



11月の地産地消食材は『豚肉』



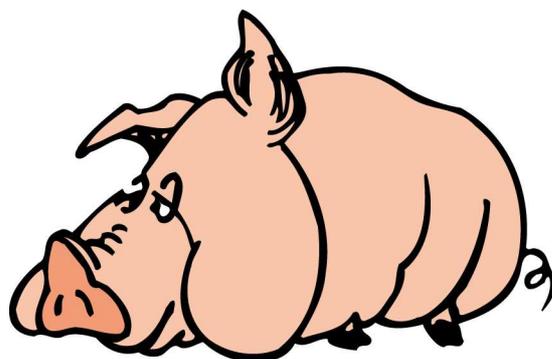
11月の日光市は紅葉や山の方では雪化粧と、景色が綺麗な季節です。外はどんどん寒くなり、朝なかなか起きるのが大変ですよ。

今月の地産地消食材は豚肉です。今回は豚肉について紹介していきます。

皆さんが大好き(と思われる)カレーなどにも豚肉が良く使われています。

広く一般的に豚肉が食べられるようになったのは明治時代に入ってからと言われています。

また、豚の祖先はイノシシとのことです。



皆さんは日光HI・MI・TSU豚”って知っていますか!?

市内にある有限会社ケーアンドティーコーポレーションさんでは、“日光HI・MI・TSU豚”というオリジナルブランドの豚を生産しています。

この名前の由来ですが、「誰にも教えたくない、つまり、秘密(HI・MI・TSU)にしたいくらいおいしいお肉」とのことです。そして「日光(にっこう)」の読み方を変えると・・・「日光(ひみつ)」とも読むこともできます。

このように日光市産のおいしい豚肉を独自にPRしている養豚農家さんもいるんですよ!



豚肉にはビタミンB1という栄養素がたくさん含まれています。ビタミンB1には体の疲れをとる効果があるとされています。

また、皆さんが食べているご飯などをエネルギーに変える役割もあり、勉強したり遊んだりするパワーの源となり、またその疲れも回復してくれるというなくてはならない食材ではないでしょうか。

おいしい豚肉を食べて、体をぽかぽかさせて、寒くなってきたこの季節を乗り切りましょう!