

VOICE

伝えたい声は、
生産者さんの想い

#13

【ヴォイス】 / #13 / FEBRUARY 2010 / www.oisix.com

橋本友厚さん【岩手県】 館ヶ森高原豚



Oisix
おいしく

RECIPES【館ヶ森高原豚】



豚肉のおろしポン酢添え

旨みがたっぷりのった豚肉を、おろしポン酢でさっぱり召し上がってみませんか？
お手軽レシピだから、豚肉のおいしさが際立ちます。

【2～3人分】

豚バラ肉スライス…約300g 大根…適量 塩こしょう…少々 ポン酢…適量

- ① フライパンを熱し、豚バラ肉を炒める。
- ② 塩・こしょうをふり、味をつける。
- ③ ②を器に盛り、水気を切った大根おろしにポン酢をかけて添える。

【無添加 手作りポン酢】(税込714円/360ml)

豚バラの脂身は熱を加えることで、旨みがグッと増します。
レモンを添えたり、小ねぎを軽くまぶしても、香りが増してさらにおいしい。

レシピ提供：Oisix



玉ねぎたっぷり！豚バラ重ね蒸し

豚バラ肉のkokと玉ねぎの甘みが好相性。簡単調理で大満足の味わいです。

【2人分】

豚バラ肉スライス…約100g 玉ねぎ…2個 トマト…2個
お酒…大さじ3～4 塩こしょう…少々 ごま油…少々

- ① 玉ねぎは1cmの輪切り、トマトは湯むきをし輪切り、豚バラは玉ねぎの直径ほどに切り、塩・こしょうを強めにふって下味をつける。
- ② 玉ねぎ、トマト、豚バラの順に重ね、お酒・塩・こしょうをふる。
- ③ ふたをして弱～中火で10分ほど蒸し、必要なら水を足し、さらに弱火で5分蒸す。
最後にごま油を少々加え、味を整える。

【大自然の恵み 玉ねぎ】(税込208円/約500g)

お好みでかわわれ、パセリ、レモンなどをトッピングすると彩りも豊かに。
レモンの酸味が口当たりの良さもアップします。

レシピ提供：Oixi レシピエ hee



【つかいきりレシピとは】食材をおいしく使いきりたい、そんなときに活躍するレシピです。

【つかいきりレシピ】豚肉とじゃがいもの香味炒め

ジューシーな豚バラ肉と、にんにくの存在感のある風味が食欲をそそります。

【2人分】

豚バラ肉スライス…約150g ジャがいも…2～3個 塩こしょう…適量
<A> しょうゆ…大さじ1 みりん…大さじ1 お酒…大さじ1 強
すり下ろしにんにく…大さじ0.5 (合わせておく)

- ① ジャがいもを一口大に切って水にさらし、ラップをしてレンジで3～4分加熱する。
- ② フライパンを熱し、豚バラ肉を炒め、脂が出たらじゃがいもを加える。
- ③ 焼き色がついたら、<A>を回し入れ、強火で汁気を飛ばすように一気に炒める。味を見て塩・こしょうをふる。

【はくはく 新じゃがいも(鹿児島県産)】(税込313円/約500g)

豚バラ肉の周りがカリッとするまで脂を出すのがポイント。
脂が多い場合はキッチンペーパーなどで少し取り除いてもOKです。

レシピ提供：Oisix

ACTIVITY REPORT【OisixのVOICE】



開封されると、鮮やかに色づきます

Oisixの豚肉をはじめご覧になると、ちょっとくすんでいるかな、と思われるかもしれませんが、でも、これこそが切りたてのお肉であるあかし。スーパーなどで見かけるお肉の鮮やかな赤色は、目には食欲をそそるものですが、実はスライス直後のくすんだ赤が、酸素に触れて時間の経過とともに変化しているのです。Oisixの豚肉はなるべく酸素に触れないようパック詰めているので、キッチンでパックをあけていただくとも色合いが変わってきます。お客さまが召し上がるテーブルでいちばん食べごろになるよう、開封後、鮮やかな色になるまでお待ちいただく、というよりは、ぜひお早めにお召し上がりください。

VOICEのバックナンバーはこちら <http://www.oisix.com/voice>

橋本友厚さん【岩手県】

PORK【館ヶ森高原豚】



心からおいしいと喜んでもらえる豚を。

豚と人との理想的な関係

大自然に囲まれた館ヶ森高原豚のふるさと岩手県アーク牧場。「豚の顔を見てもらえたらわかるよ」農場長、橋本友厚さんはおいしい豚の見極め方を、豚の顔、顔だと教えてくれました。橋本さんがここで育てる豚は、本当に穏やかで柔らかい表情をしています。食への不安。インフルエンザや偽装事件など、昨今はとりわけ食肉に対する不安も取りざたされました。「家族に安心して食べさせられるもの、そして心からおいしいと喜んでもらえる豚を育てたいと思っただけです」そう話しながら豚を見やる、橋本さんの優しいまなざしが印象的でした。

のびのび育った健康な豚たち

「意外かもしれないけど、豚はきれいな好きで、デリケートな動物なんです」橋本さんは不衛生な豚舎にぎゅうぎゅうに押し込めるような育て方はしません。ストレスを感じている豚からは、おいしい豚肉は作れないのだそう。アーク牧場の豚舎は広く、一頭一頭の体がぐんぐん大きくなるように配慮されています。さらに衛生管理も徹底し、スタッフが豚舎に入る時には必ずシャワーを浴び、出掛けてきた車が敷地内に戻る際にはまるごと洗浄するほど。

「健康的な生活をして、体にいい物を食べる。そういうシンプルな事なんだよね」飼料は小麦、大豆、ハーブなどを独自にブレンドした100%植物性。豚の飼料として一般的な、遺伝子組み換えのトウモロコシは一切使いません。大切に育てられた豚肉は味も香りも良く、脂の旨みを楽しめる、あのおいしさに。日本一安全でおいしい豚肉を、おいしい豚肉を

牧場を開いた先代の背中を見て育った橋本さんは、幼い頃から養豚を継ぐものと思っていたそうです。「高い理想を抱き続けたその父が、今でも私の背中を押すんです」橋本さんのポリシーは昔も今も変わりません。「日本一安全でおいしい豚肉を。豚へのまなざし、日本の食に対する真剣な想いを語る橋本さんの足元に、気が付くとココロと元気の豚たちが集まっています」

旨みたっぷりの健康豚



人ももちろん、豚も豚だけでは生きられません。館ヶ森アーク牧場の農場では野菜も栽培し、いのちの循環に取り組んでいます。より大きな視点に立って、将来の養豚、そして農業のあるべき姿を考えています。塩をひと振りして頂くだけ。シンプルだからわかる、旨みの違いをお試しください。