

畜産農家の元気だより

第5号

県内の畜産農家ががんばっている姿や安全・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。



湘南ぴゅあポークの
ハム&ソーセージセット



美味しい神奈川の
畜産物プレゼント!!



詳しくは裏面をごらんください

小田原牧場アイス工房の
ジェラート



美味しい神奈川畜産物プレゼントの紹介

(株)湘南ぴゅあ



自社独自のこだわり手作りポーク!

平塚市で生産から加工、販売まで一環生産を行っている『湘南ぴゅあポーク』の魅力を紹介します。

「湘南ぴゅあポーク」とは、一般的な豚の品種とは異なる「中ヨークシャー種」の交配種の豚で、味がきめ細かく、脂が甘いという特徴があります。“非遺伝子組み換えのJA配合飼料”を給与し、“オガ粉豚舎”【営業の平井さん(左)とで豚を健康的に育てると共に、豚舎の臭いを軽減させています。大事に育てられた「湘南ぴゅあポーク」は、生産者の安西さん(右)自社の『(株)湘南ぴゅあ』で無添加のハム・ソーセージに加工、販売されています。自分達で育てた豚を多くの人に安心して食べてもらいたいという思いから、今からおよそ30年前に6次産業を始めました。無添加のハム・ソーセージは、添加物が入っているものと比べると、味のバラつきや、賞味期限が短いという問題があり、試行錯誤の毎日だったそうです。しかし、反対に無添加であるからこそ素材の味が活かされ、こだわって育てた豚のおいしさが徐々に口コミで広がり、今ではたくさんのお客さんが、その素材の味に魅了されてリピーターとなっているのです。機械で大量生産をせずに“手作り”にこだわり、1頭丸ごと残さず使うということをモットーに製造されています。営業販売部の平井さんは「ただの加工業者ではなく、畜産を営むハム屋なのだから、安心・安全にこだわり、捨てる部分がないように加工し、商品にすることを大切にしている」と語ってくれました。

(株)湘南ぴゅあ 直売所
営業時間：10：30～17：30
営業日：毎週土・日曜日
住所：神奈川県平塚市岡崎 1624
☎：(代表)0463-58-7767
★JA 横浜直売所「ハマッ子」の
たまプラーザ店、南万騎が原店、
都筑中川店 でも販売しています。

今回紹介する商品は、自社で独自開発した製法で作られた世界中でここでしか食べることができない『乳酸菌ハム』と、自然の循環に貢献した『森を育てるソーセージ』です。食品添加物の代わりに乳酸菌を使ったハム造りを行ったのは世界で初めてで、特許を取った特別なハムです!! 乳酸菌で熟成されたハムは、食品の風味が良くなり、極上の味を生み出したこと以外に、課題であった賞味期限の問題も解決しました。3カ月以上保存しても問題なく、むしろ保存するほど熟成され、旨みが増すとのことです! 『森を育てるソーセージ』とは、燻製工程に地元の間伐材を利用して作るソーセージのことで、ジューシーで風味豊かなソーセージに仕上げています。

(間伐材とは、森林の成長過程で密集化する立木を間引く間伐の過程で発生する木材のこと) 森を元気にするために一役かっている㈱湘南ぴゅあでは工場見学も行っています。ぜひ見て、食べて、自然と共生することの大切さを感じて、美味しさを味わってみてください。

また、工場に隣接する直売所でしか売っていない商品もあるので、ぜひ足を運んでみてください!



『乳酸菌ハム』

美味しい神奈川県産物プレゼントの紹介

小田原牧場アイス工房



【青空に映えるピンクの建物が目印です】

新鮮で低カロリーの本格イタリアン・ジェラート!

今回は、小田原にある「小田原牧場アイス工房」をご紹介します。

小田原牧場アイス工房は、富士山を間近に望み、2月には周囲を梅の花が一面に咲き誇る風光明媚な場所にあります。オープンは平成10年1月、今年で17年目を迎えます。

アイス工房を始めようと思ったきっかけは、地元の仲の良い畜産農家3人で「何かやってみよう」と思い立ったのがはじまりだったとか。

今回は3人を代表して、志澤勲さんにお話を伺いました。

お店をやっている良かったと思える瞬間は、「お客様から“美味しい”との言葉をいただいた時です」とのこと。地域のお祭りやイベントにも積極的に参加し、お客様との交流を深めているそうです。逆に、辛かったことは?と聞くと、「苦労だらけでした!」と笑いながら



答えてくれ、美味しいアイスを提供することを目標に頑張ってきたそうです。その思いが伝わり、地域住民の方々にもとても愛されているお店です。

今後の目標を聞いたところ「具体的な目標は特にはないが、常に新しいことは考えるようにしています」とのこと。なるほど、日々新しいことに挑戦されているからこそ、地域のお客様に愛され、

おのずと新しいお客様も足を運んでくださるということですね。常に前へ前へ進まれている、小田原

アイス工房のお三方! これからも神奈川の畜産を盛り上げていってほしいですね(*^▽^*)

【志澤栄治さん(左)真壁秀男さん(中央)志澤勲さん(右)】

営業時間: 10:30~18:00

ラストオーダー17:30

(年中無休)

住所: 小田原市曾我別所194

☎ : 0465-42-6632



アイス工房で扱っているジェラートの種類は季節や旬ごとに変わり、常に20種類

近い味を提供しています。また、地元で収穫された梅、みかん、キウイなどを

使った味も楽しめます。店主の一番のおすすめは、牧場搾りたてのミルク味。

一足早い春を感じに曾我梅林にあるアイス工房を訪れてみてください。

★1月31日~3月1日

小田原梅まつり開催中!!



皆様からのお便り紹介コーナー(*^▽^*)

第4号の「畜産農家の元気だより」にたくさんの方からご応募をいただきありがとうございました。

ここで本誌への感想の一部を紹介し、これからも皆様からの声をお待ちしてま〜す。



- 毎週行く“厚木の夢未市”でたよりを手にしました。神奈川の名産であるトン漬の美味しさは、家族はもちろん夏・冬の贈答に送っても大変喜ばれています。地元の畜産物をこれからも応援していきます(海老名市.辻様)
- 実家が藤沢です。生産者の方がとても身近に感じ、ぜひ美味しさを味わってみたいです(伊勢原.山下様)
- いつも“わいわい市藤沢店”でやまゆり牛、やまゆりポークを購入しています。これからも安心・安全な国産牛、国産豚を提供してください。肉のさくらいさんにもぜひ伺ってみます(横浜市.黒川様)



「湘南ぴゅあポークのハム&ソーセージセット」が「小田原牧場のジェラート」をプレゼント!

今回紹介した「湘南ぴゅあポークのハム&ソーセージセット」・「小田原牧場アイス工房のジェラート6個入り」

どちらか各3,000円相当を抽選で各5名様にプレゼントします。

★応募方法・・・ハガキに 郵便番号、住所、氏名、年齢、電話番号、ご希望の商品を明記の上、本誌への感想をお寄せください。当選発表はプレゼントの発送をもってかえさせていただきます。

締切 2015年3月31日(火)当日消印有効

★ あて先

〒259-1205 平塚市土屋1275-1

JA かながわ畜産事業センター

「畜産農家の元気だより プレゼント」係

たくさんの応募を
お待ちしております



お寄せ頂いたご感想は本誌で掲載することがあります。ご承知ください。

※応募の際にお預かりした個人情報、個人情報保護法に基づき厳重に管理し、賞品発送以外には使用しません。