

とおかまちイチ押し食材① 「妻有ポーク」

1. 妻有ポークとは？

越後妻有地域（十日町・津南）で30年以上親しまれるブランド豚
十日町市5軒、津南町5軒の養豚場で育てられている

⇒今回は・・上野にある「澤口養豚場」さんにいってきました！！



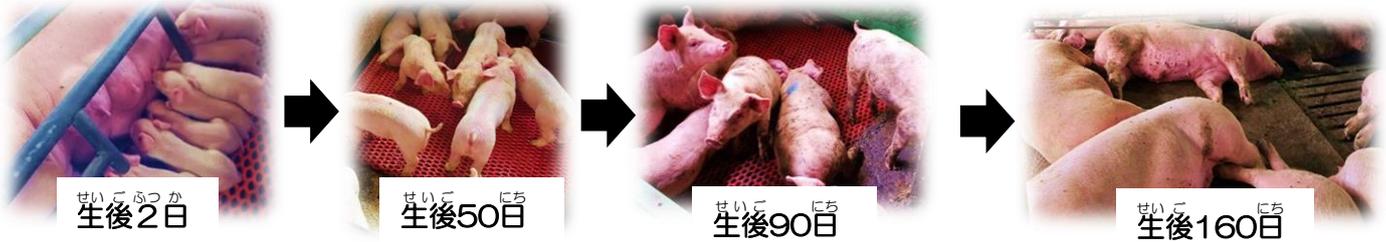
2. 妻有ポークの魅力

(1) 親豚の特徴

- ・オス（デュロック）：肉づきがよい大型種
- ・メス（大ヨーク）：強くて多くの子を産む
(ランドレース)：母性がつよい



(2) 生まれてから出荷まで（生後約6か月で出荷）



(3) 飼料（えさ）の工夫（1日5~6 t/3,000頭）

生後20日まで：粉ミルク

生後50日から：捨てられる菓子くず入り（妻有ポーク用）

生後90日から：ここから無薬（通常は病気を嫌って、無薬にしない）（妻有ポーク用）

生後160日から：大麦（風味や脂の甘み強化）中心

ビタミンE（保存性強化）、植物性たんぱく質（くさみを軽減）（妻有ポーク用）

(4) 妻有ポークのおいしさ

☆日本農業賞大賞を受賞！！

☆第1回丸の内オリンピック優勝（全国8地域ブランド豚の頂点！！）

(5) 生産者さんからメッセージ



有限会社澤口養豚場
代表 澤口 晋さん
(さわぐち すずむ)

自分がおいしいと思うものを食べてほしい
高いもの=おいしいものというわけではない

供養碑があるのは、
妻有地域で澤口養豚場だけ！
「命」を大切に
いただきましょう！



とおかまちイチ押し食材② 「日本酒(酒かす)」

1. とおかまちの地酒

とおかまちを代表する地酒には、「天神囃子」と「松乃井」がある。
酒かすはそんなお酒のうまみや栄養が凝縮している！

⇒今回は、中条にある「魚沼酒造」さんにいってきました！！



2. 魚沼酒造 酒造りのこだわり

(1) 使用する酒米 (仕込み水と相性のよい地元産の酒米を使用)

「五百万石」「越淡麗」「亀の尾」「こしいぶき」などすべて地元産



精米(残ったお米90%) ⇒ 普通酒(残ったお米60%) ⇒ 大吟醸(残ったお米39%)

⇒精米から削った分は、県内で作られるせんべいの材料に再利用！！

(2) お酒ができるまで (約1か月だけど・・・)



酒かす



⇒各工程で、発酵程度などデータに基づいて管理されているため、完成時期は前後する

(3) 酒かすの効果

▽成長や疲労回復をサポート

▽体の中からポカポカにする

▽おなかの調子を整える

▽免疫力アップ

▽肌のうるおいを保つ

(4) 生産者さんからのメッセージ



魚沼酒造 株式会社
女将 山口光子 さん
(やまぐち みつこ)

げんき なん た
元気に何でも食べて、
ひと やさ
人に優しくしてほしい！
さけ た げんき
酒かすを食べて元気で
じょうぶ からだ
丈夫な身体にしてほしい！

