

# INTERVIEW TIME

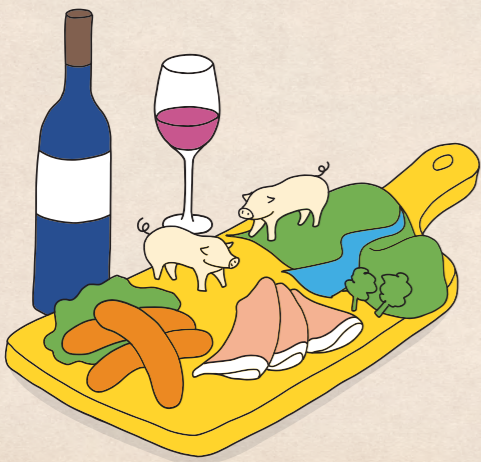
**地域とともにつくる、上質なハム・ソーセージ。**

**本間** 東北ハムという社名の由来を教えてください。

**帯谷** 当社はもともと成沢商会という名前で1934年に創業し、5年後の1939年に東北畜産工業株式会社として法人化しました。当時東北地方ではハムやソーセージはほとんどつくられておらず、社名に東北と付けたのは「東北を代表するハムソーセージメーカーになろう」という思いからだっただけでしょう。ちなみに今の社名になったのは1968年のことです。

**本間** 90年近い歴史があるんですね。

**帯谷** この業界も時代とともに機械化・効率化が進められてきましたが、私たちはおいしさを第一に考え、独



自の直火窯で2日間かけて燻製するベーコンなど、多数の商品を伝統製法でつくり続けています。また、鶴岡市の学校給食には、学校給食共同調理場（現・給食センター）が開設された1965年からハムやソーセージなどを使っていたいただいています。肉本来の味を知ってほしいと考え、発色剤や保存料などを入れずに無添加でつくり続けています。

**百瀬** 原料は、やはり庄内豚ですか？

**帯谷** すべてではありませんが、できるだけ地元産のものを使うようにしています。飼料作物の栽培からそれを食べさせた豚の肥育、ハムやソーセージへの加工、販売、消費までをすべて庄内地域で完結させる「庄内スマート・テロワール」の取り組みに参画しているのも、そんな思いからです。豚はたくさん食べる

Supported by  
庄内広域行政組合、山形県庄内総合支庁

庄内の食の魅力を  
若者が発見！

# 庄内 オイシズム

Shonai Oishism 13

## 東北ハム × 鶴岡南高校 報道部



肉を食べることがまだ一般的ではなかった時代から、ハムやソーセージをつくり続けてきた株式会社東北ハム。代表取締役社長の帯谷伸一さんに、先駆者としてのこだわりや信条、地域との関わりについて伺いました。





熟成具合を香りで  
チェック

桜のチップで2日間  
じっくりスモークします。

ため飼料を地元だけで賄うことが難しく、まだまだ規模は小さいですが、地域の農業者さん、山形大学農学部さん、地元スーパーの主婦の店鶴岡屋さん、ト一屋さんなど、さまざまなかたとの連携をより深めながら継続していきたいと考えています。

**商品を通じ伝えたい、庄内という土地の魅力。**

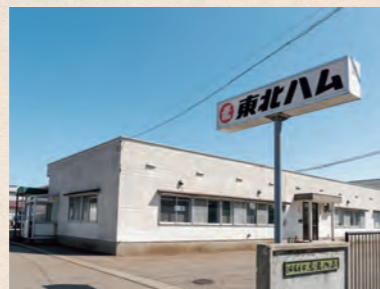
堀口 他にも、地域と関わりの深い商品はありますか？

帯谷 世界3大生ハムの一つ、イタリアのパルマプロシュートの製法に準じてつくる庄内産プロシュート「ノービレ」です。原料は庄内豚と、県境をまたいですぐの新潟県村上市とれる塩だけ。素材がいいのはもちろんですが、たった2種類の原料が18カ月かけてじっくり熟成することとここまでおいしくなるものかと、自社商品ながら驚きますね。熟成期間の検証など、開発では慶應義塾大学先端生命科学研究所さんにご協力いただきました。

堀口 無添加のハムやソーセージ、生ハムなど、自慢の商品を今後どのように展開していきたいですか？

帯谷 おいしさには絶対の自信がありますから、地元の人にはもちろん、

日本中、世界中の人に食べてもらいたいです。生産規模や物流面の課題を逆手に取り、あえて広く流通させず、庄内に来て食べてもらう商品として打ち出していくことを考えています。自然や文化・歴史などと一緒に、庄内を丸ごと味わっていただくきっかけになる、そんな商品として育てていきたいですね。



お話を伺った場所

**東北ハム**

住/鶴岡市宝田3-6-58  
電/0235-28-0086



ほんのり甘くて、  
しっとり旨!

プロシュートの特徴の一つは、しっとりとした食感。販売のためパッケージングしているが、スライスしてすぐ食べるのが一番おいしい食べ方とのこと。

伝統の手仕事引き出す  
庄内豚の本当のおいしさ。



ポーリッシュソーセージ(あらびきソーセージ)、ベーコン、生ハムは、すべて庄内豚を使ったもの。いずれも、素材のよさが味わえる仕上がりが特徴だ。

**募集中**

一緒に取材を行ってくれる高校  
生・調理師専門学校生を募集中です。  
詳細は、Cradle事務局のメールに  
お問い合わせください。  
info@cradle-ds.jp

取材・編集・文・庄内オアシズム編集部、工藤拓也  
写真・イラスト・間真由美  
協力||東北ハム、鶴岡南高校 報道部

お知らせ



「食の都庄内」  
**サポーター募集中!**

山形県庄内地域「食の都庄内」  
をクチコミ・SNSなどいろんな場  
面で広げて応援してください!



申込みは  
コチラ

「食の都庄内」ブランド戦略会議

東北ハムのみなさん  
ありがとうございました。