

静岡型銘柄豚「ふじのくに」、食育フェアに出展

6月18日（土）、19日（日）の2日間にわたって「第6回食育推進全国大会—ふじのくに食育フェア2011」が、三島市内各所を会場として開催されました。

食育フェアは食育推進の中核的イベントで、東海地方での開発は初めてということ。シンポジウムや料理、農業体験だけでなく、地元ブランドの紹介やご当地グルメなどのイベントも盛りだくさんで、地産地消の取組や体験型イベントなど多彩な催しが繰り広げられました。

日本大学三島校舎や市内各所に200以上のブースが出展し、県内で食育に取り組む団体、自治体、企業が食の大切さをアピールし、静岡型銘柄豚「ふじのくに」は静岡県ブースにおいて多くの来場者に「静岡県で生まれた豚肉“味で日本一”」の宣伝をしました。



折りしも東日本大震災の直後でもあり、大会のテーマは「食のもてなし、知る、作る、楽しむ」に、震災を受けて「復興支援」「防災と食」の視点も加えられ、来場した蓮舫消費者・食品担当相は、「農水漁業の被害や原発事故による懸念・不安は、食物にまつわる様々なことを考えさせる。食べ物の大切さを考え、共有する機関にしたい・・・」と述べました。

2日間、市内全会場に県内外の来訪者延べ73,000人が入場、出展者も来場者も笑顔があふれ食を通じて人がつながっていることを実感させる食育フェアでした。



静岡型銘柄豚 ふじのくにの おいしさのヒミツ!

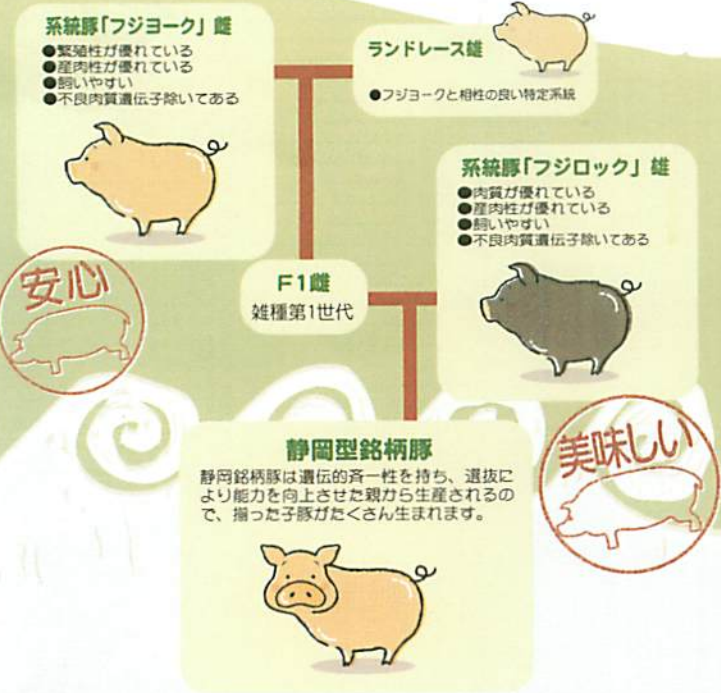
静岡型銘柄豚肉「ふじのくに」の特徴は?

静岡型銘柄豚肉「ふじのくに」は、肉の間に適度な脂肪が入っています。いわば、「霜降り肉」です。とても柔らかく、肉汁が口の中いっぱいに広がるジューシーな味わいが特徴です。



静岡型銘柄豚肉って何?

静岡県中小家畜研究センターが開発・生産した静岡県産のオリジナル豚肉です。雌の「フジヨーク」と雄の「フジロック」をもとにとてもきれいな環境の下で改良されました。平成12年2月の「銘柄ポーク高感度コンテスト」の味部門で全国から選りすぐられた15銘柄中、全国1位になりました。



豚肉はパワーの源! 良質のたんぱく質

たんぱく質は20種あまりのアミノ酸で構成されていますが、人間の体内で合成されない必須アミノ酸は9種類あり、食品から摂取する必要があります。豚肉には9種類の必須アミノ酸がバランスよく含まれているので、筋肉や血液を作る能力を十分に発揮できます。



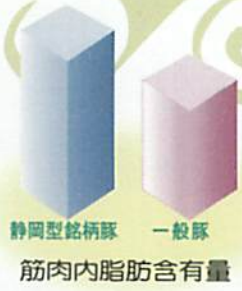
豚肉は疲労回復にも最高! ビタミンB1



ビタミンB1が不足すると、エネルギー不足となり、疲れやすい、頑張れない、不眠やイライラなどの症状があらわれます。豚肉は肉類の中でも最も多くのビタミンB1を含み、100gのロースを食べれば成人男性の1日の必要量(1mg)を摂取できます。

ジューシーな味わい

静岡型銘柄豚は肉に脂肪が入り、保水性が高いため調理しても美味しさが逃げずジューシーな味わいとなるのが特徴です。



良質な霜降り肉です。

静岡型銘柄豚は肉にキメ細かな脂肪(サシ)が入り、美味しさが包まれています。最適の軟らかさと歯ごたえが調和して、肉汁が口の中いっぱいに広がり、美味しさが倍増します。