



～田園風景～

水田航空防除のヘリコプターから撮った田園風景です。
昔は田植えの傍ら、メダカやゲンゴロウを捕まえて遊んでいました。
変わる町並みを見守りながら、田んぼは今日も小さな命を育てています。
また、田植えの季節がやってきますね。



黒豚専門家 お食事処 昇

特命記者 赤田・徳永がお届けする **ぐるりまちナビ**
知る 観る 食べる



▲国道220号線 上町交差点近く



▲ゆったり和室部屋



▲ひとりでもお気軽に！カウンターあり



▲店主の坂元昇平さんと奥さん

今年、11月にオープンした黒豚専門家「お食事処 昇」をご紹介します。

店主の坂元さんは、県外の割烹料理店などで料理人として働いていたのですが、3年前にふるさと大崎の黒豚に出会い、地元の人にもっと黒豚の美味しさを味わってほしいと出店を決意されたそうです。

お店で使う肉は、町内で養豚業を営む「小野ファーム」さんのブランド黒豚を使用しているそうで、注文を受けてからスライスするのなど、黒



▲黒豚ソテー定食



▲黒豚丼

※夜は鍋物もおすすめ（黒豚しゃぶしゃぶ・黒豚うどんすきなど）

■黒豚専門家 お食事処 昇（上町交差点近く）
営業時間：昼 11:30～14:00 夜 17:30～22:00
定休日：月曜日
☎ 099-476-5038

豚の旨味をいかに引き出すか常に研究されています。

また、味噌やドレッシングなども手作りにこだわり、自家製味噌を利用した、昇平味噌焼肉定食も店主おすすめのメニューです。

坂元さんは、「丼物から、定食まで取り揃えています。手軽に黒豚を提供できるように頑張ります。食べたらかかる、自慢の「黒豚」をぜひご賞味下さい。」と話されました。