鎌倉海藻ポークについて知ろう！

１０月４日の給食は、「鎌倉海藻ポークのタコライス」です。
鎌倉のブランド豚肉である「**鎌倉海藻ポーク**」について紹介します。

かいそうポークってなんだろう？？

鎌倉の海岸に流れついた「海藻」を食べて育った豚のお肉です。

たん生のきっかけはこの方！

鎌倉に住む料理研究家の **矢野　ふき子さん。**
海岸に流れつく海藻が、ごみとして捨てられていることを知り「もったいない、なんとかしたい！」と思ったのが始まりだそう。

この「海藻ポーク」ですが、ただ海に落ちている海藻を、豚に食べさせて、できているわけではないのです！

同じ思いの、さまざまな人たちの協力があって、

みんなのもとに、とどきました！

①ひろう人

地元の障がい者施設の方々が、海岸で海藻をひろってくれます。
施設の方々が、海岸に出かける機会となるほか、自分のペースでできる仕事で、地域とつながることができます。

②エサをつくる人

海藻をエサにするには、きれいに洗って塩ぬきをし、かんそうさせます。
そして豚が食べやすいように、はさみで切ったり、機械でひいたりして粉にします。
この作業は、障がい者施設の方に加え、地元の老人ホームの方々もボランティアとして参加しています。

③豚をそだてる人

矢野さんの考えに協力してくださったのが、厚木市にある**臼井農産さん。**
出荷前の２ヶ月間、海藻をまぜたエサを毎日食べさせています。海藻を食べていない豚に比べて、「オレイン酸」というううまみ成分が多く含まれていることや、脂の溶ける温度が低く、まろやかな味わいになることがわかりました。