

# クローバー

2024 年 11 月 26 日発行

生活クラブ埼玉 所沢東支部運営委員会

<https://saitama.seikatsuclub.coop/>

FAX 049-259-5817

## 生活クラブ埼玉 50 周年記念「つながる生き活きまつり」報告

11 月 9 日（土）晴天の下、生活クラブ埼玉本部にて「つながる生き活きまつり」が開催されました。以前にもクローバーでお知らせしましたが、所沢東支部はエチゴビールを担当しました。試飲で、新発売のミカンフレーバーのクラフトビールを提供し、訪れた組合員の方々や、他の生産者さん達に大好評でした。少しは生産者さんの力になれたかな、と思います。

◎M◎



## 所沢ブロック公式 HP のご案内♡

所沢ブロックのホームページ（右下の QR）で、支部などが開催するイベントの情報が  
見られるようになりました！ 随時更新していますので、ぜひご利用下さい♡

連や T ハウスのイベントも掲載できます。

「支部の情報（所沢東支部）」（スマホは右上 3 本線）ページ  
に機関紙クローバーをカラーで掲載しています。

問合せ先（所沢東支部）

[cooptokorozawahigashi@gmail.com](mailto:cooptokorozawahigashi@gmail.com)

所沢ブロック

検索



## 平田牧場生産者交流会「豚を知ろう」(10月15日開催) 報告

「豚肉の一頭買い」という言葉は聞いたことがありますか？豚を丸ごと、余すことなく部位バランスよく食べることです。そして私たちは、生産者と「食べる約束」をして育てて（作って）もらっています。そうすることで、米育ち三元豚を利用しやすい価格で食べることができます。けれども今、組合員や家族の減少で「食べる<sup>くち</sup>口」が減り、価格上昇が拍車をかける形で、豚肉の利用が減っているそうです。コロナ禍当時の利用率 60%を目指すも現在 47%、豚肉を利用しない人が半数以上です。

平田牧場のこだわりを知って、多くの方にバランス良く利用して欲しいという生産者の想いを聞いてきました。

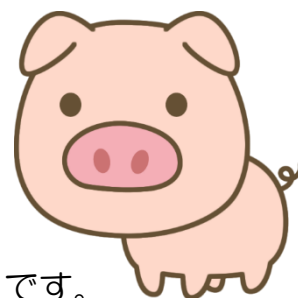
平田牧場のこだわりは、

- ① **米をブレンドした飼料**：餌に影響される『背脂』がおいしさの決め手
- ② **黒豚のバークシャー種を交配させた LDB 品種**：肉質優先
- ③ **生後約 200 日で出荷**：じっくり育てる
- ④ **開放型豚舎**：自然光と新鮮な空気を取り入れ、のびのびストレスフリーで肉質向上
- ⑤ **持続可能な循環型生産体制**：排泄物はたい肥化して、近隣住民や親生会生産者へ

そして、豚一頭からとれる主な消費材の割合は、

- ・ 肩ロース・ローススライス 310g (約 30p)
- ・ モモスライス 310g (約 29p)
- ・ カタモモ他切り落とし 300g (約 29p)
- ・ バラスライス 240g (約 26p)
- ・ ひき肉 480g (端材約 26p)

なので、一人ひとりがいろいろな部位を注文してみたいということです。



今年 10 月からは LDB 品種だけでなく、同じように育てた LWD 品種（育成期間が短く分量も多い加工肉用品種）も取り入れていくことで、利用しやすい価格になりました。おいしい豚肉を食べ続けるために、みんなでバランスよく利用し続けましょう！

◎G◎

### 参考！人気ランキング（平田牧場調べ、非公開）

- |       |         |      |
|-------|---------|------|
| ＊1 位＊ | 豚ひき肉    | 480g |
| ＊2 位＊ | 豚肉切り落とし | 300g |
| ＊3 位＊ | 豚モモスライス | 310g |

「日本の米  
育ち三元豚」  
詳しくはこちら



### 【所沢センターで試食にも参加した M さんの感想】

「一頭あたりの重さに対して、消費材となるのは半分以下の 48kg である」という事が衝撃でした。豚肉（他の肉も同様）を食べるという事が、命を頂いている事なのだと感じさせられました。目の前で捌いているのを見て、脂身、端材となる箇所も多く、こうやってお肉が切り分けられていくのだと理解することができました。

試食では、部位別に焼いたものや煮豚を頂きました。好みもあると思うので、食べ比べて好きな部位を見つけると良いのかもしれませんが。私は豚モモスライス、豚バラスライスをよく利用しています。