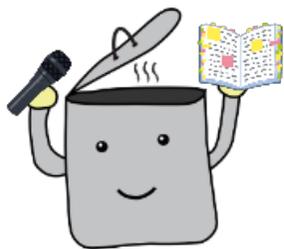


わくわく給食に使う食材について、生産者さんや、加工工場の人に、ぼくが取材に行ったよ。
食材の特徴、生産・加工でのこだわりについて教えてもらったよ♪



10月のわくわく給食は静岡市のブランド豚“TEA豚”と静岡市内で収穫した茶葉を使った“TEA豚の茶葉入りソーセージ”を提供します。“TEA豚”のうま味や甘みに茶葉のさわやかなかおりを楽しむソーセージです。

今回のソーセージは、かおりの良い樹木を使って香りづけを行う「^{くんせい}燻製」という作業をしていないので、“TEA豚”本来の味を楽しむことができます。

静岡市のブランド豚 “ティーとん TEA豚”

北川牧場



“TEA豚”は日本で唯一お茶を飲んで育つ静岡市のブランド豚で、清水の豊かな自然を最大限に活かした北川牧場で飼育しています。

お茶がもつリラックス効果や豚舎の環境（運動スペース、豚舎内の換気等）を整備することで、豚にストレスをかけないように飼育しています。

その環境で育った“TEA豚”は、肉質がやわらかく、脂身があっさりしているのが特徴です。

富士山高原株式会社 Benefitea 株式会社

◆加工のこだわり

食品添加物の使用を最小限にし、食材本来の味を最大限に引き出すようにしています。

◆品質管理のこだわり

加工する食材は、異物が混入していないかを確認し、保管する時の温度管理にも気を配っています。

◆茶葉のこだわり

今回使用する茶葉は、清水区両河内で収穫された新芽の茶葉を使用します。新芽はかおりが強く、苦味が弱いのが特徴です。



TEA豚の茶葉入りソーセージが届くまで

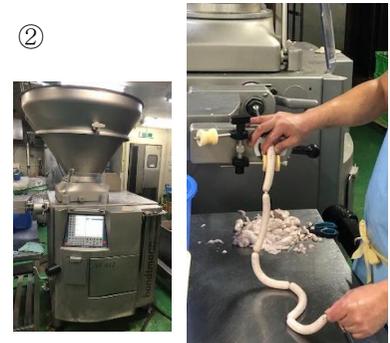
①



TEA豚をひき肉にして、ミキサーを使って調味料とひき肉を混ぜ合わせる。



②



ハントマン充填機という機械を使って、味付けした肉を羊の腸につめていく。

③



ソーセージを加熱庫につるした状態で入れて、蒸しあげる。

④



蒸しあがったソーセージを、流水で冷ます。その後1本ずつカットし、真空包装する。



⑤



真空包装後、出荷まで冷蔵庫で保管する。