

なめがたを食べよう

美^び明^{めい}豚^{とん}

vol7

「美明豚」は行方市、そして茨城県を代表するブランド豚。今年度も含め、13年間で11回も農林水産大臣賞を受賞しています。

そんなこだわりの豚を育てるのは中村畜産の中村さんご夫妻。SPF豚の一貫生産に加え、有機肥料も生産している豚舎にお邪魔し、飼育法についてお話を伺いました。



随時 4300～4500 頭ほどを飼育しています

「育成頭数を重視するのではなく、質の高さに重点を置いた生産に努めています。豚に食べさせる配合飼料は自分で改良しながら天然素材を20種類以上混ぜ合わせたオリジナルです。また豚舎は片屋根で南向きに建ててあります。そうすることで日当たりや風通しが良くなるんですよ。豚舎には床暖房も設置しています。真ん中に通路を設置し



こだわりの美明豚を育てる中村さんご夫妻



て両側に部屋を設けるほうが管理も楽で予算も抑えられるのですが、快適な環境で育った美味しい豚肉を消費者の方に届けたいんです。」

質の高い繁殖豚を選び快適な環境で育成された豚肉「美明豚」。その肉質は柔らかく、ジューシー。脂に甘みがありしつこさがありません。

中村さんのこだわりは食のプロである多くのレストランや料亭にも認められています。地元行方市発の誇れるブランド豚「美明豚」。食卓でその美味しさを味わってみませんか。

おいしく食べよう！チャレンジクッキング

豚肉の特徴は、強い旨みと、抗酸化作用を持つビタミンEが豊富に含まれていることです。細胞を健やかに保ち、動脈硬化予防に働きます。



薫いたつ、美明豚とキノコのスパゲッティ

○材料 (2人分)

美明豚 100g、
オリーブオイル 大さじ1
ニンニク1かけ(みじん切り)
キノコ類(まいたけ、エリンギ、しめじ等) 150g
レンコン 30g
スパゲッティ 200g
しょうゆ 小さじ3
小ネギ 適宜(小口切り)

○作り方

- ①フライパンにオリーブオイル、ニンニクを入れて熱し、豚肉を炒める。
- ②①に、食べやすくほぐしたキノコと、薄切りにしたレンコンを加えて炒める。
- ③豚肉に香ばしく焼き色がついたら、茹で上がったスパゲッティを加え、和えるように全体をなじませる。
- ④しょうゆで味を調え、器に盛り付け、小ネギを振って完成。

(一人分) エネルギー 635kcal たんぱく質 27.5g
脂質 20.0g 炭水化物 84.1g 塩分相当量 4.0g