

## 1月の地産地消食材は『豚肉』

年が明け、2012年になりました。本年もよろしくお祈りします。

ここ最近、とても寒い日が続いています。皆さんは風邪を引いたり、体調を崩してはいませんか？好き嫌いをしないで、たくさん食べて、病気に負けない体を作って、この寒い冬を乗り越えましょう！！

新年最初の地産地消食材は『豚肉』です。

日光市内には13戸の養豚農家さんがいて、約1万6,000頭の豚が飼われています。今回は、塩野空町で養豚を行っているK&Tコーポレーションの渡辺毅（つよし）さんにお話を聞いてきました。



左から従業員の福田了士さん  
渡辺毅さん（芹沼）  
従業員の奥天あい華さん

渡辺さんは約10,000㎡の敷地内に、交配舎、分娩舎、肥育舎など5棟の建物で、母豚200頭と肥育豚2,500頭を飼養しています。

渡辺さんが養豚農家を始めたのは、お父さんの後を継ぐことになったのがきっかけです。「当時は父親の跡を継ぐだけと考えていたが、今は豚を飼うことが楽しく、『天職』だと思っている。」と渡辺さん。自信と誇りに満ち溢れる表情が見えました。

つらい事を聞いてみると「特に無いね。しいて言えば休みが取りにくいことだね。」と言います。天職だと思っているからこそ、つらいことが無く、楽しく豚を育てているんですね。

渡辺さんの育てている豚は、SPF豚といいます。SPF豚は、特定の病原菌を持っておらず、肉は臭みが少なく、柔らかく、さっぱり食べられます。日光HIMITSU豚として東京を中心に販売されていますが、最近では日光市内でも購入できるようになりました。

1月の学校給食では日光市産豚肉の味噌漬けが提供されます。栄養満点の豚肉を食べて、寒い冬を乗り越えましょう！！

