



生活クラブ埼玉

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

い い

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

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。

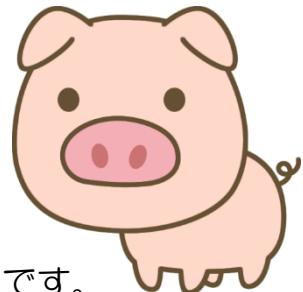
平田牧場のこだわりを知って、多くの方にバランス良く利用して欲しいという生産者の想いを聞いてきました。

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 **黒豚のバーキン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てほしいとのことです。

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。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。