL/FAX.0857-50-1929

<http://sanroku36.com>

「わったいな」とは鳥取県東部地方の方言で、「すごい」という感動や驚きを表わす言葉だそうです。「地場産プラザわったいな」は、鳥取県の食の情報発信拠点として平成23年にオープンしたJAグループ鳥取の直売所です。その中の精肉コーナーが「わったいな肉工房」。鳥取県畜産農業協同組合（TORICHIKU）の直営店です。

鳥取県といえば鳥取系という血統が全国に名を馳せた伝統的な和牛産地。店舗グループマネージャーの武上淳さんによれば牛肉と豚肉を食べる割合は2対1だそうです。

そんな店舗の豚肉でメインとなっているのが、県内唯一の認定農場である、株式会社西日本ジェイエイ畜産の直営農場2農場産SPFポークです。

バイヤーである武上さんはSPFポークについて「消費者の評判はとていいですよ。特に冷めてもおいしいとの評価が高いです。精肉は肉色が重要なポイントになりますが、その点でも問題ないです」。

高い評価を得ていますが、SPFポークの認知度アップのため、パネル等も作成しショーケースに展示、わかりやすい説明で消費者にアピールしています。「SPFというと、どうしても国産なの？と言われることもあるので、理解してもらう努力が必要



左から、鳥取県畜産農業協同組合店舗グループマネージャー・武上淳さん、わったいな肉工房従業員の山根淑子さん、同店長の前田直巳さん



だと思えます」。そのパネルには、しっかりと協会の認定マークが。「アピールできる

資材があればどんな活用したいですね」と言っていました。

