



佐渡で黒豚を養豚
小田健次郎さん（株環境保全事業）

とれたて！

旬の仕事人

～地産地消で佐渡を元気にしよう！～

黒豚

養豚の経験がまったくない状態から始めたため、計画通りに出荷できず、試行錯誤の連続だったそうですが、現在は改善され、今年の7月頃からその成果が表れるそうです。今後は年間700頭の出荷を目指すそうです。



佐渡は離島のハンディがあり、エサや豚の輸送にコストがかかります。今後は飼料米、カボチャ、サツマイモに昆布、りんごなどを使い、島内産のエサの比率を現在の2割から8割程度まで高めてコストを抑えたとともに、放牧によって肉質を良くして付加価値を高めていきたいそうです。将来は、「エサの生産→養豚→堆肥づくり」と島内での循環をつくり、豚肉も島内で消費されることで、本当の地産地消を実現したいとのことでした。

佐渡の黒豚は脂がおいしいそうで、特にモツがお勧めとのこと。もつ鍋のほか、炒めてもおいしいそうです。

イチオシ 学校給食

両津吉井小学校



学校給食では、食育の推進と地場産物の使用拡大を目指し『地産地消』に取り組んでいます。

2月に市内小・中学校で「第3回佐渡市学校給食統一献立」が実施されました。この日の佐渡産食材は、朱鷺認証米、牛乳、朱鷺色豆腐、米粉、にんじんの5種類でした。

「朱鷺色豆腐」は、佐渡市商品開発プロジェクト事業で商品化され、佐渡産大豆を使った豆腐です。それをグラタン風に焼き上げ主菜にしました。両津吉井小学校のランチルームではチーズのおいしい香りがしました。

両津吉井小学校では、給食時間に全校児童が一人ずつ前に出て、その日の献立名と、自分自身で決めた給食のルールやマナーの「めあて」を発表してから「いただきます」をします。給食時間の食育活動を通して、食に対する興味・関心がとても高まっており、給食が大好きな「よしいっ子」は、残さず、笑顔でもりもり給食を食べています。



給食の様子

ごはん、牛乳、朱鷺色豆腐のみそチーズ焼き、のり酢和え、沢煮鮭、いよかん

シリーズ

笑顔まるごと！

食育 元気 ②④

簡単！朝食レシピ

さっぱり
しょうが焼き

●材料 (1人分)

豚肉(しょうが焼き用)：2枚、しょうが汁：小さじ1/2、
だいこん：50g、砂糖：小さじ1、みりん：小さじ1/2、
しょう油：小さじ1：サラダ油：少々

●作り方

- ① だいこんは皮をむき、おろす。
しょうがは、すりおろしてしばっておく。
- ② フライパンに油を入れて豚肉を炒める。
しょうが汁、砂糖、しょう油、みりんを味をつける。
- ③ ②にだいこんおろしを入れて、ひと煮立ちさせたらできあがり。

朝食メニュー

- ごはん(佐渡産)
- キャベツのベーコンのみそ汁
- さっぱりしょうが焼き(佐渡産)
- じゃがいもと昆布の煮物
- もやしと青菜の梅ポン酢和え
- いちご

