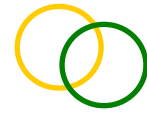


## 10月の地産地消食材は『豚肉』



今月の地産地消食材は「豚肉」です。  
今回は日光市の養豚農家さんについてお話しします。

### ◆日光市内の養豚農家さんはどのくらいいるの？

現在、日光市では9戸の養豚農家さんがいます。大きな農場では4,000匹以上の豚を取り扱っているところもあるんですよ。

### ◆豚はとっても繊細

豚は、環境の変化に敏感です。衛生状態が悪かったり、ストレスを与えてしまったりするとすぐに病気にかかってしまいます。ですから、関係者以外の豚舎への出入りはできるだけ避けたり、消毒をしたりするなどして、豚が病気にならないように、すくすくと元気に育つように衛生管理には特に気をつけています。



### ◆“日光HI・MI・TSU豚”って知っていますか！？

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。このブランドの名前の由来わかりますか？

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だからだそうです。それに「日光（にっこう）」の読み方を変えると・・・「日光（ひみつ）」とも読めますよね。日光HI・MI・TSU豚は日光市が認定する日光ブランドに認定申請をしています。

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。

### ◆日光市の養豚農家さんは頑張っています！！

現在、豚の飼料（エサ）の値段が高くなっていたり、豚流行性下痢（PED）という病気が発生していたり、養豚農家さんを取り巻く経営環境は厳しいのですが、生産性を高めるために色々な工夫をしたり、衛生管理を徹底するなどの努力をしています。

どの養豚農家さんも、みなさんにおいしい豚肉を食べてもらいたいという思いで頑張っています。

### ◆お肉もおいしい日光市

日光市にはお米や野菜等の農作物だけでなく、今回の豚肉をはじめ、牛肉や鶏肉といった畜産農家さんもたくさんいます。日光市産のおいしいお肉をたくさん食べてください。食欲の秋ですが、食べすぎには注意しましょう！

