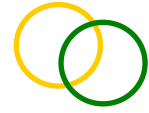


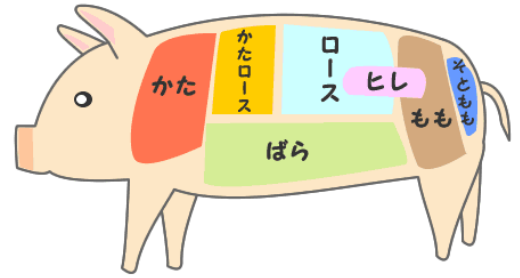
10月の地産地消食材は『豚肉』



10月に入り、日が短くなって気温も下がり、秋らしくなってきました。秋といえば「読書の秋」、「芸術の秋」など「〇〇の秋」という言葉がありますが、どんな秋が思いうかびますか？
 今月の地産地消食材は豚肉です。町谷で豚を育てている田中隆介さんにお話しを聞きました。

◆三元豚とは？

田中さんのところでは、体格や肉質の違う3品種をかけた豚を出荷しています。最近よく耳にする三元豚という言葉、実はこの「3品種をかけた豚」という意味だそうです。



田中さん うしろは豚を育てている建物

◆豚の飼育について

田中さん宅では、1週間のうち出荷、種付け、離乳などの作業を決まった曜日に行っています。このような1週間の作業を、1年を通して繰り返し行っています。また1日の作業は朝6時頃からはじまり、午前中に作業が集中するので、午前中は大変ですね、と田中さんは話していました。

◆大切な環境管理

豚は環境の変化に弱く、病気にかかりやすいので、育てるところの温度や湿度などを慎重に管理しなければいけません。天気や外の気温の影響などを考えながら注意深く環境を整えます。人間と同じように季節の変わり目は体調を崩しやすいので特に気を遣います。

また、成長にあわせて豚を移動させるときは、豚がいた場所をきれいに洗浄、消毒、乾燥させてから別の豚を入れます。

◆「いただきます」を言いましょ！

「国産の美味しい豚肉を食べてほしいですね」と田中さんは言います。農家さんが様々な努力を積み重ねて育てた美味しい豚肉を食べて、充実した秋を過ごしてください。大切な命を頂くので食べる前には「いただきます」ときちんと言いましょ！