

畜産農家の

元気だより

第32回

県内の畜産農家が頑張っている姿や
安全・安心でおいしい畜産物を
生産している状況・販売情報など
「畜産農家の元気だより」で
消費者の皆さまに提供してまいります。

安全・安心で
おいしい
県内の畜産物をぜひ
ご賞味ください

すかなごっ所に並ぶ「畜産物」を味わう

今回紹介させていただく、JAよこすか葉山の農産物直売所「すかなごっ所」は横須賀市長井にあります。

「すかなごっ所」では、地元で収穫される野菜をはじめ、お肉や卵などの畜産物、その農畜産物を美味しく食べるための調味料、お惣菜や全国各地の特産品など数多くの商品を取り揃えており、その数は約970品（令和6年2月現在）あります。すかなごっ所には「さかな館」があり、旬で新鮮な魚介類も販売されています。公園や海といった自然豊かな観光地からのアクセスも良く、休日には4,000人を超える来店者が訪れることもあり、活気のあるお店です。

昨年2月にリニューアルされた精肉コーナーでは、連日賑わいを見せております。地元の三浦半島で肥育・生産される、甘みのある霜降り肉が特徴の特産品「葉山牛」をはじめ、牛肉文化発祥の地といわれる神奈川県で丹精こめて育まれた「横浜ビーフ」など、味わい深い上質な黒毛和牛を取り揃えております。

精肉コーナーでは牛肉だけでなく、横浜の生産者が育てた健康な豚で、脂身に甘さと香ばしさを感ずることができる「はまポーク」をはじめとした国産の豚肉、国産若鶏などの国産の鶏肉など豊富な種類の地場産、国産肉を取り扱っております。すかなごっ所には、お肉をよりおいしく食べることができる、焼き肉のたれ、ステーキソース、すき焼きのタレなどの調味料も充実したラインナップで用意されており、来店された方が料理を考えながら、楽しく買い物できるコーナーになっております。毎月9の付く日（9日、19日、29日）には、「お肉の日」としてお肉の特売がされており、お得にお買い求めいただけます。精肉コーナー内の「すかな kitchen」では、葉山牛入りのメンチカツやコロッケをその場で味わうこともできます。

畜産物はお肉だけでなく、横須賀市で生産される卵も並んでおります。そのなかで「3色たまご」として目を引く、（有）安田養鶏場のこだわり卵があります。鉄分豊富でねっとり甘い「赤い」卵の「アトムくん」、美容と健康に良い栄養が豊富な「青い」卵の「幸せの青い卵」、横須賀ブランドの「ピンク」卵「しおさい」です。特徴の異なる3色が入っており、1パックで3色の違いが楽しめます。

デザートとして、お店の出口近辺には横須賀市の酪農家「関口牧場」の大人気ソフトクリームがあります。搾りたての牛乳を使用したソフトクリームは濃厚でなめらかな味わいです。このソフトクリームを熱々のメロンパンに挟んだ「メロンパンアイス」は、外のカリカリと一緒に食べる濃厚なソフトクリームが絶妙にマッチした、味も見た目も楽しめるデザートです。店内には横浜市に農場を構える（株）小野ファームのジェラートがあり、定番の「ミルク」をはじめ、「三浦のかぼちゃ」や「湘南レモンシャーベット」などの地場産や県産の原料を活かしたデザートを味わうことができます。多種多様な農畜産物が集まる三浦半島唯一の大型直売所であり、子どもから大人まで楽しめるお店となっております。

お近くにお出かけの際は、すかなごっ所に並ぶたくさんの「畜産物」を、味わって楽しんでください。

JA よこすか葉山 農産物直売所 「すかなごっ所」

所在地：横須賀市長井 1-15-15
営業時間：9:30～18:00（3月～10月）
9:30～17:00（11月～2月）
定休日：水曜日（祝日の場合営業）





やまゆりポークの食育活動 in 2023



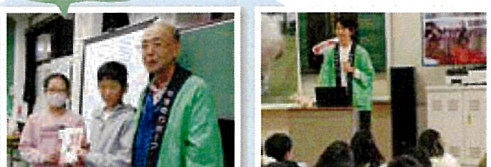
やまゆりポーク生産者協議会は、地域の子供たちに「やまゆりポーク」と養豚への理解を深めてもらうことを目的に、神奈川県畜産技術センターと連携して毎年各地域の小学校に訪問して食育活動を行っています。

今年は11月から12月の期間、藤沢市立浜見小学校、相模原市立若草小学校、平塚市立旭小学校で食育授業を実施し、延べ264名の児童が参加しました。

授業ではやまゆりポーク生産者である(有)武相養豚の安西雄次さんや、(有)石崎ファームの石崎琢也さんを始め、県畜産技術センターやJA全農かながわの職員らが講師を務め、畜産の基礎的な知識や「やまゆりポーク」のこだわりの飼育法などを伝えました。また同協議会にて各小学校へ「やまゆりポーク」を寄贈し、給食で振舞っていただきました。

講師を務めた安西さんは、「こだわりを持って大切に育てたからこそ、残さず美味しく食べてほしい」、また石崎さんは「愛情を込めて育てているため、これを機にファンになってくれたら嬉しい」と授業を締めくくり、それを聞いた児童の皆さんからは、こだわりを持って育てている事、命を頂く事への感謝の言葉を貰いました。

授業の様子



給食の様子

↓ 生姜焼き



↑ ごぼう入りハンバーグ



↑ 豆とひき肉のインド風煮

エコープマーク品で作る

おいしいレシピ

エコープマーク品を使って、神奈川の畜産物をおいしくいただくアイデアレシピをご紹介します

エコープ 「塩こうじパウダー」 を使って作る

肉に、しっとりやわらかポークソテー

材料 (2人分) 調理時間30分

- 塩こうじパウダー 小袋1袋
- 豚ロース肉(とんかつ用) 2枚 (250~350g)

作り方

1. 豚肉は筋切りしておきます。
2. 袋に豚肉と塩こうじパウダーを入れてよくもみ、袋の口を閉じて15分ほど置いておきます。
3. 弱火のフライパンで、両面から中までじっくり火を通したらできあがりです。
4. 食べやすい大きさに切り、おこのみの付け合せ添えてお召し上がりください。



エコープ 塩こうじパウダー (だし入り) 72g(12g×6袋)

エコープ
マーク品

化学調味料を使用せず、風味豊かなダシを加えた塩こうじパウダーは、様々な料理に使える万能調味料です。米麹の酵素の力を活かして甘みを引き出し、お肉や魚を柔らかくジューシーに仕上げます。また、1回ずつ使える粉末分包タイプのため、使い勝手の良い商品となっています。

お肉・お魚・
お野菜に！



材料のお買い求めは、お近くのJAもしくはJA直売所まで！