

クローズ CLOSE UP! アップ

愛して大切に育てています。
コープの産直「讃岐もち豚」



太田家ファミリー
(左より) 進さん・教子(のりこ)さん・
卓人さん(弟)・宗一朗さん(兄)



会長 太田 進さん

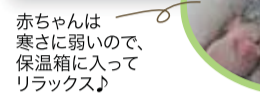
(株)STPF代表取締役
産直豚生産流通部会

平成10年に家畜伝染病のひとつで、PRRSという病気が流行した時には、たくさんの豚を亡くしました。朝起きて豚舎に行くのが怖かったです。そこから、衛生管理について必死で勉強し直しました。豚舎の洗浄や消毒を徹底し、キレイ好きな豚にストレスを与えないよう最善を尽くしています。

顔の見える産直商品として、平成3年に取り引きがスタート。その後、味にこだわった美味しい豚肉を！と、飼料などを研究し、4年の歳月を経て、オリジナルの讃岐もち豚が誕生しました！



生まれて4日目の子豚たち。元気いっぱい！



赤ちゃんは寒さに弱いので、保温箱に入っている

現在、1200〜1300頭を肥育しています。約90頭の母豚が、年に2回ほど出産し、一度に産まれるのは10〜20頭！生まれたらすぐ初乳を飲ませて、その後もしっかりと豚を飲んで育ちます。毎日見てお乳を配ります。毎日見ていると、具合の悪そうな豚はすぐに分かります。離乳までの約1ヶ月が、一番気を遣いますね。生まれた時1kg程だった子豚は、半年ほどで120kgまでになります。

私たちにとっては、組合員さんと豚の両方ともが「顧客」です。豚の気持ちになって、愛して大切に育てています。我々はその大事な命をいただいています。皆さんにも讃岐もち豚を愛していただきたいなと思います。最後に、間違いなく美味しい！ということをお伝えします。

太田家★ヒストリー

★始まりは大根から!?

進さんが小学生の頃、お母様が「大根とメスの子豚1匹を物々交換したのが、養豚を始めたきっかけ。」



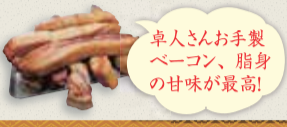
★将来有望の息子さん!

宗一朗さん

地域の米や野菜なども販売して、地域の活性化につなげたい。

卓人さん

食肉学校で学んだ技術と知識を生かし、ベーコンなど加工品の販売を目指します!



卓人さんお手製ベーコン、脂身の甘味が最高!

● 個人情報は、抽選、発送、コープかがわからのご案内以外には使用致しません。
● お便りカードの声は、機関誌、Facebook、まいこ〜ぶなどに掲載する場合があります。

お便り募集!

応募締切り
10月15日(土)

プレゼント商品



※写真はイメージです。

お便りカードにクイズの答えを記入し、地区担当か店舗サービスコーナーへご提出ください。
クイズの正解者の中から、抽選で20名の方にコープ商品をお便りカードにプレゼント致します。

※当選発表は、当選者にプレゼント商品をお渡しして発表に代えさせていただきます。配送担当者、又は店舗のサービスカウンターにてお渡しします。
7月号のプレゼントの答えは「キャロット」でした。(応募総数124枚)

お詫言

7月発行の「第51期通常総代会特別号」にて、会場名の誤りがありました。
(誤)「アルファあなびぎホール」
(正)「レクザムホール」
お詫言して訂正させていただきます。



プレゼントクイズ 讃岐もち豚 **ミンチ** は、
(株)協同ミートプロダクトさんで加工されています。

- ①「クリスマスの我が家の暮らし」を教えてください。
- ②「メーカーさん、生産者さんへのメッセージ」
“出会えてよかった!この商品”と、その理由をメッセージとしてお寄せください。その他、何でもお便り、お待ちしております!



作り方
① なすはタテに1.5cm厚みに切り、軽く塩をふり、しばらく置く。
② ③はみじん切りにし、④のバターできつね色まで炒め、ミンチピッツを加える。色が変わったら小麦粉を振り込み、もうひと炒めする。
③ ②にスープを加え、煮立ったらアク取りしたらケチャップを加え、弱火で7〜8分煮て、塩こしょうをごく少量ふり込み味を整える。
④ ①のなすは、水でサッと洗って表面を軽くふきとり、オリーブ油で両面焼き、塩こしょう(分量外)する。耐熱皿に③と交互に重ね、マッシュポテトやチーズで飾る。余熱しておいたオーブントースター又はグリルで約5分焼く。

讃岐もち豚ミンチピッツを使って

秋なすとミートソースの重ね焼き

- 材料(2人分) 1人前約370kcal
なす………2個 (三豊なすの場合は1個)
ミンチピッツ………150g
③ 玉ねぎ………1/2個
④ ニンニク・しょうが………各小1片
バター………大さじ1/2
小麦粉………大さじ1
スープ………1カップ(水200cc・コンソメ2/3〜1/2個)
ケチャップ………大さじ3
塩・こしょう(又はカレーパウダー)………各少量

なすのアク出し

なすの表面に浮き出た水分がアクです。



④で、なすはしぼらないこと! なすの中の水分が油を吸い込むのを防ぎます。



作り方
① 豚肉は食べやすく切り、軽く塩こしょうする。パプリカ、しょうがは細切り、木くらげは水で戻し石づきを除く。
② そうめんは、かなり固めにゆでしておく。
③ フライパンにゴマ油を熱し、しょうが、豚肉の順に入れる。肉の色が変わったら、パプリカ、木くらげを入れてさっと炒め、②を入れる。煮立ったらそうめんを入れ、ひとまぜし、④で味を整える。

余ったそうめんを使って

そうめんチャンプルー

- 材料(2人分) 1人前約390kcal
そうめん………2束
豚肉切り落とし………100g
ニラ………1/2束
パプリカ(赤・黄)………各少量
木くらげ………小さじ1
しょうが………10g
ゴマ油………大さじ1
塩・こしょう………各適宜
③ ガラスープ………小さじ1
水………100cc
④ めんつゆ………大さじ1
ゴマ油………少量
野菜はゴーヤ、ネギ、小松菜などお好みで

※ 味付けは白だし、だししょうゆ、練りスープなども。

※ アレンジとして、そぼろ卵を入れたり、オムレツ風や、エビ・イカ・ハム・カニカマなどでレモンやすだちを添えて冷製にしてもよい。



作り方
① さつま芋は細長いものを選ぶ。きれいに洗い、皮付きのまま1〜1.5cmの輪切りにし、水にさらす。
② 鍋に①とはちみつを入れ、ひたひたになる位の水を入れて軽く混ぜ、レモンをのせて火にかける。
③ 煮立ったらアクを取り、落としふたをして中火〜弱火で7〜8分煮て、そのまま冷ます。

※ アレンジとして、ゆで小豆や白玉と盛り合わせ、ぜんざい風に。ヨーグルト、アイスクリームと合わせて簡単・おいしく・ヘルシーに。

芋を月に見立ててお月見を

さつま芋のレモンはちみつ煮

- 材料(2人分) 1人前約220kcal
さつま芋………200g
はちみつ………大さじ3
レモン輪切り………3〜4枚

ポイント!

● はちみつのはちみつはさつま芋の量により加減しましょう。水あめを使うとツヤが出ます。



レモンは途中で取り出してもよい。

● 落としぶたがない場合は、オープンシートに穴を開けるか、キッチンペーパーで代用を。アルミホイルは、アルミがレモンの酸に弱いので不向き。

