

# 地元食材を給食に

愛知・豊田市

「とよたひまわりポーク」提供



左からトヨタファームの鋤柄さん、堀田畜産の堀田さん、フィードワン・フーズの加納俊彦さん

9年に発生した豚熱の影響で全頭処分し、1年間の操業停止に追い込まれ、堀田畜産も豚熱の被害を受け

た。操業を再開するにあたり、販売会社のフィードワン・フーズが橋渡しをし、地元スーパーなどから市内産の豚肉を扱いたいとの依頼があり、豊田市民に愛されるブランド豚を作りたいとの思いから、今回使われた地産地消銘柄豚の誕生となった。

ブランドの特徴は、①豊田市の花であるヒマワリの種粉末を飼料に添加していること②市内で健康に育てている豚であること。ヒマワリの種にはリノール酸が含まれており、あっさりしたおいしい豚肉になる。

鋤柄さんは「食べ物自然にできるのではなく、農家が一生懸命育てている。

国連で掲げられているSDGs(持続可能な開発目標)を達成するためにも、地元産の農産物を食べてほしい」と訴えた。

【愛知】豊田市は本年度、市制70周年であることから市制70周年記念献立として市内産の銘柄豚「とよたひまわりポーク」を使った献立を市内の小・中・特別支援学校の全104校で順次提供する。

4月13日には足助地区の11の小中学校で提供され、その一つの足助中学校には生産者のトヨタファームの鋤柄雄一代表と(有)堀田畜産の堀田秀樹代表も参加して、食育活動も行った。

トヨタファームは2001