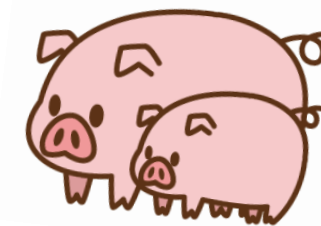


# 生活クラブの豚肉を食べよう！



## 生活クラブの豚肉



## 市販品とのちがいについて《ウィンナー編》



## 1頭買い・部位バランス

山形県遊佐町。平田牧場と生活クラブの産直提携は今年で45年になります。平田牧場の豚はすべて「日本の米育ち」。産地での生産者交流会に訪れた組合員が、空いている田んぼ(休耕地)が多いことに気がつき、「飼育用のお米を作ろう！田んぼや水田文化を守り、安心安全な豚を生産しよう！」と2004年から飼料用米の取組みが始まりました。



お米は飼料用米玄米を粉砕しています。その他に配合する飼料にもこだわり、NON-GMのトウモロコシ・大豆粕・大麦を20%配合。トウモロコシは収穫後無農薬(PHF)です。平田牧場を出て組合員に届くまでに4日ほど！！私たちはとっても新鮮な豚をいただいていますね。

また、これまでの取組みが評価され「農林水産大臣賞」も受賞しました。

米育ちのため融点が低くさっぱりしていて美味しくなります。お米を食べた豚の排泄物は堆肥化して、近隣の住民や親生会の生産者へと資源循環が徹底されていました。私たち組合員は豚を食べる事で環境問題にも取り組んでいるなんて感激です！



- |            |          |               |
|------------|----------|---------------|
| ① ばれいしょでん粉 | ① でん粉    | ⑧⑨ 調味料(アミノ酸等) |
| ② えんどう豆でん粉 | ② 乳たん白   | ⑩ 水あめ         |
| ③④⑤ 香辛料    | ③ 植物性たん白 | ⑪ 水あめ(粉末)     |
| ⑥ ポークエキス   | ④ 酸化防止剤  | ⑫⑬ 香辛料        |
| ⑦ 素精糖      | ⑤ 着色料    | ⑭ 食塩          |
| ⑧ 真塩       | ⑥ 発色剤    | ⑮ 上白糖         |
|            | ⑦ リン酸塩   |               |

**市販品は力サ増しや、味を整えたり、きれいな色を出すために  
これだけのものを入れているのです・・・**  
**その為、お肉の量は一緒なのに出来上がりは約二倍の量に(´Д`)！！**



詳しくはこちらまで → <https://youtu.be/fqJsN00C0MA>  
「生活クラブ ウィンナー」でも検索できます☆

昔、取組みがブロック肉しかなかった時は、ひき肉：ヒレ&ロース：もも肉：肩&バラ肉の比率が、4：1：2：2くらいだったと思います。スライス肉やトンカツ用にカットされたものが提供されるようになり購入バランスが崩れてきました。

生活クラブでは「豚1頭をまるごと食べることを理念とし、部位をバランスよく利用することで、ムダのない消費を目指しています。

この先も、平田牧場の豚肉を食べ続けていくためには、バランスよく食べることがとても大切です。

利用が減少しバランスが崩れてしまっているのはロース肉とのこと。バランスが崩れてしまった部位はひき肉の材料となります。ひき肉は白身(脂身)3：赤身7の黄金比率が美味しさの秘訣ですが、ロースはロースのまま食べていきたいですね。

カタログや、生活クラブHPにもレシピが載っているので、新しいメニューに挑戦し、部位バランスを気にしながら、しっかり美味しくいただきましょう！

～～動画検索ワード～～

### 食をつむぐ人たち《豚肉篇》

組合員と一緒に消費材を作っている生産者や生産現場の紹介です。生産者の消費材への想いが詰まっているおすすめ動画です。

### ポークウィンナーの山形県 平田牧場&平牧工房ツアー

平田牧場、平牧工房の生産現場と生産者の紹介です。

### 食べるチカラ 生活クラブのポークウィンナー

ポークウィンナーについて、市販品(添加物入)と比較しています。