



ちよこつと食通信

とくべつばん 特別版

栃木市のホームページにちよこつと食通信を載せています。チェックしてみてください。
http://www.city.tochigi.lg.jp/

とち介ランチには、栃木市で作られた農畜産物が使われています。今回のちよこつと食通信[特別版]では、その中の豚肉についてお伝えします。

今回の「とち介ランチ」は・・・

- ごはん（栃木市産のコシヒカリ）
- みそカツ（栃木市産のぶた肉・栃木市産のみそ）
- ゆぼ入りけんちん汁
- おひたし
- とち介味付けのり
- 牛乳



栃木市で40年以上養豚のお仕事をされている篠原 薫さんにお話を聞きました。

ぶた そだ しゅつか ようとん しごと 豚を育てて出荷する養豚のお仕事

栃木市には、豚を育てて出荷する畜産農家が10軒あります。今回はその中の1軒、国府南小学校の近くで、養豚のお仕事をされる篠原薫さんにお話を聞きました。

篠原さんのお仕事は早朝から始まります。毎日4時半に起きて、5時には仕事をスタートさせます。養豚場の見回りをして豚の様子を見た後、小屋のそうじや豚の移動、えさやりをし、出産にかかわるなど、たくさんの仕事をこなします。豚1頭から産まれるのは13、14頭で、離乳するまで育つのは11頭くらいだそうです。生まれてから出荷するまでには170日程かかります。成長段階によって、小屋や、えさの種類を分けているのだそうです。

篠原さんは生き物相手の仕事なので、休みはほぼ無いといいます。私たちが当たり前のように食べている豚肉ですが、長い時間と労力のかかる養豚のお仕事があってこそ食べられるのですね。



畜産農家の篠原 薫さん

産まれたときは、1.3kgほどの体重ですが、出荷するまでの170日間で120kgにもなります。

えさは、とうもろこしや大豆、お米などをまぜたものです。お米を食べると、肉質がよくなるそうです。

豚は臆病なのに、好奇心旺盛のため、人がいるとよってきますが、逆に人が近づくと逃げていってしまいます。可愛いですね。

しのはら き 篠原さんにお聞きしました



- Q. 仕事で、大変なことはなんですか？
- A. 豚が病気にならないように、一番気をつかいます。1頭病気になってしまうと、他の豚にも病気がうつってしまいます。
- Q. 豚はきれい好きと言われますがほんとうですか？
- A. 豚が糞をするときは必ず決めた場所をしています。
- Q. 市内の子どもたちへメッセージをお願いします。
- A. 子どもたちには、おいしい豚肉を食べてほしいと思います。



お忙しい中、取材にご協力いただき、ありがとうございました。身近な地域の農家の方々の様々な思いと細やかな気配りに感謝して給食をいただきます。