



食べてみたよ！ お米育ち豚

コープデリグループの取り組みのひとつ、「お米育ち豚プロジェクト」は今年で10周年を迎えました。コープにいがたでも、プロジェクトの内容やお肉のおいしさをもっと知ってもらおうと、各地で学習会や試食会を行っています。学習会の様子と、お米育ち豚を編集委員会で試食した感想をお伝えします。



～食べて応援・買って応援～ お米育ち豚 試食&学習会

お米育ち豚
プロジェクトとは



講師
コープデリ連合会
生鮮調達畜産部
次長 小川 明彦さん

水田で飼料用米を作り、そのお米で育った産直豚肉を消費者に提供する、生産者とコープデリグループの協同によるプロジェクトで、2008年にスタートしました。
コープデリグループは「日本を、食卓から元気にしたい。」のメッセージのもと、「食料自給力の向上」をテーマに農業の持続可能な発展を目指しています。日本の食料自給率は40%を下回りました。それには

お米の消費量の低下が深く関係しています。昔は一年間でひとり118kg食べていたのが、今は54kg以下になっています。そこで、お米を「ごはん」として食べることに加え、「飼料」として利用する取り組みが重要と考えました。

お米育ち豚は全肥育期間6カ月のうち、出荷前の約2カ月間エサの約15%に飼料用米を使用しています。そうすることで食料自給力を上げることができず。また、放置すれば休耕田になってしまいうんぼで飼料用米を作ることにより、日本の水田を守る一助になります。



試食会&学習会 参加者の声



こんな料理を作りました



産直 お米育ち豚肩ロース
しゃぶしゃぶ用

産直 お米育ち豚ロース
生姜焼用



豚肉は少しにおいが気になって苦手だったが、お米育ち豚は気にならずとてもおいしかった。

「甘みがある」の意味が分かった感じ。とてもおいしかった。

お米育ち豚のプロジェクトの始まりから今日までの過程がよく分かったので、この取り組みを応援したいと思った。

日本の未来の為に、食料自給力に貢献したいと思った。

お米育ち豚に対する考え方が変わった。これからは食料自給率についても考えて購入しようと思った。

しゃぶしゃぶのお肉は冷めると硬くなるのに、このお肉はならなかった。脂もさっぱりでたくさん食べられそう。



各会場でお米育ち豚の試食がありました。◀



小川さんよりひとこと

お茶碗一杯(約150g)のお米の値段は、約30～50円とパンなどに比べてもとても安いです。食料自給力を上げるためにも、お米やお米育ち豚をたくさん食

べてもらいたいです。ハピ・デリ!で企画されている「コープデリミールキット」でも、お米育ち豚の入ったセットが企画されています。ぜひご利用ください。

他にもいろいろ

編集委員会でもお米育ち豚を試食してみました!



「お米育ち豚ロース切身」をソテーに

産直 お米育ち豚ロース 切身(厚切)

冷蔵

実験なので、油もひかず、筋切りせず焼いたが、縮む心配がない



縮まず、そのままの形で焼きあがった



食べてみたよ!

お肉と脂身が分離しないで一体になっている感じ。

とても厚切り!

なかなかない厚さ。

くさみがないから塩こしょうだけでおいしく食べられる!

脂身はあっさりしていて、かむほどに旨みが出るね。

「お米育ち豚ロースうすぎり」をしゃぶしゃぶに

産直 お米育ち豚ロース うすぎり

冷蔵

うすいからしゃぶしゃぶ用じゃなくてもすぐ火が通るね



食べてみたよ!

コープのお肉といえば、バラ凍結など冷凍のイメージがあるけど、冷蔵はすぐに使えて便利!

お米育ち豚は脂が多いように見えただけ、食べるとあっさりしていて甘みがあったね。

柔らかくてジューシー。

お肉が柔らかいと聞いていたけど、本当に柔らかい! 冷めてもかたならないで冷しゃぶやお弁当にもよさそう。

冷蔵フレッシュパックに入っていてお肉の色がピンクでとてもきれい!



冷蔵フレッシュパックとは

コープの冷蔵フレッシュパックは品質を保つため、パックの中に炭酸ガス35%、酸素65%を充填してあります。炭酸ガスはたくさん入れるほど鮮度が保たれますが肉に酸味が付いてしまうので、酸味が付かずに鮮度を最大限保つことのできる配分になっています。

また、普通のトレーやフィルムと違い空気を通さないの、すぐに使わない場合はパックのまま冷凍しても冷凍庫におい移りがしません。

お米育ち豚肉のウインナーをボイルして焼いたよ



冷凍

産直お米育ち豚肉を使ったウインナー



食べてみたよ!

茹でてからフライパンで焼くと、皮はパリッと、中はジューシー!

生ウインナーってごちそう感があるね。

味つけもほどよく肉の旨みを感じた。



お米育ち豚を食べてみて!



学習会に参加して、お米育ち豚を知っているけれど買ったことがない、食べたことがないという方はまだまだたくさんいるのだなと思いました。お米育ち豚は食料自給力を上げるために開発されたお肉だから...と、味まで期待するのは贅沢かな? と思いましたが、食べてみて肉質のよさ、柔らかさ、甘みなど、とてもおいしいお肉だとわかりました。

今回お伝えした他に、冷凍のお肉のしゃぶしゃぶや、ロース肉のトンカツなどいろいろと試してみました。冷凍のお肉は、一日かけて冷蔵庫で解凍すると、しつとりと柔らかなお肉になりました。上手な解凍も冷凍肉をおいしく食べる秘訣ですね! トンカツは厚みがあるので食べごたえがあり、脂がしつこくなくていつもより多めに食べても胃もたれしませんでした。

みなさんも、お米育ち豚を食べて応援してくださいね!