



10月の地産地消食材は『豚肉』



気持ちのよい秋晴れに恵まれ、過ごしやすい秋の陽気が続いています。秋といえば“スポーツの秋、芸術の秋、読書の秋…”みなさんが、この秋に挑戦してみたいことは何ですか？秋のおいしい食材をたくさん食べて、元気に色々なことにチャレンジしてみましょ！

10月の地産地消食材は「豚肉」です。

豚肉には、疲労回復に効果があるビタミンB1や脳の働きをよくするビタミンB12、さらには血液や筋肉など、私たちの体をつくるのに欠かすことのできない良質なたんぱく質が多く含まれています。豚肉はまさに、私たちの元気の源となる食材なのです。



田中 隆介さん（町谷）

今回は、日光市の町谷で養豚農家を行っている、田中隆介さんにお話を聞いてきました。

田中さんの家では、子豚生産から肥育を行い、食用として豚を出荷する一貫経営を行っています。

品種はLWDといって、ランドレース種、大ヨークシャー種、デュロック種の3品種を掛け合わせてできる豚なのだそうです。

養豚で一番気を付けなければいけないのは、病気を出さないようにすることだと田中さんは言います。豚が病気にかからないように、豚舎への人の出入りや消毒など衛生面にはとても気をつけているんですって。

田中さんに、仕事でこだわっていることを聞いてみると…「豚が健康に育つ環境をつくってあげることです。健康な豚がすくすく育っていく様子を見ると、とてもやりがいを感じます。」とやさしい笑顔で答えてくれました。

生産者の気持ちと一つひとつの命を大切に、みなさんも安心・安全でおいしい豚肉をいっぱい食べましょ！

