

2021年4月に川崎町にオープンした「f a m e r ' s t a b l e m a n o (ファーマーズテーブル マーノ)」では、シェフ自ら育てた放牧豚と同町産の野菜を使った料理が楽しめる。ハムやベーコンなどの加工品も製造しており、店舗やオンラインショップで購入できる。

「自分にしかできないことをやりたいと思った。イタリア料理の文化を知り、理想とする豚を使って料理を作りたいかった」と話すシェフの佐藤^{たけし}剛さん。以前は仙台市内のレストランに勤めており、岩手県の養豚農家で一年の修行後、2012年に同町で就農した。

自身が育てた豚は「たけし豚」と銘打ち、餌は規格外野菜やコメなどを与えている。

豚は5畝ある放牧場で常時20～30頭を飼育しており、自然の中でのびのびと育った豚は「甘みのある脂としっかりとした旨味が特徴。料理も加工品もぜひ味わってほしい」と佐藤さんは話す。

【記事作成】宮城県農業会議

店長の佐藤剛さん



季節によってメニューが変わる「たけし豚ランチ」

