

豚熱の発生で全頭殺処分を経験した愛知県豊田市などの農家が立ち上げた新ブランド豚肉「とよたひまわりポーク」が、同市の学校給食に使われた。市制70年を記念した献立で、市の給食に地元産豚肉が提供され

愛知県豊田市

るのは初めて。農家らは、地元産豚業の理解促進と、豚熱からの復興の足掛かりになると期待する。

「とよたひまわりポーク」は、2019年2月に県内1例目となる豚熱が発生したトヨタファームな

豚柄銘新に願復からの熱豚 学給に銘柄新豚

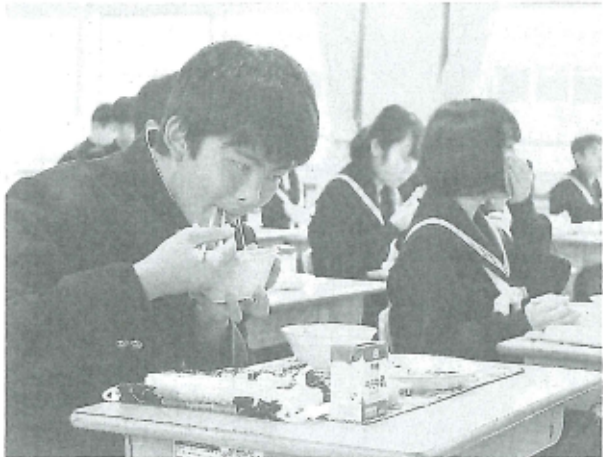
ど、同市に拠点を置く3戸が生産。市の花であるヒマワリの種を餌に混ぜ、ロゴマーク案を市内の子どもから募るなど、地域に根差した新銘柄であることをPRする。販売は、食肉の製造加工をするフィード・ワンフーズが担う。

13日には、市立足助中学校など11校で、しょうが焼き風に豚肉を焼いて「とよひまわりポーク丼」として給食に提供された。

トヨタファームの鋤柄雄一代表が教壇に立ち、豚熱発生の際や養豚にかける思いなどを説明。「誰かが作らないと食べ物はできない。皆さんも職業としての農業に興味を持ってほしい」と話し、生徒らと一緒に給食を楽しんだ。

ヒマワリの種も希望者に配った。家庭で栽培してもらい、取れた種をまた餌に混ぜる予定だ。

市制70周年を記念した献立は、同市産の桃を使ったゼリーやキヒナゴなどもある。4月末まで市内の小・中学校と特別支援学校104校で提供される。



「とよたヒマワリポーク」を使った給食を食べる生徒