



大地の恵みと伝統・文化にはぐくまれた郷土愛にあふれる、いきいきと暮らせるまち

みなみ風



発行/新潟市南区役所
編集/南区役所地域総務課
〒950-1292 南区白根1235番地
電話 025(373)1000(代表)
FAX 025(373)2385

南区ホームページ <http://www.city.niigata.lg.jp/minami/> Eメール chiikisomu.s@city.niigata.lg.jp (南区役所地域総務課)

南区の人口(令和2年1月末現在、カッコ内は前月比)：44,488人(-30) 男：21,638人(-22) 女：22,850人(-8) 世帯数 16,167世帯(+9) (住民基本台帳による)



しろねポーク おいしさの秘密

県内有数のブランド豚「しろねポーク」は、柔らかくきめの細かいモチモチした赤身と甘みのある脂身が抜群においしい豚肉です。白根地区の特産品で新潟市の食と花の銘産品にも指定されています。生産農家は3戸。安全第一で徹底した衛生管理のもと飼育し、均一で高品質な豚肉を生産しています。

問い合わせ 産業振興課 ☎372-6525

しろねポークと認定されるには



白根地区においてストレスのない環境(過密飼育をせず、豚舎内の空気が澄んでいるなど)で飼育

県畜産協会認定「畜産安全ブランド生産農場」に認定され、「しろねポーク飼育マニュアル」により飼育

JA新潟みらいの流通体系で出荷され、生産から販売まで一貫した衛生管理と安定供給を実施

出荷までの道のり

成長の経過	誕生	離乳	出荷
日齢	0日	25日	180日
体重	1.5kg	6~7kg	108~110kg

出荷頭数 1年間で約5,000頭

出荷先 豚肉のランク付けが行われた後、県内の販売先に卸される。

豚肉のランク 極上・上・中・並・等外の5段階で、脂肪の厚さ、肉の色、さしの入り方、見た目などで判断される。しろねポークは概ね中以上のランクを維持している。

飼育において気を付けていること 豚熱(旧豚コレラ)などによる伝染病に感染させないよう、外部からイノシシなど野生動物の侵入を防ぐなど徹底した衛生管理を行っている。



JA新潟みらい白根畜産部会長

小嶋 洋朗さん



私たちは安心・安全は元よりヘルシーでリーズナブルな豚肉の生産を目指しています。豚肉生産に必要な飼料は、地域で生産される米や米菓などが食べても安心・安全でおいしい原料を配合しています。

毎日の排泄物は発酵処理をした後、有機肥料として地域の田畑で活用しており、循環型農業を実践しています。

安心でおいしい地元のしろねポークをぜひ日々の食卓でお召し上がりください。

ここで購入できます!

- 県内のリオン・ドール各店
- JA新潟みらい直売所「いっぺこ〜」



リオン・ドール白根店 店長 栗田 秀行さん(=写真左=)

県内のスーパーマーケットで、しろねポークを販売しているのは、リオン・ドールだけです。白根店では、地元ということもあり、他の豚肉に比べてしろねポークが一番の人気商品で、売れ筋はしょうが焼き用です。品切れにならないよう販売していますので、ぜひ地元のおいしいしろねポークを当店で買い求めください。

まめ知識

①子豚のMy乳首



母豚が1回に出産する頭数は約10頭。母豚の乳頭は左右6~8対で、個体によりさまざまです。生まれた子豚は1~2日のうちに自分の乳首(My乳首)を決めます。強い子豚はよくお乳の出る乳首を獲得するなど、きょうだいの中でも優劣が付きまします。離乳を迎えるまでの間、My乳首以外で飲むことはありません。

②豚の鼻ってスゴイ!

豚の鼻は長く伸びて細く突き出ています。先端の表面はいつも湿っていて光って見えるので鼻鏡(びきょう)と呼ばれています。また、センサー代わりに毛(触毛)が生えていて、とても敏感です。鼻鏡には2つの鼻腔(鼻の穴)があり嗅覚は犬より鋭いとも言われています。土を掘り起こしたり、においでエサを探したり、人の手のように器用に使うことができます。



減塩効果の乳和食

しろねポークの冷しゃぶヨーグルトダレ ゆずこしょう風味

豚肉は良質のタンパク質、ビタミンB1を多く含む食材です。これらの栄養素は低栄養予防や体力維持、疲労回復に効果があります。

材料(4人分)

- しろねポーク(しゃぶしゃぶ用) … 280g
- 紫タマネギ … 85g
- レタス … 120g
- カイワレ大根 … 20g
- 青シソ … 10g
- ダレ
- プレーンヨーグルト … 150g
- ポン酢 … 大さじ1と1/2
- ゆずこしょう … 小さじ1~(好みで加減)



1人分の栄養価	
エネルギー	224kcal
タンパク質	15.7g
脂質	14.7g
カルシウム	70mg
塩分	0.8g

作り方

- ①豚肉はゆでてキッチンペーパーで水気を取り、冷ます
- ②紫タマネギは極薄切りにし、水に5分程度さらしてキッチンペーパーで水気を取る。レタスはやや太い千切り、青シソは千切り、カイワレ大根は食べやすい長さに切る
- ③ダレを作る。ゆずこしょうにヨーグルトを少しずつ加えてのばし、ポン酢も加えて良く混ぜる
- ④レタス、紫タマネギ、カイワレ大根をふんわり混ぜて器に盛り、①の豚肉、③のダレをかけ、青シソを添える