

# 日本のこめ豚通信



組合員のみなさま、いつもパルシステムをご利用いただきまして誠にありがとうございます。

藤沢センターの下山と申します。この度パルシステムの人気商品「日本のこめ豚」の学習会に参加させて頂き、みなさまにこめ豚のことを広く知って頂きたいという思いからこめ豚通信を作りました。ぜひ最後までご覧頂きましてこめ豚を知り、食べて頂けたら幸いです。



## お米で育った豚は、脂に甘み があり、あっさり

みなさんは豚が何を食べて育つか知っていますか？

「日本のこめ豚」は出荷前の約2カ月間、国産飼料用米を配合した飼料で育ちます。2022年4月お届け分の商品から配合率を30%から40%に変更しています（冷蔵品のみ、冷凍品は順次切り替え予定）。当初は70%

の配合率でしたが旨味はいまいちで、お米は豚が栄養をしっかりと吸収できるように開発した飼料を与えています。こうして生まれた日本のこめ豚は、あっさりとして、脂に甘みがあると好評。シンプルな味付けでも、旨味とさらりとした脂の甘みを実感できるはずです。

## “バイオベット豚舎”で育った豚だからこそ出せる味

おいしい豚肉のためには、まず豚が健康でなければなりません。産地の「ポークランドグループ」（秋田県）では、発酵した堆肥を敷き詰めたバイオベッドを中心に「日本のこめ豚」を飼育。少しでも豚が健康で快適に過ごせるよう、温度に注意して換気をしたり、豚の表情もこまめにチェックするなどの努力を重ねています。こうした環境で、ストレスなくのびのびと運動して育つからこそ、くさみが少なく、ジューシーな肉質に仕上がるのです。



実感したことは・・・日本の食料自給率は37%で、63%は外国からの輸入に頼っています。輸入が止まれば第2次世界大戦時並みの食料難になるとも言われています。「輸入に依存」をやめていくことで安定して日本の食文化を守ることに繋がると実感しました。

【パルシステム神奈川 藤沢センター】0120-868-014（月～金：9時～20時、土：9時～17時）