給食に「ひまわりポーク」

豊田の養豚農家ら〝食〟を語る

足助中で養豚業について話すトヨタファームの鋤柄雄一さん（左）たち

豊田市制70周年を記念した特別メニューとして、市内の養豚農家2社が生産した豚肉「とよたひまわりポーク」が、市内の小・中学校と特別支援学校（全104校）で提供される。豚肉と野菜をショウガなどで味付けしたメニューで、地産地消の推進と食育への関心を高めようと作られた。

とよたひまわりポークは、豊田市の花〝ひまわり〟の種を飼料に加えて育てた豚の肉。一昨年に豚熱（豚コレラ）で大被害を受けた市内中心の養豚農家が連携し、秋葉町の食肉卸・加工会社フィード・ワンフーズ㈱（旧三河畜産工業㈱）などの協力を得て立ち上げた地産地消ブランドだ。堤本町のトヨタファーム、西広瀬町の㈲堀田畜産、設楽町の㈱内山が生産している。

今月13日には足助給食センターで作られた「とよたひまわりポーク丼」が足助中学校などで提供され、トヨタファームの鋤柄雄一さん（51）らが訪れて養豚農家や農業の現状について説明した。飼育してきた豚を豚熱で殺処分しなくてはならなかった苦悩や、生産者がいるから食べ物を口にできることを話し、「地元の農家が生産したものを購入してほしい」と語りかけていた。

とよたひまわりポークは豊田市内のイオン系スーパーや元宮町のおいでん市場で販売されている。【貞島啓子】

11 住み続けられるまちづくりを