

鹿野あじわい豚

お気に入りの商品や、料理方法など、組合員さんから寄せられた声を伝えて広げる「わが家のいちおし活動」。
今回は、「鹿野あじわい豚」に寄せられた組合員さんの声や、アレンジレシピをご紹介します。

鹿野あじわい豚の特徴

その1 柔らかできめ細やかな肉質「ハイボー豚」

養豚先進国である「オランダ」で作り出された品種です。一般的に流通している白豚は、3系統交配により生産される「三元交配種」ですが、「ハイボー豚」は4系統の豚の良いところをかけたあわせた「四系統交配種」。品質のばらつきが少なく、保水性が高い、柔らかできめ細やかな肉質が特徴のおいしい豚肉です。

その3 飼料にもこだわり…「緑茶」も!?

成長促進や肉質改善のためのホルモン剤は使用せず、ワクチンを主体にした衛生管理で疾病を予防します。と畜前約110日間は抗生物質等を添加していない飼料を与えることを基本プログラムとし、抗生物質の残留の心配のない安全で美味しい豚肉をお届けしています。

その2 豚のストレス軽減と衛生管理の徹底

豚はデリケートな動物なので肥育環境が悪ければ、ストレスにつながり、良質の豚肉は得られないため、鹿野ファームでは「オールイン・オールアウト方式」を採用しています。これは、一緒に生まれた豚を少数ずつグループごとに管理し、成長に応じて部屋ごとに一斉に移動させることで、病気の感染リスクを抑え、豚のストレスも軽減して健康に育てることが出来ます。豚舎の清



安全性と品質を重視した生産

鹿野ファームグループは山口県東部・北部地域で、「養豚」を中心に取り組んでいる生産団体グループです。いずれの農場も密接な協力体制を整え、鹿野ファームグループとして、その特徴である生産方式の「オールイン・オールアウト方式」や子豚生産から肥育出荷までの一貫した管理・肥育体系は同じで、安全性と品質を重視した生産を行っています。

産地直結で共に歩んだ29年

鹿野ファームグループとコープやまぐちとは、2008年12月に「産直事業協定」調印しました。取り扱いを開始した1993年より、産地が山口県内であることから産地見学や商品セミナーなど組合員さんとの交流が活発に行われてきました。



美味しいお肉で栄養満点!

ばら肉は炒め物に最適。いろいろな野菜を炒め、塩麴で免疫力アップ。味わい深い、美味しい野菜炒めの出来上がり。食欲をそそります。ロースはよく生姜焼き、トンカツに使います。キャベツ、トマト、きゅうりがトンカツに華を添えてくれます。年を取っても体に大切な肉。鹿野あじわい豚を食べ、体力をつけましょう。(宇部市 N.Y.さん)



鹿野あじわい豚 宅配予定 5月4回 肩こまぎれ



鹿野あじわい豚 宅配予定 5月2回 バラうすぎり



鹿野あじわい豚 宅配予定 5月3回 ヒレ一口カツ用

店舗では、各部位を冷蔵にて取り扱っています。

アレンジレシピ



生姜焼き&豚丼

わが家では、あじわい豚で生姜焼きをよく作ります。そして、残った生姜焼きを使って、豚丼を作ります。ご飯の上に千切りのキャベツをのせて、その上に豚肉をのせます。タレをたっぷりかけると箸が止まりません(笑)。

ホットプレートで簡単もやし巻き

ホットプレートでもやし3袋、その上にあじわい豚をのせて塩こしょうのみで味付けをして3分。豚肉でもやしを巻いて食べるのがわが家の定番メニューです。キムチ入りや生薬入りして、味を変えて楽しんでいますよ!

豚キムチ

薄切りの豚肉200gにキムチをお好みで、1/2束、エノキ1袋をごま油で炒めるだけ。味付けはキムチの味だけでOK! 足りなかったらお醤油を追加してみてもいいです。5〜10分位で完成します♡

豚こんにゃく

炒めるとしみてくる油の旨み、柔らかい肉質が大好きです。わが家では、「豚こんにゃく」が人気のおかずです。豚バラと板こんにゃくを炒めて、コンソメ・酒・しょうゆで味付けします。こんにゃくから出てくる水分がなくなるまで煮込むと出来上がり。

2022年度わが家のいちおし活動はエシカル&県内産をピックアップ!



これまでコープレターでは、毎月1品いちおし商品をピックアップしご紹介してきましたが、2022年度はそれに加えて「エシカル消費」をテーマにした県内産商品にスポットを当てます。上期は「鹿野あじわい豚(周南市)」下期は「ふかわ鶏(長門市)」をピックアップし、エシカル消費関連のその他の商品と合わせてご紹介していきます。県内産の豚肉・鶏肉の消費拡大に向けて一緒に学習していきますよ!

なおコープレターでは引き続き、いちおしの声やお気に入り商品を募集中です!ぜひご参加ください!

今後のいちおし掲載予定はこちら!

- 2022年**
6月号 大好きやまぐち牛乳
7月号 もめん豆腐
9月号 和風ドレッシング
10月号 ふれあい米
11月号 ふかわ鶏
- 2023年**
1月号 岩国れんこん
2月号 とくぢみそ

3月30日(水)に行われた「オンラインわが家のいちおし交流会の様子」については、12ページをご覧ください。

表紙の料理レシピのご紹介

肉巻きレタス蒸し

材料(2人分)

- 豚バラ肉…200g / レタス…6〜7枚
A 生姜…1片 / 白ねぎ…5cm / しょうゆ…大さじ2 / 酒…大さじ1 / 砂糖…大さじ1/2 / 酢…大さじ1 / ごま油…大さじ1

作り方

- 1 レタスは1枚ずつ折りたたむように丸め、豚バラ肉をしっかりと巻き付ける。長さ2等分に切り、せいろに並べる。
- 2 Aの生姜と白ねぎはみじん切りにする。フライパンにごま油をひき火にかけて、生姜を加え香りが立つてきたら、他の材料を加えてひと煮立ちさせる。
- 3 水を入れた鍋に火をかけ、沸騰したら①のせいろを乗せ、強火で約3分蒸す。
- 4 ②の香味ソースをかけて、出来上がり。

豚となすのマリネ

材料(3人分)

- 豚こまぎれ…200g / 酒…小さじ1 / 生姜…1片 / 片栗粉…大さじ1 / なす…1本 / ミントマツ…10個 / 玉ねぎ…1/4個 / レモン…1/2個 / バジル…適量 / 揚げ油…適量
A (めんつゆ2倍濃縮)…大さじ3 / 酢…大さじ3 / オリーブオイル…小さじ1 / はちみつ…小さじ1 / 赤唐辛子…1個

作り方

- 1 豚肉はすりおろした生姜と酒をふり、もみ込んで片栗粉をまぶす。
- 2 フライパンに揚げ油を熱し、①がカリッとなるまで揚げる。
- 3 なすは半月切りにして、②の油で素揚げする。

- 4 ミントマツは半分に、玉ねぎは薄切り、レモンは1/4切りにする。
- 5 Aの材料をよくかき混ぜ、マリネ液を作る。
- 6 器に③④をいれて、バジルをのせ、⑤を回しかける。

豚ヒレ肉の梅肉だれ

材料(2人分)

- 豚ヒレ肉(一口カツ用)…230g / 塩…酒…各少々 / 小麦粉…少々 / サラダ油…適量 / 梅干し…大1個 / にんにく…1片 / 白ねぎ…1/2本 / 大葉…2枚
A しょうゆ…大さじ1 / みりん…大さじ1 / 酒…大さじ1

作り方

- 1 豚肉は塩酒をふっておく。梅干しは種を除き果肉を細かくたたく。にんにくはみじん切りにする。ねぎは白髪ねぎに、大葉は千切りにする。
- 2 鍋にAを合わせて煮立て、火から下ろす。冷めたら梅干しとにんにくを加えて混ぜ、たれを作る。
- 3 豚肉の汁気を拭き、小麦粉を薄くつける。フライパンに油を熱し、豚肉を入れ、両面を焼き色がつくまで焼く。
- 4 皿に白髪ねぎを敷き、③を盛り、②をかけ、大葉を散らす。
- 5 さつぱりとした梅肉だれがよく合います。暑い日もおいしく食べられますよ!



11ページの「おたより用紙」にて、お待ちしています。