

なめがたきを食べよう

豚肉

vol26



じわっとした甘みのある脂身とあっさりした肉質の「豚肉」。

今回お話を伺ったのは、市内で養豚業を営む関口喜和さんです。厳選されたこだわりの配合飼料と安全な環境で飼育された豚肉は、『ハーブ豚』として、主に都内の大手百貨店やホテルのレストランで使われています。

「うちで飼育している豚は、4種類の天然ハーブを配合した飼料を食べて育ちます。肉質の優れた母豚から生まれ



安全に管理されて育つ豚

た子豚に、この飼料を食べさせることで健康状態の良い豚となり、また、天然ハーブの効果によって、臭みの少ないあっさりとした肉質になります。

うちでは、他の豚との差別化を図るため、約17年前から、この『ハーブ豚』を始めました。当時、ブランドの豚を作ることは新たな挑戦でした。今では年間約二千頭を大手ハムメーカーに出荷しています」

関口さんのお宅では、飼料会社の生



養豚業を営む関口喜和さん

産に関するソフトを導入し、繁殖の状況をデータ化。人工授精のタイミングを管理し、自家採取で人工授精を行っているそうです。

豚舎では毎日、一頭一頭の様子を見ながら大事に育てられています。取材時にもそれぞれに声をかけ、愛情たっぷり育てているのが伝わってきました。

「安心で安全な豚肉を消費者にお届けするために、豚舎では衛生管理を徹底しています。将来的には、うちで育てた『ハーブ豚』が地元でも提供できるように環境を作りたいです。この豚肉は、お肉そのもののうまみを味わえるので、ぜひしゃぶしゃぶで食べてみてほしいです。自信を持って育てた豚肉を、ぜひ皆さんにも味わってほしいです」

肉質が良く、みんなに美味しいと喜ばれる豚肉を作ること力を注いでいる関口さん。行方の養豚業では、各生産者で飼育環境や飼料の研究が行われており、肉質の良さに定評があります。

行方の自然の中で、こだわりを持って育てられたおいしい豚肉を、皆さんもぜひ味わってみてください。

おいしく食べよう!チャレンジクッキング

豚肉には「ビタミンB1」が多く含まれています。ビタミンB1は、糖質がエネルギーに変換されるときに欠かせないビタミンです。



豚肉のトマト煮込み

○材料 (4人分)

- ・厚め豚ロース (150g) 2枚
- ・塩・こしょう 少々
- ・小麦粉 大さじ2
- ・サラダ油 少々
- ・玉ねぎ(小) 1個
- ・トマト缶 (ピューレ) 1/2缶
- ・砂糖 大さじ2
- ・しょうゆ 大さじ1
- ・水 1カップ

○作り方

- ①玉ねぎはスライスしておく。
 - ②肉を半分に切り、塩・こしょうをすり込み、小麦粉をつけておく。
 - ③フライパンを熱し、中火で豚肉の両面を焼き、豚肉のまわりで玉ねぎも一緒に炒める。
 - ④玉ねぎが透き通ってきたら、弱火にしてトマト缶、砂糖、しょうゆ、水を入れ10分煮込む。※時々肉を返したり、フライパンをゆするなどしてください。
- 【1人分栄養量】エネルギー 284kcal タンパク質 15.2g 脂質 17.7g 塩分 1.1g