

先号の編集後記でもご案内しましたが、厚木ハムの工場長、嶋崎洋平さんが、この5月、ドイツで開催されたハムのオリンピックとも称される「IFFAドイツ国際食肉加工品コンテスト」腸詰部門で日本人初の総合3位入賞、他に海外特別賞も受賞されました。獲得メダルは金16、銀4の計20。お父さんの嶋崎三男さんが育てるSPFポークだけを原料にオールポークにこだわってつくるハム、ソーセージが本場ドイツで高い評価を得ました。

厚木ハムは厚木市郊外、周辺にはまだ自然の残る住宅街にあります。洋平さんの受賞は、業界紙はじめ地方新聞、一般紙の地方版などに何度も掲載され、大きな反響がありました。ちょうどお中元のシーズンと重なり、1日150kgの加工品を洋平さん1人で仕込む毎日が3週間ほど続いたそうです。「朝4時から夜中の12時まで、食事のままならないほどでした」。その後も売上げは右肩上がり、評判も上々です。

洋平さんは協会認定農場「嶋崎種豚場」（宮城県白石市）を経営する三男さんの次男。本誌12号にもご登場いただいた三男さんは養豚が盛んだった厚木地域でブリーダーとして活躍、昭和50年に福島県、平成2年には現在の認定農場へと生産拠点を移されました。

豚のことになるとお構いなしの三男さんを支えてきたのが奥様の説子さん。養豚農家での研修中に知り合い「4回目に会った時は結婚式でした」という、戦前の話かと勘違いしそうななれそめ。昭和49年の結婚直後から福島・宮城と自宅を行ったり来たりする日々を、2男1女を育てつつ乗り切ってこられました。

厚木ハムが現在の形態で営業するようになった平成8年から販売を担当、JA直売所などでもSPFポーク普及に努められましたが、当時は赤字続きで苦労も多かったようです。

今から6年前、工場の製造担当者が突然の退社、急遽洋平さんが工場長に。コンピュータグラフィックの道に進むのが夢だった洋平さんでしたが、「まったく抵抗はありませんでした」。なぜなら、すでに農場へ入っていた兄を見ていたから。「嶋崎家では豚が優先。学生時代も出荷の手伝いなどは当たり前でしたから」。遠い農場へと通う父や兄、悪戦苦闘する母を見て「親父の夢に乗ることが自分の夢、と思えたか



左から嶋崎洋平さん、説子さん、亜希子さん

らですね」。とはいえ、枝肉カット処理は経験者がいたものの、加工品はまったくの



独学、試行錯誤の連続でした。その後、現在の師匠や仲間たちとの出会いがあり、生来の生真面目さと努力もあって、今や立派なマイスター。「人に恵まれました」とその姿勢はあくまで謙虚です。

そして、厚木ハムのもう1人の強力なメンバーが味の亜希子さん。惣菜部門を担当、市が主催する週に1度の「夕焼け市」では揚物などを持ち込んで販売、他の売り場を尻目に長蛇の列が。「お客さまが一度食べたら忘れられない、と広告塔になって下さる。それが一番の感激です」。将来はヨーロッパスタイルのイートインコーナーを店頭を設置し、お父さんが農場でつくるこだわり野菜を合わせた料理をその場で味わってもらうのが夢、そのために調理師の資格もすでに取得済みです。

インターネット販売（楽天ショップ）も手掛ける厚木ハムですが「顔の見える店頭販売を大事にした。今のレベルをずっと維持し続けていくことが重要」と洋平さん。手づくりにこだわり、年間6tという現在の生産量を大幅に増やすつもりはないそうですが「生ハムやサラミには挑戦してみたいですね」。

生産は父と長男が、販売は次男と母と娘で一家族が一つになって夢を形にしている姿が、そこにはありました。