

Aいかに

JANetwork
豊橋

Vol.
76

JA豊橋

特集／とよはし
農業再発見

安心・安全・美味

みかわポーク

JAとれたて通信

とよはし **Vege**
職人

JA 2024 JA豊橋

ふれあい
フェスタ

安心・安全・美味



毎日食べて、
毎日おいしくー！

安心・安全・美味

とよはし
農業再発見
はっけん

毎日食べて、
毎日おいしい！
安心・安全・
高品質な豚肉、
みかわポーク。



和洋中、どんな料理にも使える豚肉は、毎日の食卓に欠かせない食材。
豊橋でも高度な飼育技術をもつ養豚農家が、豚肉を供給しています。
県産豚肉みかわポークに、もっと注目してみませんか。

高品質な肉豚を飼育

焼肉、しゃぶしゃぶ、トンカツ、しょうが焼きと、豚肉はお手頃価格でなじみの存在。赤身と脂肪の割合によって風味やコクに違いがありますが、どの部位も幅広いメニューに利用できるのが魅力です。

日本における本格的な養豚は、明治時代にパークシャー種（一種の飼育から始まりました。昭和40年代に入ると、大量のトウモロコシ、大豆が輸入されるようになり、養豚は小規模経営から大規模経営へと移行。近年は食生活の変化により、赤身肉の多いデュロック種が多く飼育されるようになり、現在ではこれらの品種の交雑種が主力となっています。

豊橋では杉山、老津、細谷など南部地域を中心に、養豚農家が点在。高度成長期の昭和40年頃から養豚団地を形成していました。養豚農家の数は減りつつあるものの、高度な飼育技術を持つ生産者の努力で、高品質な肉豚の飼育が続けられています。

最上級の豚肉、みかわポーク

王冠をかぶった子豚のシールでおなじみの「みかわポーク」は、最上級の豚肉だけに与えられる県産ブランド。

県・JAグループが開発した優良な3品種を交配した三元豚を、高い飼育技術を持つ限定された生産者が、統一した専用飼料で育てた豚です。その中でも、肉質や脂肪の付き方が優れた豚肉だけが選抜され、みかわポークとして認定されています。

きめ細かな肉質と上質な脂が特徴で、品質・食糧自給率向上のために国産の飼料用米も与えられています。全国の銘柄豚肉を対象に開催される食肉産業展「銘柄ポーク好感度コンテスト」で最優秀賞を受賞するなど、確かな品質もお墨付き。生産地と生産者を限定し、肉の履歴が明確なものも安心のポイント。主に三河で生まれ育った安全・安心の「みかわポーク」を、食卓でぜひ味わってくださいね。

みかわポーク Recipe

とろ〜り肉巻き おむすび

作り方
【4人分】

- 豚肉ロース
しゃぶしゃぶ用 …12枚
ご飯 …400g
塩昆布 …適量
とろけるチーズ …2枚
片栗粉 …適量
サラダ油 …小さじ1
- 醤油 …大さじ2
酒 …大さじ2
みりん …大さじ2
炒りごま …少々
- ① ご飯に塩昆布を混ぜる。
 - ② サランラップの上に豚肉を広げて並べる。
 - ③ ①のご飯の真ん中にとろけるチーズを入れおにぎりを握り、豚肉で巻く。
 - ④ 片栗粉をまぶし余分な粉は落とす。
 - ⑤ フライパンで転がしながら焼く。
 - ⑥ 焼目がついたら油をキッチンペーパーで拭く。
 - ⑦ 合わせたAを入れ、よく絡まったら皿に移す。
 - ⑧ 盛り付けたおむすびに炒りごまを散らしできあがり。



たっぷりレタスの 豚巻き

作り方
【2人分】

- 豚もも薄切り肉 …約300g
レタス …1玉
小ネギ …少々
片栗粉 …大さじ2
サラダ油 …小さじ1
- 醤油 …大さじ2
みりん …大さじ2
マヨネーズ …大さじ1
生姜 …小さじ1
- ① レタスを細切りにして塩で揉み、5分ほど置き水気を絞る。
 - ② 豚肉を4〜5枚ほど並べ、①のレタスを乗せ巻く。
 - ③ フライパンにサラダ油を熱し、②を焼き目がつくまで焼く。
 - ④ 焼目がついたらキッチンペーパーで油を拭く。
 - ⑤ ④に合わせたAを入れとろみがついたらお皿に移す。
 - ⑥ 肉巻きを半分に切り、小ネギを散らしできあがり。

豚と大根の ミルフィーユ 中華風なべ

作り方
【2人分】

- 豚バラ薄切り肉 …200g
大根 …1/2本
油揚げ …2枚
ニラ …お好きなだけ
鷹の爪 …お好きなだけ
- 水 …350g
醤油 …大さじ1
酒 …大さじ1
鶏ガラスープの素 …小さじ1
おろし生姜 …小さじ1
- ごま油 …お好きなだけ
ラー油 …お好きなだけ
- ① 大根は3mmくらいの輪切りにし、ニラは3cm長さに切る。
 - ② 豚バラは大根の幅と同じくらいの長さに切る。
 - ③ 鍋に大根と豚肉を交互に並べる。
 - ④ 中央に細切りにした油揚げを入れ、油揚げの上にニラを乗せ、さらに鷹の爪を乗せる。
 - ⑤ Aを合わせ鍋入れる。
 - ⑥ 弱火にして火が通るまで煮る。
 - ⑦ 火が通ったらごま油、ラー油をかけてできあがり。



2024 JA豊橋

ふれあいフェスタ

エコバッグ持参で
ご来場ください!!
CO2削減に協力かも。

家族みんなが
楽しめる
2日間です!

楽しいイベント
盛りだくさん!

雨天決行
12月7・8日

時間 両日とも午前9時30分～午後3時30分

場所 JAあいち経済連東三河センター

※荒天などにより、展示販売内容等の変更、フェスタを中止をさせていただくことがあります。中止の場合はJA豊橋HP・公式Instagramにてお知らせします。

地元産直市

LINEコーナー

JA豊橋公式LINEのお友だちや
当日のお友だち登録の方、
アンケート回答で両日
合計3,000名様に粗品
プレゼント!!



女性部会バザー

- うどん
- 五平餅等



女性部会で新品タオル・
綿の布・洗剤・柔軟剤・
使用済み切手・書き損じはがき・
ベルマークを集めます。

【回収場所】本部テント

食品コーナー

自動車コーナー

ガス器具コーナー

花壇苗販売

お米コーナー

農機コーナー

畜産コーナー

生活コーナー

青年部会
ゲームコーナー

わなげ

金融・共済コーナー

ガラガラ・アンケート等
時間 9:30～13:00

コープサービス

- 焼き鯖寿司
- 皇室カレンダー等

JA=SS

SSLINE登録で
値引券等プレゼント

※商品は豊富に取り揃えてございますが、万一
品切れの際はご了承ください。
※イベント内容は会場の都合により変更になる
場合があります。



当日は大変混雑します。駐車場に限りがありますので、
乗り合わせてご来場くださいますようお願いいたします。

詳しくは
HP Instagram



LINEも見えてね!

または
12月6日金の
中日新聞・朝日新聞
朝刊折込チラシを
ご覧ください。

JAとれたて通信

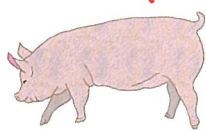
とよはしVege職人

杉山町

渡邊義憲さん



母豚150頭を、
愛情こめて
育てています。



田原との境界に近い、豊橋市最南端の
杉山地区。緑豊かな田園地帯の一角に、
祖父の代から続く渡邊さんの豚舎があり
ます。母豚約150頭を2両親と三人で
育て、種つけから出産、飼育までの一貫
経営を行っている養豚農家です。
実は11年前のAちゃんでも、渡邊さん
の豚舎を取材させてもらったのですが、
現在では伝染病対策がより厳しくなり、

豚舎への立ち入り取材は完全NG。生まれ
たての可愛い子豚を見ることは出来ないま
せんでしたが、それだけ衛生管理を徹底して
いる現場の状況が理解できました。
母豚は1年に平均2回出産し、一度に約
12匹もの子豚を産みます。自然分娩なので
真夜中に生まれることもあり、出産の介助
もしますが「家族経営だからこそすぐ対応
できる良さがありますね」と渡邊さん。
子豚は体温調整がしにくく寒さに弱いの
で、冬はヒーターを入れています。逆に母
豚は夏の暑さに弱く、風を当てたり時には
水をかけたりして涼しい環境を作っていま
す。生まれて三週間たつと母豚から離し、
成長に応じてミルク(脱脂粉乳)から配合飼



料(トウモロコシや大豆)へ徐々に移行させ
ていきます。大きく成長した豚は、体重
110キロを目安に、出荷されています。
渡邊家で大切に育てた豚肉が味わえるの
が、ジョイフル杉山で販売中の生ソーセー
ジです。皮がパリッ、肉汁がじゅわ〜とは
じけ、とても美味しいと評判です。ぜひ、
ご賞味ください。

知得便利
メモ

豚肉
みかわポーク



命を大切に食べ尽くす

一般的に豚肉の部位は「かた肉、ロース、バラ肉、ヒレ、もも」に
分けられます。豚肉食が発達した中国や沖縄では、さらにあち
る部位を食べ尽くします。腸はモツ、胃はガツ、舌はタン、心臓は
ハツ、耳はミミガー、頬の下から首の脂身の肉・豚トロは最近人
気の部位です。豚足は昆布出汁や泡盛で煮込み、醤油と砂糖で味
をつけ、沖縄そばの具として日常的に食べられています。無駄を
なくし、ひとつの命を大切に作る姿勢は見習いたいですね。



ビタミンB1パワー

豚肉は必須アミノ酸をバランスよく含み、吸収効率も優れている良質のたんぱく質です。ビタミンB1含
有量が多いのも特徴で、牛肉の約10倍もあります。ビタミンB1は、ごはんやパンに含まれる糖質の分解
を助け、エネルギーに変える働きがあります。ビタミンB1を摂取すると、疲労感が消え、集中力もアップ。
豚肉をもりもり食べて、心身ともにリフレッシュを図りましょう。

清潔を好む習性

掃除をせず汚い部屋を「豚小屋」と形容しますが、これは大きな間違いです。というのも、実は豚は清潔
好きで、排泄する場所も餌場や寝床から離れた一ヶ所に決めるという習性があるからです。ちなみに豚
は、体脂肪率も人間より低めという驚きの事実も。これからは豚の名誉のため、「豚」のつく嘲り言葉は
慎みたいですね。

最後の将軍は豚肉好き

江戸時代、日本では肉食の習慣はありませんでしたが、唯一の例外は薩
摩藩でした。薩摩藩の島津斉彬から水戸藩へ豚肉が贈られていたので、
最後の将軍徳川慶喜は大の豚肉好きでした。新撰組も西本願寺駐屯地に
神戸から子豚を持ち込んで養豚し、豚肉を食べていたとか。幕末史を賑わ
す人物たちも美味しい豚肉に舌鼓を打っていたのですね。



自動車共済

ご成約 キャンペーン

JA豊橋
限定

キャンペーン期間
2024年10月1日(火)~12月31日(火)

キャンペーン期間中に
自動車共済にご加入いただき、
なおかつWebマイページに
ご登録いただいた方全員に

ノベルティをプレゼント!

※既にWebマイページにご登録済みの方も対象です。

JA共済CMキャラクター
福原遥



ご契約の際は、「重要事項説明書(契約概要・注意喚起情報)」および
「ご契約のしおり、約款」を必ずご覧ください。
詳しくは最寄りの支店窓口または本店普及課
(TEL.0532-25-9531)までお問合せください。

2423555350

いしじゃん全 ウインター キャンペーン 2025

募集総額
300億円

いしちゃん期待!




JA豊橋

令和6年12月2日
令和7年1月31日

キャンペーン期間

募集総額に達した場合、募集期限前であっても
募集を締め切る場合がございます。

詳しくは最寄りの支店窓口または
本店信用業務課(TEL.0532-25-9222)までお問合せください。

LINE

JA豊橋
LINE公式
アカウント

お友だち
募集中!

定期的にイベントや
お得な情報をお届け!

二次元コードを読み込み
お友だち登録してくださいね!!





応募方法

■こたえ
① ② ③
■Aじゃん・
JA豊橋への
ご意見・ご要望
■住所・氏名・年齢
電話番号

官製ハガキにクイズの答えとAじゃん豊橋への
ご意見・ご要望を記入のうえ、ご応募ください。

2024年12月16日必着

賞品 豊橋産 うずら卵 (20名様)

※発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。

85 441 8124

JA豊橋
組合員課広報係 行

豊橋市野依町字西川5

クイズdeゲット

○にあてはまる文字・数字をお答えください。

クイズ1 王冠をかぶった子豚のシールが
おなじみの県産ブランド豚の名称
は「〇かわポーク」

クイズ2 焼肉店などで最近人気の、頬の下
から首の脂身の部位は「〇トロ」

クイズ3 2024JA豊橋ふれあいフェスタの
開催日は「12月〇日、〇日」

Aじゃん
版

クイズに答えて豊橋産うずら卵
をもらっちゃおう!

今回の誌面をスミからスミまで
じっくり読んでいただければ解
ける問題ばかり。ぜひ、皆さん
チャレンジしてくださいね。

※応募ハガキに記入されました住所・氏名などは、賞品の発送以外の目的に使用することはありません。また、ご本人様の承諾なしに第三者へ提供することはありません。

Aじゃん豊橋 Vol.76 ●2024年11月30日発行 URL <https://www.ja-toyohashi.com>

●編集・発行／総務部組合員課広報係 〒441-8124 豊橋市野依町字西川5 TEL.0532-25-4105 FAX.0532-25-7754

企画制作／共和印刷(株)

フォロー
してね。

