

1月の地産地消食材は『豚肉』

新年あけましておめでとうございます。本年もよろしく申し上げます。

先日は、久しぶりにまとまった雪が降りました。雪合戦や雪だるま作りなどの雪遊びはできましたか？登下校の時にはすべって転んだりしないように、気をつけて歩きましょう。

1月の地産地消食材は『豚肉』です。豚肉にはビタミン B1 がたくさん含まれていて、疲れを取ったり、イライラを防いでくれる効果もあります。そんな豚肉を日光市内で生産している渡辺毅（つよし）さんにお話を聞いてきました。



左から従業員の渡辺伊士さん
渡辺毅さん（芹沼）
従業員の福田了士さん

渡辺さんは母豚（子豚を生む豚）を200頭、肥育豚（肉用に育てる豚）2,000頭を飼っています。そんな渡辺さんにいくつか質問をしてみました。

質問：豚を育てていて難しいことは何ですか？

渡辺さん：「どんなに世話をしても全てが返ってくるわけではありません。でも、うまくいくと思いがけない良い反応があります。それと、病気の予防などの衛生管理も難しいです。人と豚の出入りにも気を使っています。」

質問：やりがいを感じる時はどんな時ですか？

渡辺さん：「しっかりと世話をしたことで、よい反応が返ってくるとうれしいですね。豚のコンディションが、見るだけで良いとわかる時はとてもうれしいです。」

質問：豚と接するときのポイントは何ですか？

渡辺さん：「豚の目線になって優しく接してあげることです。高いところから見下ろしてしまうと、豚も怖がってしまいます。」

豚肉のおいしい食べ方も聞いてみました。すると渡辺さんは、「しゃぶしゃぶで豚肉の味を楽しむのが一番おいしいですね。ポン酢でさっぱり食べたり、ゴマだれでしっかり食べたり。」話を聞いていて、よだれが止まりませんでした。

最後に、みなさんへ一言いただきました。「育ちざかりのみなさんには栄養バランスが良いと思いますので、おいしい豚肉をいっぱい食べてください！！」