『千葉のこめ豚のふるさと訪問！ 工場見学とバーベキュー交流会』を 開催しました！

イベント開催の記録

日時　：　2016年10月30日（日）

場所　：　コープミート千葉と産直の家

東都生活協同組合の組合員12家族30名がコープミート千葉の工場見学と、千葉のこめ豚をや産直野菜を使ったバーベキュー、生産者との交流や額集会を開催しました。

産直の家の前で
生産者と集合写真

築100年を超える古民家「産直の家」の前で生産者と一緒に集合写真をカシャ♪豚ともふれあい、お腹いっぱいバーベキューを食べて、満足していただけましたか？来ていただいた皆さんが「千葉のこめ豚」のファンになってくればうれしいです。

はるばる匝瑳市まできていただき、有難うございます、とご挨拶

あいにく日曜日なので、あまり製造していませんでしたが、早速工場を見学していただきました。豚の各部位をみていただき、各部位がどこにあるのか、その部位はどのくらいの大きさなのかも見ていただき、「へ～、そ～なんだ！」と初耳の声も聞かれました。そして、お肉をスライスしたり盛付けている工程を見学。そして、マイナス30℃の冷凍庫に入って極寒を体験しました。

生産者による学習会
（豚の一生）

生産者から豚のお母さんの話、子豚の話、成長過程、苦労話などを話してもらいました。飼料会社からも、国産飼料用米を配合した配合飼料の説明もしてもらいました。生産者からは、「肉だけでなく、野菜などの食材も、とにかく『国産』を食べて欲しい』と熱いメッセージがありました。最後にクイズも行い、笑いに包まれました。

「千葉のこめ豚」の焼肉のほか、千葉北部酪農の「産直八千代黒牛サーロインステーキ」を豪快に焼き、房総食料センターの「産直野菜」を使った焼き野菜、産直たまごを使った「産直たまごとほうれん草の和風スープ」など、東都生協ならではの食材をお腹いっぱい食べていただきました。食材はおいしいし、青空の下で、みんなで食べるご飯。参加者からは、お肉だけでなく、新米もとってもおいしかったとうれしい声がありました。

東都生協ならではの食材をたっぷり使ったバーベキューでお腹いっぱい

編集後記

多くの餌を輸入に頼っているので、その中の少しでも国産の餌にして、日本の農畜産業を応援しよう、食料自給率の向上に寄与しようというのが「千葉のこめ豚」です。これを期に、もっと利用していただければうれしいです。生産者、工場の作業者も皆様のご利用を楽しみにお待ちしています。
㈱コープミート千葉　営業部