

ヒトとヒト、つなぐ見守る広報誌

KIZUNA

キズナ

2018

春号

Vol. 13

茨城県の銘柄豚

ローズポーク

銘柄豚肉ローズポークとは
ローズポークの生産現場に行ってきました！
茨城県銘柄豚ローズポークの多彩な商品

よかつぺ地元VOL13

心を満たすおもてなし

とんかつ専門店 とん

健康住まいル

今から始める

グリーンカーテン おすすめ植物8種

ローズポーク



育てる人・育てる豚を
限定しているから安心なんです。

ローズポークとは？

ローズポークは、茨城が生んだ安全でおいしい銘柄豚肉です。茨城県が長い年月をかけて造成した系統豚を利用した銘柄豚肉で、茨城県の県花「バラ」にちなんで名づけられたものです。厳しく選別・指定された生産農家が、やわらかく風味のある肉にするため、ローズポーク専用の飼料で育てています。生産者も、飼養管理の内容もはつきりしていますから、美味しい上にきわめて安全・安心な豚肉なのです。

ローズポーク4つの特徴

ローズポークとは『育てる豚』『育てる飼料』『育てる人』『販売する人』を限定した銘柄豚です。

◎育てる豚

茨城県が造成した系統豚の交配によって誕生した豚です。

◎育てる飼料

肥育(仕上げ)段階を専用飼料で育てています。専用飼料には大麦が15%以上配合されています。

◎育てる人

県内各地の指定を受けた養豚農家です。

◎販売する人

お届けする販売店を限定しています。県内外の販売指定店・専門店・レストラン等で購入または食べることができます。

ローズポークの系統図



生産者は衛生管理や出荷実績など、さまざまな厳しい条件をクリアしていること。こうして生産されるローズポークは、茨城県で生産される豚のうち厳しい条件を満たした豚だけに与えられるブランドです。消費者と生産者をダイレクトに結ぶ顔の見える産直です。だから安心なんです。

ローズポークの生産現場に行ってきました！

指定を受けて実際に生産している銚田市の磯部宏文さんの養豚場を訪ねてきました。



Q.年間どのくらい出荷しているのですか？

うちでは、年間約1400～1500位出荷しています。子豚が産れるまでには3ヶ月3週3日、母豚のお腹の中で育てます。産れてから約半年の間に110～120kgまで育てて出荷になるんですよ。今は、週に2回くらい出荷しています。



Q.ローズポークをはじめられてどれくらいですか？

もともと養豚はしていましたが、ローズポークに携わって16～17年になります。結婚して婿に入って何も分からないところからはじまりました。養豚業のことは全くの皆無でしたので、義父に一人から教わりアツという間にこんな年数になっていました。今ではローズポークのみ生産しています。

Q.赤ちゃんから育ててきて、出荷の時はどんな気持ちですか？

初めての出荷の時は…愛着はもちろん出てきますし悲しいという感情ができました。その感情も半年くらいまでですかね。それからは、病気もしないで出荷という日を迎えられることの安堵感のほうが強くなりました。でも、豚たちにも感情はあって出荷当日、いつも見慣れたトラックが来ると一歩も動かなくなってしまう豚もいます。仲間たちが出ていくのを見ているので分かるのだと思いますね。そこを何とか動かすのがつらいですね。



Q.病気になってしまうとどうなりますか？

一度病気になってしまうと回復させるのに時間がかかります。10～15頭ずつゲージを分けて飼育しているので、ゲージの中で感染してしまい、後に豚舎の中でも感染してしまうと被害も大きくなり出荷も遅れてしまいます。そのような事態になると、通常の状態に戻るまでは1年半くらいかかってしまいます。



Q.育てていくうえで大変なことはなんですか？



休みがないことですかね(笑) エサやり、豚舎の清掃、消毒は毎日欠かさずやらなければならないですから。病気になることを防がないといけないので、温度管理、衛生面などには特に気を使います。日中と夜の温度差が10度以上あると病気にかかりやすいです。冬から春先の時期が一番温度差があるので大変です。赤ちゃん豚は免疫力が低いので特に注意しなければなりません。



今回はローズポーク特集ということで、生産者の方からお話を聞くことができました。生産者の方からお話を聞くに当たり、全農いばらき畜産課の磯崎さんにも協力していただきました。案内からお話しまで、間に入らせていただきいろいろなお話を聞くことが出来ました。JA茨城旭村 米川さんもいらっしゃいました。米川さんは出荷する方で、ちょうど帰って来たところでした。皆で集まってお話を聞いているうちに、磯部さんに限らずですが、ローズポークは全農いばらき、生産者、農協さんの大きなチームで育てられているんだなと感じました。

1.

子豚誕生

指定を受けた養豚農家で生産されます。生まれたときの体重は、1.0kg～1.5kg。一度に10頭位生まれます。

3.

親離れ

離乳をして母豚と離れて暮らし始めます。人工乳や子豚用飼料を食べます。

2.

子豚はデリケート

約1か月間は母豚の乳を飲みながらヒーターで保温され、大事に育てられます。

4.

生後6カ月

生後6カ月で110kg! 120日齢から大麦を加えた専用飼料をじっくり食べます。

5.



出荷と畜

6.



お肉

肉質は弾力があり、きめ細かく柔らかいのが特徴です。

7.



販売

販売店も限定。県内外の専門店、量販店、レストラン等で購入または食べることができます。

8.



食卓へ

おいしいローズポークを是非、ご家庭でもご賞味ください。

ローズポーク
ができるまで



① 今回注文したメニュー
② 『幸せを呼ぶ 福かつ』の断面。細かくミルフィユ状になっているのが分かります。
③ 調理前にお肉を見せて頂きました。見るからに美味しそうです。

今回は黄色い豚の看板が目を引く『とんかつ専門店 とん』さんにお邪魔しました。茨城県農林水産物等料理店に指定されているだけでなく、いばらき健康づくり支援店、ローズポーク飲食店指定店にもなっており、安心・安全の茨城ブランド豚『ローズポーク』を味わえるところかつ専門店です。昭和58年に創業、8坪のお店からのスタートし、2000年にキャベツ畑だったこの場所に現在のお店が完成しました。

お店のこだわり

店内は、全てバリアフリー化されており、車いすのお客さまや小さなお子さま連れの方にも安心な空間になっています。お店のポリシーは「食材は生産者の顔が見える安心なものを使用し、店舗運営は安全第一、空腹を満たすだけでなく、心を満たすお店でありたい。お体の不自由な方にも気兼ねなくご来店いただけるお店でありたい。」という思いでスタッフの皆さんは日々努力されています。通路やトイレも広く、車いすの方でも安心してご利用いただけます。さらには、点字メニューはもちろん、スタッフさんは手話でも対応可能ということで徹底したサービス

豚肉は全てローズポークを使用

お店で扱う豚肉はきめ細かく柔らかい上に脂肪が霜降り状に入り込み、なめらかな舌触りが特徴の「ローズポーク」を使用しています。飼料に大麦を加え、約190日間じっくり丁寧に育てた柔らかく風味豊かな豚肉を枝肉で仕入れています。きめが細かいので保水性がよくジューシーで、ビタミンB1B2が豊富です。ご希望があればお肉を見て頂いてからの調理も可能です。

専門店ならではの美味しいメニュー

とんかつ専門店ならではの美味しいメニューが豊富です。一番の人気メニューはTVでも紹介された薄切りロース肉を25枚以上重ねた肉のミルフィユともいえる『幸せを呼ぶ 福かつ』です。低温でじっくりと揚げることでとても柔らかく仕上がりが、口の中であつかる食感ほたまりません。福かつを注文すると、大根おろしとポン酢、醤油、塩コショウと一緒に出てくるのでお好みの味付けで楽しめます。「ローズポーク」の旨みがぎゅっと詰まったメンチカツや一頭から6人前しか取れない「リブロースかつ」、脂身がなく一頭から2人前しか取れない「特上やわらかひれかつ」など一度は食べてみたいメニューが豊富にあります。付け合わせのお味噌汁は地元の無添加味噌を使用し、キャベツの千切り・オニオン・スライスはお代わり自由です。創業以来人気のオリジナルドレッシングと共にどうぞ。



日立市の老舗とんかつ専門店

とん



とんかつ専門店 とん
日立市鮎川町2-2-3
TEL: 0294-33-3823
営業時間
11:30~21:30
(平日14:30~17:00休憩)
お弁当宅配
11:00~14:00・17:00~21:00
にて承ります。



茨城県銘柄豚ローズポークの多彩な商品

今回の取材にご協力いただきました、JA全農いばらきさんではローズポークの普及活動にも尽力されています。また、お手軽に美味しく食べることができる商品の開発や販売も行っています。そんなローズポーク商品とインターネット販売についてご紹介します。



ローズポークギフト
いばらき自慢の高品質豚肉
ローズポーク専用飼料でじっくり肥育しているため肉質に弾力があり、きめ細かく柔らかいのが特徴です。

茨城県産の銘柄豚『ローズポーク』を使った、食べきりサイズのおいしい逸品



種類は全6種類♪
食べきりサイズがちょうどいい
おつまみにもご飯のお供にも

華麗なる逸品

茨城自慢のローズポークを使ったカレー



味わい深く仕上げた自慢の
カレーをぜひご家庭で
お楽しみください。
※常陸牛を使用したカレーも
あります。

食材の宝庫「いばらき」から農畜産物をお届けします！
ローズポークはもちろんのこと、食材の宝庫茨城県の美味しいものを手軽にインターネットからご注文いただけます。



商品のお問合わせご注文は

インターネットもしくは

フリーダイヤル

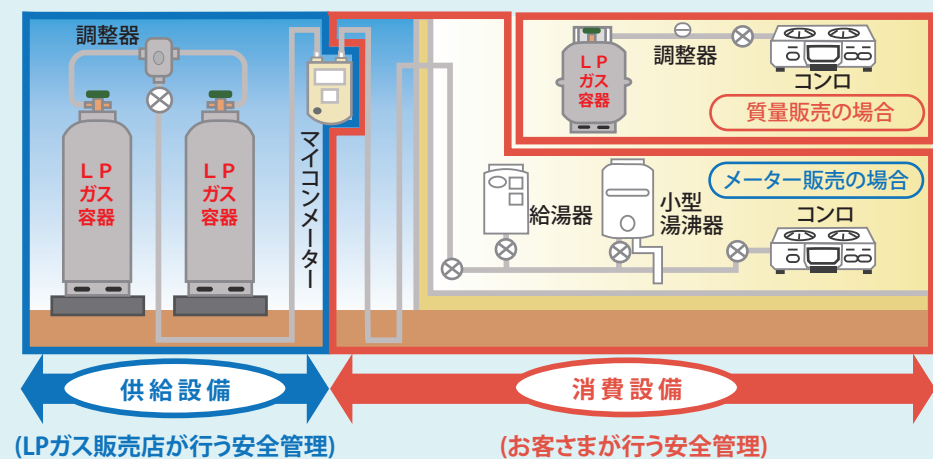
0120-201-292

全農茨城本部 畜産部 畜産直売課



～LPガスを安全にご使用いただくために～

安心・安全にご利用いただくために、LPガス及びガス機器などについて正しくご理解いただくことが大切です。ガス機器の性能や正しいご使用方法、お手入れの方法や保管方法を取扱説明書や警告表示などでご確認の上ご使用ください。ご不明な点は明治商会までお気軽にご相談ください。



供給設備とは

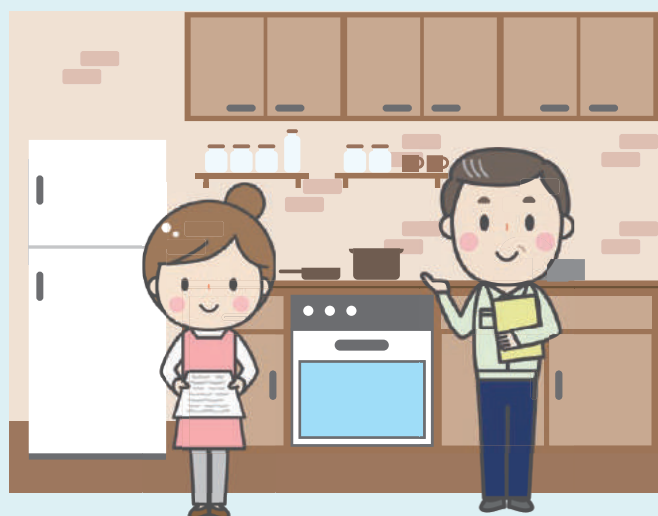
容器からマイコンメーターまでは供給設備と呼ばれ、この部分はLPガス販売店が責任をもって安全に管理いたします。

消費設備とは

マイコンメーターの出口からガス機器まで(メーターの無い場合は容器からガス機器まで)は消費設備と呼ばれ、法律上の管理責任はお客さまとなっています。

◎安心・安全にご使用いただくための点検・調査にご協力ください！

お客さまの安心・安全のため、保安機関としての認定を受けた明治商会の各支店の担当者もしくは明治商会より依頼を受けた保安機関が、液化石油ガス法に基づき、下記のような点検・調査を行います。ご協力をお願いいたします。



1. 容器交換のたびに行う

LPガス容器・調整器・容器バルブ・ガス供給管などの外観点検。

2. 1年に1回以上行う

地下室等の配管からのガス漏れ調査など

3. 4年に1回以上行う

調整器の機能点検、配管のガス漏れ調査、ガス機器や給排気設備等の調査など、ガス設備全般についての点検調査。

前回号のプレゼントクイズ答え

広報誌春号 読者プレゼント問題 (2017. 12 発行)



横の言葉
1 動物の習性を示す土地のこと。
2 別名「オランダスズメ」。独特の音りが苦手な人も多い。
3 「さ」
4 餅子・焼酎などの醸造をはめる器の口部に当てて漬ける機械。
5 映画「恋の空」の登場人物。長瀬博士。
6 映画「恋の空」の登場人物。長瀬博士。
7 動物の習性を示す土地のこと。
8 別名「オランダスズメ」。独特の音りが苦手な人も多い。
9 「さ」
10 餅子・焼酎などの醸造をはめる器の口部に当てて漬ける機械。

縦の言葉
1 動物の習性を示す土地のこと。
2 別名「オランダスズメ」。独特の音りが苦手な人も多い。
3 「さ」
4 餅子・焼酎などの醸造をはめる器の口部に当てて漬ける機械。
5 映画「恋の空」の登場人物。長瀬博士。
6 映画「恋の空」の登場人物。長瀬博士。
7 動物の習性を示す土地のこと。
8 別名「オランダスズメ」。独特の音りが苦手な人も多い。
9 「さ」
10 餅子・焼酎などの醸造をはめる器の口部に当てて漬ける機械。

A B C D
サ ー カ ス

答え

コ	セ	イ		カ
ウ	ロ	コ	グ	モ
サ	リ	-		イ
ク		ル	ス	
チ	エ		ワ	ニ



今から始める グリーンカーテン

おすすめ植物8種

外はお日さまがキラキラの猛暑でも、窓辺にグリーンカーテンがあれば、日差しがやわらぎ、省電力も期待できます。ひと口にグリーンカーテンといっても、美しい花が咲いたり、食べられる実がなったりと、その魅力もさまざま。種から育ててもよいのですが、苗を購入すると成長はあっという間!今から始めて、グリーンカーテンを生活の愉しみに加えてみませんか?

■グリーンカーテン

(別名: 緑のカーテン、エコカーテン)
CO2削減と光熱費への費用対効果を認め、公共施設が率先して設置するなど、グリーンカーテンは、今や日本の夏の必需品になりつつあります。大手のマンションデベロッパーでも、グリーンカーテンの設置を居住者に勧め、ガイドブックや種を配布するようになってきています。

■天然の冷却効果があります。

「夏の日差しをさえぎる道具として、日本には昔からヨシズがあります。緑のカーテンもヨシズ

も同じ植物ですが、一番大きな違いは、緑のカーテンは生きているということです。ヨシズは、乾燥させた植物の茎を編んでつくったものです。日光をさえぎることはできても、長時間日光にあたっているとヨシズ自体があたり、その熱を部屋の中に伝えてしまいます。一方、緑のカーテンは、地面から吸い上げた水を茎の中にたくわえ、葉の表面から水を蒸発させて、自分自身が熱くならないように工夫をしています。それが植物のラジエーター効果です。



おすすめ植物の特徴

朝顔(アサガオ)

朝顔は、江戸時代に大流行して以来、現在まで品種改良が重ねられてきました。伝統的な日本アサガオをはじめ、西洋アサガオのヘブンリーブルー、最近、人気が出てきた沖縄生まれの「オーシャンブルー」など数多くの品種があります。



ゴーヤ

病害虫が付きにくく、肥料や農薬もほとんど不要なグリーンカーテンの代表格。水と暑さがあればぐんぐん成長し、大きな葉が密に茂ります。



パッションフルーツ(食用トケイソウ)

ブラジル原産。花も実も魅力的な、つる性植物です。1つのプランターからいっぱいにつるを伸ばす、旺盛な生命力。大きめのしっかりした苗を購入することによって、葉がよく茂り、実もたくさん収穫できます。栽培は南国が中心ですが、暑い時期に短期間に開花・結実するため、長野県や岐阜県にも畑が作られています。



おかわかめ(雲南百薬ウンナンヒャクヤク)

「オカワカメ」は熱帯アメリカまたは熱帯アジアに自生するつる性の多年草です。日本には中国から長寿の薬草として伝わり、雲南百薬(うなんひゃくやく)とも呼ばれています。百薬というように、薬効やミネラル(カルシウム、マグネシウム、亜鉛、銅)、ビタミンAを多く含み、栄養価が高いことから、健康野菜として注目されています。



真夏に、肉厚な葉を次つぎにつけます。東南アジア原産とあって、暑いのが好きで、反対に、冷涼な地方での栽培は難しい。食用にするのは、若芽の部分です。大きな葉は、日差しを遮るだけでなく、食用にも大活躍してくれます。軽く茹でると、食感はワカメそっくり。それと気づかず食べちゃう人も。別名: 雲南百薬(うなんひゃくやく)。



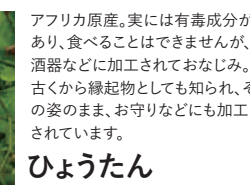
ホップ

日本では、北海道や東北で栽培されており、グリーンカーテンにする人も少なくありません。栽培の適地は、関東以北の冷涼な気候のエリアです。



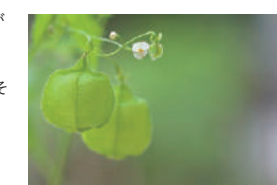
へちま

インド原産、ウリ科の1年草で、日本には江戸時代に伝わったとされています。葉が大きく、日差しを遮り効果は一番。ただし、実がなってくると重さが増すため、丈夫な支柱が必要になってきます。



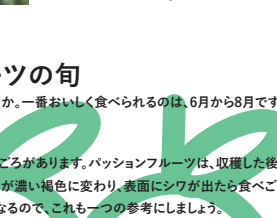
ひょうたん

アフリカ原産。実には有毒成分があり、食べることはできませんが、酒器などに加工されておなじみ。古くから縁起物としても知られ、その姿のまま、お守りなどにも加工されています。



フウセンカズラ

北アメリカ原産のつる性植物。花が咲いた後、風船のかたちをした袋状の果実(食べられません)になります。1つの実に、種が3粒、入っています。ハートマークやパンダ、お猿さんの顔に例えられることも。



○パッションフルーツの旬

パッションフルーツの旬はいつでしょうか。一番おいしく食べられるのは、6月から8月です。

○食べごろ

パッションフルーツには収穫後の食べごろがあります。パッションフルーツは、収穫した後も熟していく追熟する果物です。皮の色が濃い緑色に変わり、表面にシワが出たら食べごろです。シワの増え方とともに香りも強くなるので、これも一つの参考にしましょう。

○生の食べ方

パッションフルーツを半分または4分の1など、食べやすい大きさにカットします。実の部分をスプーンですくい、そのまま食べましょう。この時、ゼリーのようにつるんと食べるのがおすすめです。



上手な切り方

パッションフルーツを上手にカットする方法は、以下の通りです。パッションフルーツの内側にはたっぷりの実とタネが詰まっています。果汁をこぼさないように、頭の部分を6ミリほど切り落としましょう。この状態でスプーンを使い、食べることもできます。また、半分や4分の1にカットする際は、りんごをカットするように皮ごと中心部分に包丁を入れてください。



Q, 鍵のヒントからクロスワードを埋めて答えを探してください。

1		2	3	4
		A		
		5		
6	7			
B		C		
	8		9	
10			11	
				E

縦のカギ

- ココアやチョコレートの原料
- 髪や頭皮に良いと噂の「ノン〇〇〇〇〇シャンプー」
- 女芸人「ゆり〇〇〇〇トリババ」
- 物事の切れ目。段落。
- 家も守るとされていることから漢字で「守宮」と書く。
- 無意識のうちにいう習慣的な行動。

横のカギ

- ことばの意味を判断して理解すること。
- 会議を開かずとも良い内容を関係者にまわして承認を得ること。
- 鶏肉と卵のどんぶり「〇〇〇丼」
- 相手に対する言い分や苦情。
- 花言葉は「純潔」「無垢」「威厳」
- フィリピンの人気観光地。〇〇島

A	B	C	D	E
---	---	---	---	---

※写真はイメージです。実際とは異なる場合があります。



～春号のプレゼント～

今回の読者プレゼントは、特集でもご紹介しました、いばらき銘柄豚『ローズポーク』のギフトセットをプレゼントいたします。茨城県が誇るおいしい豚肉『ローズポーク』を是非ともこの機会にご賞味ください。

ご応募いただきましたプレゼントクイズ
当選者の中から抽選で合計5名様に
プレゼントいたします。

広報誌「絆」読者プレゼントに関するご注意

ご応募受付期間：平成30年4月1日～平成30年5月31日まで（5/31当日消印有効）

ハガキにご住所・お名前、問題の答えをご記入の上、右記宛先までご応募ください。
ご応募はお1人様1回までとさせていただきます。

当選者の発表は商品の発送をもってかえさせていただきます。

ご応募の際に発生いたします通信費等はお客様のご負担になります。

<お客様の個人情報の取り扱いについて>

- ・ご応募時の個人情報は、抽選、商品の発送、関連するお問い合わせ対応の為にのみ利用し、それ以外の目的には利用いたしません。
- ・ご応募時の個人情報は、法令の要請を除き、お客様の同意なく業務委託先以外の第三者に開示・提出いたしません。
- ・ご応募時の個人情報は、広報誌プレゼント係にて厳重に管理し、応募期間終了後は安全・適切に廃棄いたします。

東京都中央区日本橋堀留町 1-3-21 サヨ堂日本橋ビル7F (株) 明治商会 広報誌プレゼント係 宛 おとこ お名前 表側

問題の答え 「〇〇〇」 広報誌「絆」に対するご意見・ご感想 当社に関するご意見・ご要望など ございましたら是非ご記入ください。 裏側

<2017年6月1日より郵便ハガキの通信料が変更になります>
※52円→62円 ご確認の上ご応募下さい。

株式会社 明治商會

安心と快適な暮らしのお手伝い

365日24時間体制でガス漏れなどの万が一にも対応
住宅設備機器から水回りのリフォームまでお任せ



ホームページも是非ご覧ください。
<http://www.meiji-trading.co.jp>

日立支店

常陸太田支店

北茨城営業所

316-0013
日立市千石町4-4-5
TEL:0294-36-1221

311-0321
常陸太田市春友町332
TEL:0294-78-0225

319-1541
北茨城市磯原町磯原5-12-1
TEL:0293-42-8223