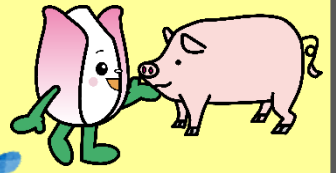


こどもしょくいん しんぶん



新・第26号

令和4年8月 食と花の推進課 発行

みんなはお肉は好きかな？ 豚肉、牛肉、鶏肉などいろいろな種類のお肉があるよね。実は

新潟市民は、豚肉を買う量も、豚肉を買うのに支払うお金の多さも、全国で1位*なんだ！

(※総務省統計局の家計調査より) 新潟の人は豚肉が好きなのかもしれないね。

今回は新潟市のブランド豚「しろねポーク」を紹介するよ。

しろねポークはどこで作られているの？



「しろねポーク」は南区の白根地区で育てられている豚肉のことで、生産している農家は現在3軒だけなんだ。この豚肉は風通しの良いひろびろとした環境で、衛生管理に気を配りながら育てられているよ。

しろねポーク生産者の有限会社キープクリーン

小嶋社長さんに聞きました！

? どのくらい豚を飼育しているの？

やく 約4,000頭いるよ。

? 出荷される豚はどのくらい？



豚1頭は1年間に2.4回くらい出産するよ。

1回の出産で15頭くらい子豚が生まれて、そのうち元気に育て、出荷されるのは13頭くらいなんだ。

1年間に出荷されるのは合計でおおよそ7,000~8,000頭だよ。



小嶋社長さん



? 「しろねポーク」は普通の豚肉と何が違うの？



豚の食べるえさに大きな違いがあるよ。

普通の豚は、トウモロコシと大豆かすなどをえさにすることが多いけど、小嶋さんが育てる「しろねポーク」は、新潟県産の米やおせんべい、アマニという植物の種をえさにしているよ。

? おせんべいをあげたらもったいないんじゃない？



形が悪いなどの理由で、売り物にならず廃棄されるおせんべいをあげているよ。捨てられてしまうはずのものを
使えば、ごみが減るから、環境にもやさしいよね。

給食センターの残飯をあげたり、食品工場でサンドイッチを作る時に使わずに捨てられるパンの耳などをえさにしたこともあるよ。



? 「しろねポーク」の特徴やおすすめの食べ方は？

肉が柔らかくて、脂が甘いという特徴があるよ。人間の体温（36℃）くらいの温度で肉の脂が溶けるので、口に入れると、しつこくなくてさっぱりと食べられるよ。

とんかつや生姜焼きで食べるのがおすすめ。

か どこで買えるの？

- いっぺこーと（新潟市西区）
- とんとん市場松崎店（新潟市東区）
- リオン・ドール など

た 食べられるお店は？

- あぐりダイニング（新潟市南区） など



キープクリーンのみなさん

※これまでのこども食育新聞は、新潟市のホームページから見ることもできるよ！
読んでみたい人は、インターネットから「新潟市食育新聞」で調べてみてね！

