

ちいきんぶん 3.19

2021(令和3) No.1321

発行所/ライフケア群栄(株)高崎市小八木町312-15ビジネスパーク小八木 ☎027(370)2262 ☎027(370)2263
ちいきんぶんは、旧高崎市内の約9割のご家庭や事業所のポストに無料で投函させていただいています。新規お届けもしくはご不要等、配布に関する件は上記までご連絡下さい。

http://monya-dc.com → まずはHPでご来院下さい。

■歯科・小児歯科■

- 院長/紋谷 光徳
- 診療時間/AM9:00~PM1:00
PM2:15~PM6:00
(土曜日はPM5:30)
- 休診日/日曜日、祝日、木曜日

☎027-344-8241

もんや歯科クリニック

高崎山下小嶋町878-4
(高経大北、北部小前)

豚ほるもんの街・高崎 そのルーツを探る

高崎はパスタの街というのはお馴染みだが、豚ほるもんの街でもある。背景には、ホルモン焼き発祥の店「金華亭」の存在、そして、新鮮な豚ホルモンを手に入れやすい環境がある。豚ほるもんの街・高崎のルーツを取材した。



脂が美味しい大口塩ホルモン(高崎ほるもん達磨)



金華亭食品のメイン商品。10度以下の保存で40日持つ

当時は人気にならなかった豚の内臓肉を店の名物に

豚ホルモンとは豚の内臓肉のこと。ビタミン豊富で、カルビやロースなどに焼肉の定番部位よりも低カロリー。さらに値段が安いと嬉しいこと尽くめだ。

群馬県は3カ所の食肉処理場で、年間約70万頭の豚を処理している。最も処理量が多いのは、玉村町の「群馬県食肉卸売市場」で、全国の市場の中ではトップクラス。ほかに、高崎市には中里見町に食肉処理場「高崎食肉センター」があるため、この地域は新鮮な豚ホルモンが手に入りやすいという。酒のつまみに、ご飯のおかずにはピッタリの豚ホルモンだが、かつては人気のない部位として廃棄されがちだった。

た。関西地方では「捨てる」を「ほおる」と言い、「ほおるもん」から「ほるもん」になったという説がある。それに光を当てたのが「金華亭」(現在の金華亭食品)である。

金華亭の創業は1955(昭和30)年。戦後の高度成長期、北高崎駅近くの大橋町に、初代社長・井上光敏さんが金華亭ホルモン道場という焼肉大衆食堂とミートショップをオープンさせた。

創業の経緯について三代目で現社長の中田和宏さんはこう語る。「当時、末広町に豚の屠畜場があり、祖母(井上社長の妻)は屠畜場の従業員から、廃棄するホルモンを譲ってもらっていたそうです。臭みを抜き、独自の味付けをして、近所の人や親せきに配っていたところ、これは美味しい。商売にな

るよ」と言われ、夫とともに金華亭を立ち上げたと聞いています。店は大繁盛した。「ホルモンを焼く煙が充満し、しょうゆとニンニクの匂いがブンブン漂う店内は、焼酎を飲み、どんぶり飯をかっこむ人であふれていたそうです」と話す。

創業の味を守りつつ ニュアンスチェンジも

金華亭はその後、高崎市、前橋市に2店舗を出店したが、80年代半ば、二代目社長・中田正男さんは食堂の廃止を決意した。真空パックの商品を開発して、矢島町の工場で生産を開始。飲食業からスーパーや量販店への卸に切り替えた。

戦略は的中した。高崎生まれの「金華亭ほるもん」は、今や北は青森県、南は愛知県まで幅広く出荷され、根強いファンを獲得している。原材料は「群馬県食肉卸売市場」で処理された国産豚肉の大腸、小腸、タン、ハツ。それにオリジナルの調味料で味を付ける。

「創業当時の味がベースですが、時代と共にニュアンスチェンジは行っています。自分の代になり、味噌を少し強くしてコクを増しました、自ら、日本一の金華亭ファン」を名乗る三代目・中田社長はそう語る。

ホルモンで高崎を元気にしたい

「ホルモン発祥の店・金華亭がある高崎を、ほるもんの街として活性化させよう」、そういつて動き出したのは「オルビス」(高崎市本郷町)代表取締役・大熊章之さんだ。同社は食肉加工をメインとする会社である。

9年前、「高崎ほるもん達磨」という焼肉店を開店。現在、上小嶋店と中央銀座店の2店舗を構える。独自の処理でホルモンをやわらかく、クセのない味わいに仕上げる。様々なメニューがあるが、人気ベスト4は、にんにく醬油、みそダレ、塩、大口塩という。

昔の高崎駅の写真をパッケージに使った土産用高崎ほるもんの販売も開始した。こちらはスーパーマーケットやJR高崎駅内の「群馬いいるは」などで手に入る。

オルビスでは現在、47戦略を実行中だ。「47都道府県どこでも購入できるように、販売網を広げています。全国の人に、ホルモンと言えば高崎と認知してもらえるように……」と大熊社長は願いを込める。

高崎市内にはレベルの高いホルモン店が数多い。名物は地域の人々が愛することでも育つもの。高崎のホルモンを存分に味わい、その美味しさを全国に広げていきたいものだ。



矢島町にある金華亭食品の工場



広い敷地、ゆったりした店内の高崎ほるもん達磨上小嶋店



パッケージには昔の高崎駅の写真



オルビス代表取締役 大熊章之さん



金華亭食品代表取締役 中田和宏さん

2021年4月1日から 群馬県の条例で 自転車損害賠償保障への加入が義務化!

「お子さまの総合保障」と組み合わせて 新学期からの**自転車通学も安心!**

ご自身やご家族が加害者になった場合 **高額の賠償責任が生じます!**

個人賠償プラス **ポイント 個人賠償最高 3億円まで保障**

★示談交渉サービス付き
★1世帯の1人が加入すれば同一生計のご家族全員が損害賠償の対象となります。

※1 同一生計のご家族が保障の範囲となります。同居の親族でも明らかに独立した生活と認められる場合は保障の対象となりません。

共済ショップ 高崎店 ☎027-386-5151

営業時間 月～金:午前9時～午後3時 (土・日・祝日・年末年始は休み)

関東統括本部