



しるっかの
そうだったのか!
生活クラブ

豚肉をおいしく食べて
自給率アップ

まんが・おぐらみどり

④ **しかし、こんな問題も...**

学習会にて

〈豚肉の部位〉

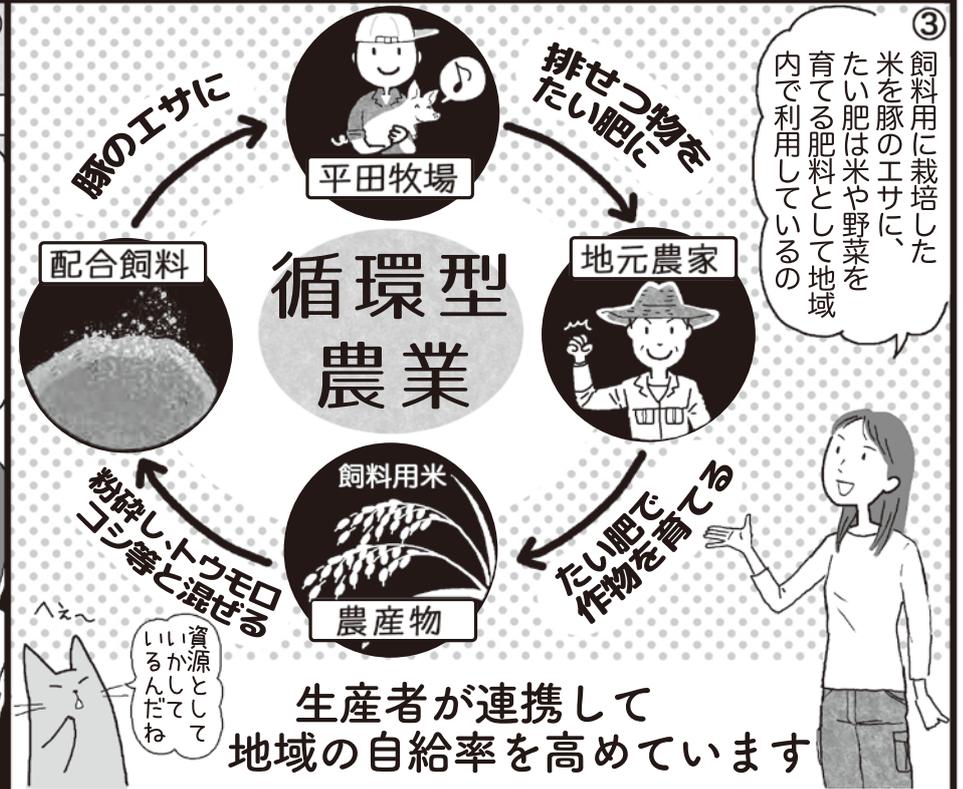
手間暇かけて育てていますが

ロー・カト・ローズの残っています

(株)平田牧場
ほんまたかもり
本間平盛さん

偏らないようにしたいとね

組合員の選択が持続的な生産につながっているのよ



⑥ **バランスよく食べて生産現場を支えよう!**

予約して残さず食べよう!

地域が連携し、大切に育てられた豚肉をみんなで食べ支えたいな

⑤ **素材もいかしたシンプルなおススメ!**

野菜もおいしく食べられるね

白菜と豚肉のミルフィーユ鍋

スライス肉と野菜を重ねて鍋に入れて蒸し煮

切って焼くだけハンバーグ

粗胡椒は味つけは粗胡椒だけで満足!

パックから出したかたまりのひき肉を好みの厚さに切って蒸し焼き

はてなの解説

生活クラブと㈱平田牧場は提携を始めた当初より、大切に育てられた豚を余すことなく利用できるよう「一頭買い*」を基本とした取組みをしてきました。丸ごと食べきる工夫として、ブロック肉などの製造時に出る端肉をひき肉や切り落としに利用しています。1頭当たり約83kgの飼料用米を食べて育つ「日本

の米育ち 平田牧場 三元豚」。ひき肉や切り落としも含めてバランス良く利用することが、豚はもちろん、お米の生産にもつながります。

*一頭買い：頭・内臓・皮を除いた枝肉すべてを利用すること

「日本の米育ち 三元豚」のおいしさの理由はこちら(生活クラブ連合会 WEB サイト) ▲

