

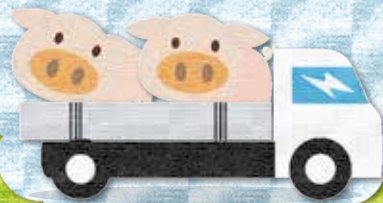
きょう

しつ

とんとん教室



ぶた たび
豚の旅



すくすく
げんき そだ
元気に育てね



ようとん
養豚について
し
知っていますか？



じゅぎょう
授業の
ないよう
内容



ぶた
豚のおうちを
だいこうかい
大公開！



えいようまんてん
栄養満点の
みやざきさん
おいしい宮崎産の
ぶたにく た
豚肉を食べよう！



ぶた なに
豚は何を
た
食べるの？



てづく
手作り
ソーセージ
きょうしつ
教室

よう とん

養豚について知っていますか？

ぶたにく しょうひ こくないせいさん うご

*豚肉の消費と国内生産の動き



しょうひりょう 消費量	こくないせいさんりょう 国内生産量	ゆにゅう 輸入 (アメリカ・カナダ・デンマークなど)	ぶたにく ぜんこくいつせたい 豚肉の全国一世帯 かけいしょうひりょう あたりの家計消費量
まん せん 182万7千トン	まん せん 89万7千トン	まん せん 91万6千トン	21.5kg

(資料:平成30年度食肉流通統計、貿易統計、農畜産業振興機構ほか)

よう とん うご

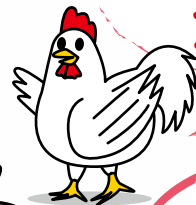
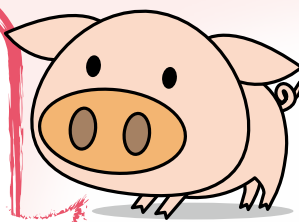
*養豚の動き

	のう か こ すう 農家戸数	し いく と う すう 飼育頭数	こ し いく と う すう 1戸あたりの飼育頭数
みやざきけん 宮崎県	こ 441戸	まん せん ひゃく と う 83万5千7百頭	とう 1,895頭
ぜん こく 全 国	こ 4,320戸	まん せん と う 915万6千頭	とう 2,119.4頭

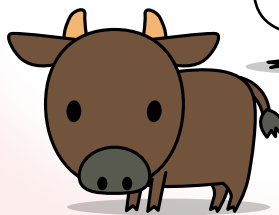
(資料:平成31年2月1日現在 農林水産省「畜産統計」)

豚をたくさん飼っている県ベスト3

- 1位 **鹿児島県** (126万9千頭)
- 2位 **宮崎県** (83万5千7百頭)
- 3位 **北海道** (69万1千6百頭)



ブロイラー
ぜんこく い
全国1位



肉用牛
ぜんこく い
全国3位

(資料:平成31年2月1日現在 農林水産省「畜産統計」)

豚の種類

日本で飼われている豚のほとんどは、**ランドレース種**、**大ヨークシャー種**、**デュロック種**のどれかを組み合わせた雑種です。黒豚と呼ばれる**バークシャー種**は純粋種として飼われています。

① ランドレース種



たくさん食べられるように、体が大きく成長も早い豚に改良。

② 大ヨークシャー種



加工用の肉をたくさんつけるように改良。

③ デュロック種



飼いやすいように、じょうぶでおとなしい豚に改良。

④ バークシャー種



よりおいしい肉をつけるように改良。

豚の旅

豚肉が届くまで

農家で育てられた豚は、食肉センターでお肉にされます。それから、お肉の色、脂肪のつき方、重さなどを調べて値段が決まります。処理されたお肉の多くはお店に並びますが、一部は食品加工メーカーに運ばれ、ハムやソーセージ、ベーコンに加工されてからお店に並びます。



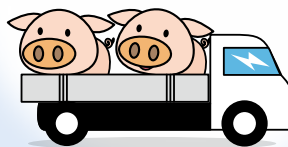
出荷

農家

農家から食肉センターへ運ばれる

食肉センターでの作業

- と畜する。
- 内臓・骨・皮を取り除く。
- 1頭ごとの検査により、肉の品質や安全性をチェックしている。

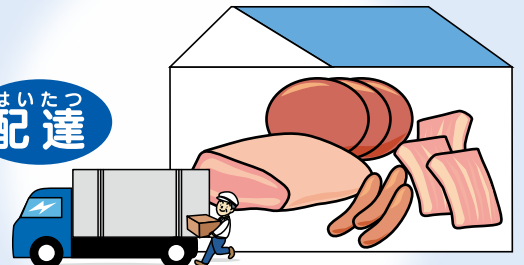


食肉センター (ミヤチク工場など)



県内や全国各地へ配送される

配達



食肉市場や営業所

加工業者、お店へ
(東京、大阪、福岡など)

お店



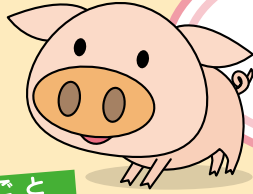
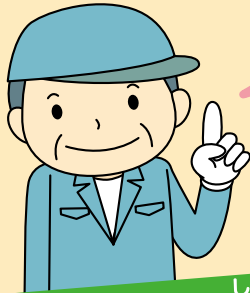
(小売店、スーパーなど)



いただきます〜す!



げんき そだ すくすく元気に育つてね



おいしいお肉になるように
豚を元気に大きく育てるのが
わたしたちの仕事です。

子育てがお仕事

母豚に子豚を産ませます。子豚は3週間ほどで母豚から引きはなし（離乳）、2か月間ミルクや豚用のエサで育てます。50kgほどになったころから、おとな用のエサに変え、110kgぐらいになると出荷します。からっぽになった豚舎はすみずみまでそうじをしてから消毒します。

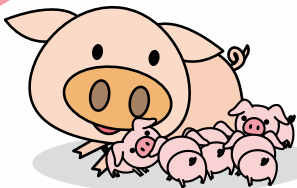
豚は子たくさん

豚は一度に12~14頭ぐらいの子豚を産み、1年間に2回お産をします。5年間で10回以上もお産をする母豚もいて、なんと120~140頭もの子豚を産むのです。



しゅっせい
出生

ぼとん
母豚



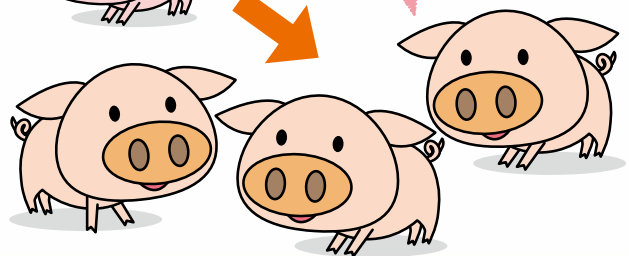
りにゅう
離乳

こぶた
子豚

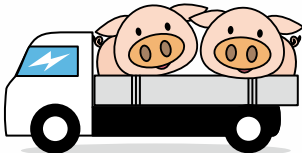


ひいく
肥育

にくとん
肉豚



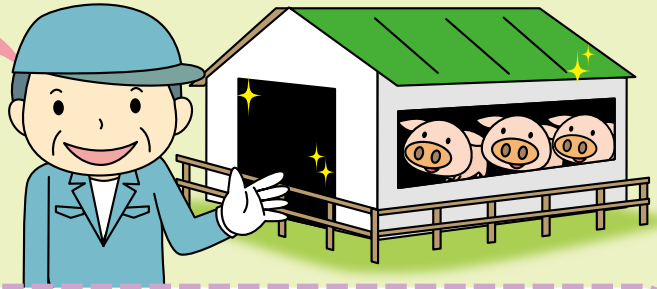
しゅっか
出荷



豚のおうちを大公開!



豚舎の形や豚の数は
それぞれ養豚場でちがうんだ。



豚舎のしくみ

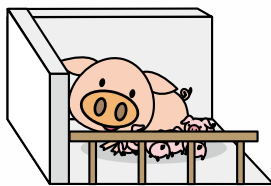
豚は汚いというイメージがあるけれど、これはまちがい。豚は、決まった場所にフンやオシッコをする、とてもきれいな動物です。また、病気を予防するために豚舎の清掃や消毒に努めています。

豚舎

ここで育てられる。

お産室

子豚を産むための部屋



しつけると決まった場所です。

トイレ

排水溝

ふだんいるところ。

水飲場

消毒槽

エサ箱



豚のウンチ



たい肥



豚は何を食べるの？

豚の胃は人間の5倍

豚の消化器管のしくみは、人間とほぼ同じだから、人間の食べるものはなんでも食べられるんだ。なかでも胃は6~10リットル、小腸は15~25m、大腸は4~8mと長く、人間よりも食べ物（しやうか）を消化する力がとても強いので、成長するのも早いのです。



豚の食べるエサ

豚はなんでも食べる雑食の動物です。栄養のバランスを考えて、トウモロコシや大豆などの穀物（こくもつ）に、魚粉などの動物性のエサを混ぜた配合飼料（はいごうしりょう）を一日に1~2回与えます。出荷するまでに300kgぐらいの配合飼料を使います。

配合飼料の原料の一部



トウモロコシ



コウリヤン（イネ科の一年草）



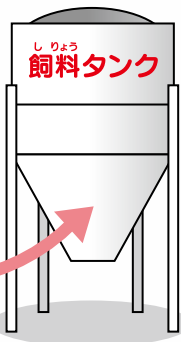
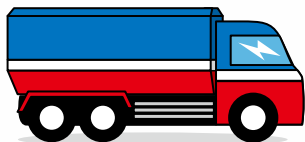
大豆かす



魚粉

飼料工場

飼料運搬車（トラック）



配合飼料は、アメリカ・アルゼンチン・オーストラリアなど海外から多くの飼料・原料を輸入します。



最近では、配合飼料の原料の半分以上を占めるトウモロコシは、※バイオエタノールの原料としても国際的に使われるようになり、配合飼料の価格が値上がりして、生産農家の大変な負担となっています。そのため、JAや生産農家などでは、残った食材を飼料に変える研究や、豚が残さず食べる飼料の与え方を考えたり、豚肉がたくさん売れるように努力しています。

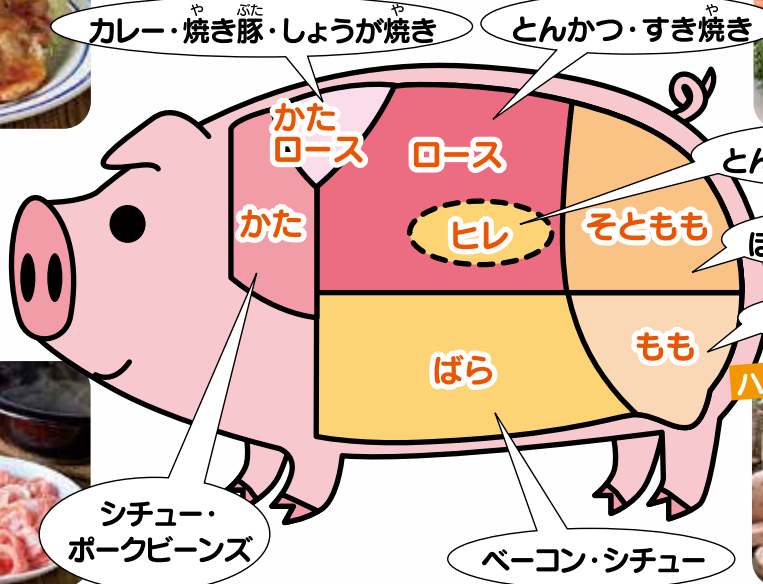
※バイオエタノール ガソリンの代わりとして注目されているエネルギーのことで、トウモロコシやサトウキビ、廃木材を原料としてつくられるエタノールのことです。

えいようまんてん みやざきさん ぶたにく た

栄養満点のおいしい宮崎産の豚肉を食べよう!



ぶたにくの部位



ぶたにくから 豚肉は体にいいよ!

- 良質のたんぱく質を豊富に含み、健康な体をつくれます。
- 豚肉はビタミンB₁が豊富で、牛肉の約10倍含んでいます。
- B₁は糖質の代謝や神経の働きに関係しているため、疲労を回復させイライラを防いでくれます。



みやざきけんない 宮崎県内マップ

おおいたけん
大分県

ぶたさんち
豚の産地

くまもとけん
熊本県

かごしまけん
鹿児島県

たかちほちょう
高千穂町

ひのかけちょう
日之影町

ごかせちょう
五ヶ瀬町

のべおかし
延岡市

もろつかそん
諸塚村

しいばそん
椎葉村

かどがわちょう
門川町

みさとちょう
美郷町

ひゅうがし
日向市

にしめらそん
西米良村

ぎじょうちょう
木城町

つのちょう
都農町

かわみなみちょう
川南町

さいとし
西都市

たかなべちょう
高鍋町

し
えびの市

こばやしし
小林市

くにとみちょう
国富町

しんとみちょう
新富町

あやちょう
綾町

たかはるちょう
高原町

みやざきし
宮崎市

みやこのじょうし
都城市

みまたちょう
三股町

にちなんし
日南市

くしまし
串間市



みやざきけんない
宮崎県内って
たくさんの産地が
あるんだね～。

手作りソーセージ教室

安全、安心な豚肉(ポーク)を使った
おいしい手作りソーセージ。



用意するもの

ウイナーソーセージ12コ分(目安)

- 豚肉ミンチ(赤身)250g
- 豚肉ミンチ(脂身)150g
- 氷水(生地を混ぜやすくするため)40g
- 塩5g ●スパイス(白コショウなど)3g
- でんぷん5g

※好みで卵を入れてもOKです。

道具

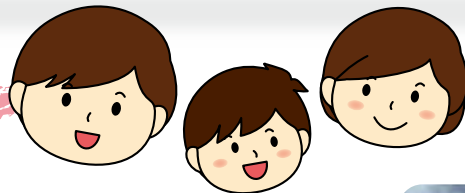
- 腸づめ機(もしくははしぼり機)
- ボウル ●ハサミ ●バット
- エプロン ●三角きん ●ビニール手袋
- キッチンペーパー ●鍋 ●コンロ etc



材料

- 豚肉ミンチ(赤身)→前日に塩を混ぜます。(塩漬)塩分は全体量の1.2%~1.6%
- 豚肉ミンチ(脂身) ●スパイス
- 羊腸(塩漬されているものは、30分間程度水に浸けて塩ぬきをする)
- でんぷん(お好みで) ●氷水

つくりかた



★肉と調味料などを練り合わせる。

「コツ」は温度管理…肉温をなるべく上げないように以下の点に気をつけて!

- ①お肉を冷やしておいて、ウインナー作りの直前に冷蔵庫から出すこと。
- ②氷水を使うこと。
- ③素早く生地作りをすること。



手順

- ①赤身肉Aに氷水を入れ軽く混ぜ合わせ、スパイスDを入れて軽く混ぜ合わせる。
- ②脂身Bを2~3cm粒くらいにちぎって入れ軽く混ぜ合わせる。
- ③でんぷんCを入れ軽く混ぜ合わせる。
- ④約30秒間指先で混ぜる。
※上から生地押して空気を抜く。



★いっぱいになるまで軽く押しこむ。



★羊腸をしぼり機にセットする。

塩抜きした腸をしぼり機の先端の筒にいてねいにセットする。



二重にならないように注意して!!

★はずれないようにしっかり取り付ける。



★ミンチをしぼり出す。

準備

腸の先端を10cm位ノズルから引き出して、レバーを2~3回ひく。はじめは空気が出てくるので、指でつまんで空気をにがす。



腸づめ開始

ノズルを斜め下に向けて左手を軽く添える。レバーをひいて腸づめする。



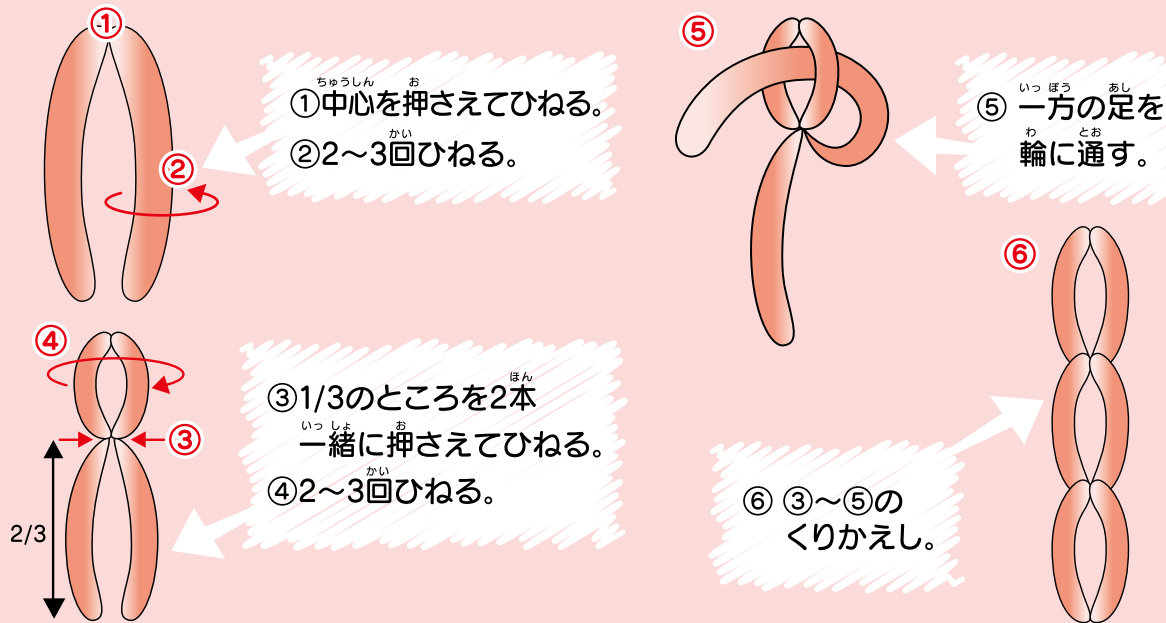
できるかな?

★6 ウィナーの完成へ向けていよいよ!

腸づめが終わったら、10cm位腸を長めにひっぱってハサミで切る。両端はむすんでおく。

★7 ウィナーの完成まであと少し

一定のながさ(5cm程度)にひねる。



★8 沸騰前75℃~80℃のお湯に約15分間入れる。

目ははなさないように!→

沸騰しないようにする
(はれつするので)

ウィナーのうま味が脂肪分と一緒に出てしまうので…



★9 ゆで上がったウィナーをザルに取り、冷水で洗って水気を切る。

その後、ハサミでつなぎ目をカットしてばらばらにする。



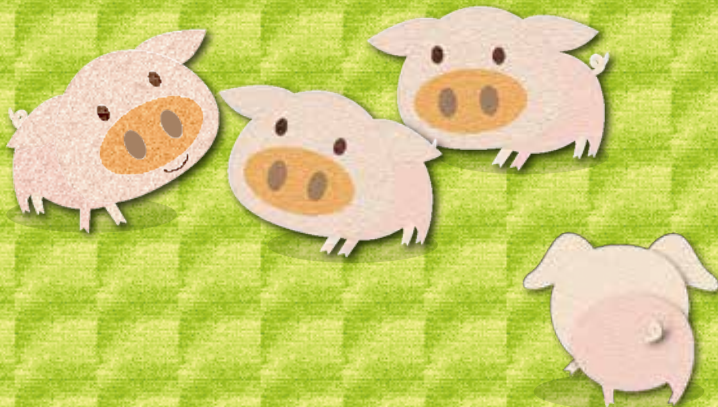
★10 ウィナーを焼いて出来上がり!!

フライパンを熱し、ウィナーを入れてこんがり焼き色をつけて出来上がり。





みなさ〜ん! ^{ぶたにく}豚肉には、^{からだ よ}体に良いさま
ざまな ^{えいよう せいぶん はい}栄養成分が入っています。
^{みやざき そだ}宮崎で育てられた ^{あんぜん あんしん しんせん}安全・安心して新鮮
なおいしい ^{ぶたにく}豚肉をた〜くさん ^た食べて
^{おお}大きくなってくださいね!



名前