



# ゆめ通信

発行 日本養豚事業協同組合

〒104-0033 東京都中央区新川2-1-10  
八重洲早川第2ビル6階

TEL.03-6262-8990 FAX.03-6262-8991

## JASVヤングベットの育成基金にご協力を！

副理事長 山本 孝徳

2020年7月1日に改正された飼養衛生管理基準が施行されました。この中には厳しい規定も盛り込まれていますが、CSF・ASF、そしてその他の疾病から豚を守るためには必要不可欠な事項とし実施していく他ありません。この基準の中には全ての農場に管理獣医師の特定と定期的な指導を受けることが規定されました。しかしながら、養豚を専門とする獣医師の数が不足しています。養豚管理獣医師の増員は喫緊の課題です。養豚管理獣医師を目指す若者がいない訳ではありません。獣医師を雇用している既存の養豚獣医師クリニックにおいては養豚業界で仕事が見たい新人獣医師がいるのに自社のキャパを超えてしまうので雇用を断らざるを得ない状況であったり、独立開業した若手獣医師はマンパワーは必要ではあるが2人分の給料を出すことが難しく2人目の獣医師を雇用することが最もハードルが高いと言う現状があったりするようです。日本獣医師会に新人雇用の際に指導者となる獣医師に謝金を支払うという事業があるようですが、獣医師4名が既に雇用されていることが前提条件になっているとのことで、一番労力が必要と思われる1人目の雇用をサポート出来るものではないようです。そこで2020年9月に一般社団法人日本養豚開業獣医師協会（JASV）ではJASVヤングベット（新規就労養豚獣医師）育成基金（YV基金）が設立されました。この趣旨は、「若く有能な養豚管理獣医師を育成して数を増やし、且つ農場へのアドバイザーとしての管理獣医師のビジネスモデルを確立することが重要であり、生産者と養豚管理獣医師の共存共栄が実現することで、国内養豚は持続的で健全な発展が可能となり、国民に安全で安心な美味しい国産ポークを安定的に供給できると確信します。そこでYV基金を創設し、新規獣医師のJASV正会員クリニックへの就労促進と資質向上を目

的にこの基金を活用することにより養豚管理獣医師数の拡大を目指します」とあります。これは特に独立開業された比較的若い先生方に更に若い獣医師を雇用できる環境を整えることを目的としています。また、獣医学生の研修提供などに掛かる費用を支援し、次の次の世代の養豚管理獣医師の発掘にも尽力されるものです。当組合ではYV基金の設立趣旨に大いに賛同し、協力を惜しまないことを理事会で承認を頂いております。またYV基金では個人での協力も募集されており、1口10万円ではありますが、今後の養豚業界の発展の為、多くの組合員の皆様のご協力をお願い申し上げます。

### ●ヤングベット育成基金について

JASVでは業界有志の皆様から基金への拠出をお願いしており、拠出募集は毎年11～3月に実施しています。お預かりした拠出金はJASVの中に特定資産として積み立て、審査委員会における審査を経て、利用申込者へ助成されます。また、拠出者の方には、当協会会計年度終了報告時（毎年7月ごろを予定）を目途に、運用状況が報告されます。

新規獣医師のJASV正会員クリニックへの就労促進およびその新規就労獣医師に就労後2年間月々、給与補助として10万円、自己啓発費として5万円の合計15万円が支給されます。また、獣医学生などへの研修提供、各獣医大学への養豚獣医師の出張講義などにかかる費用（交通費、宿泊費、日当）の支援も行われます。

本基金にご興味を持っていただける方は、下記お問い合わせ先までご連絡ください。JASVより詳細な資料をお送りいたします。なお、本基金は運用の柔軟性を重視するため、協会内に基金を設立する形をとっておりますことから、拠出金は寄付金控除の対象にはなりませんのであらかじめご了承ください。

お問い合わせ先：

（一社）日本養豚開業獣医師協会（JASV）事務局

TEL：029-875-9090 FAX：029-307-8063

Topics

## 生産者と地方行政の連携で養豚業を活性化

### ～(有)マルミファームと愛知県幸田町の取り組み事例の紹介～

(有)マルミファーム 代表取締役社長  
 稲吉 克仁

#### 愛知県幸田町と(有)マルミファームの紹介

愛知県額田郡幸田町は愛知県の中央南部にあり西三河地域の東南部に位置する人口約42,000人（約15,000世帯）の町です。名古屋圏、豊橋や蒲郡の東三河工業地帯及び岡崎や豊田の内陸工業地帯を結ぶ交通の要所で、JR東海道本線や国道23号線など主要な交通インフラが集中した地域となっています。産業は自動車関連産業を中心としたいくつかの工業団地があり製造業が盛んです。また、農業については特産の筆柿を始め、みかん、ぶどう、ももなどの果樹、水稲、麦、大豆が栽培されています。いちご、なすなどの施設園芸も古くから行われています。畜産については、(有)マルミファームが幸田町唯一の養豚場で、その他に肉用牛5戸があるのみです。

幸田町は現在、全国にアピールするためロケツーリズム（映画やドラマのロケの誘致）にも力を入れており、ロケ弁の食材や宣伝アイテムの一つとしても「夢やまびこ豚」を活用しています。

(有)マルミファームは母豚365頭の一貫経営の農場で、役員他従業員7名の農場です。「夢やまびこ豚」(後述)の生産農場で、年間約11000頭出荷しています。その内「夢やまびこ豚」銘柄での販売は約3割で地元チェーンスーパーや精肉店、幸田町のふるさと納税などで扱われています。

(有)マルミファームと幸田町は連携して、“夢やまびこ豚”消費拡大や畜産業活性のためのいろいろな取り組みをしています。みなさんの参考になればと思います、ご紹介いたします。

#### 幸田町の指導で地域IoT実装推進事業が決まった経緯

マルミファームでは糞処理に縦型コンポストと平床の堆肥化施設を使用しています。平床の堆肥化施設

設では、発酵状態が悪かったり、季節によって悪臭が出たりして困ることがありました。そのため堆肥舎内でタイマー制御により消臭剤を散布していましたが、風向きや風速によっては散布の必要のない条件の場合もありました。そんな時に幸田町より「地域IoT実装推進事業」の話があり、気象計、特に風向、風速が検知できる装置を設置することで条件によって消臭剤の散布をコントロールすることも可能ではないかとの考えで、その設置に至りました。(図1)

#### 夢やまびこ豚とは

夢やまびこ豚は、中部・北陸地域の生産者グループ「やまびこ会」の会員農場で生産される銘柄豚肉です。母豚はTopigsで、止め雄は(有)メンデルジャパンのデュロックを使用しています。また、飼料は豚事協のゆめシリーズを使っています。マルミファームでは乾物換算で配合飼料3～4割、エコフィード6～7割の割合でリキッドフィード給餌をしています。

#### 夢やまびこ豚を使用した「ローストポーク丼」などを手掛ける飲食店「長命うどん」の星本智子さんのコメント

「夢やまびこ豚」は一般の豚肉と比べてお肉の甘さ、脂の甘さが抜群に良いと思います。それは色々な豚肉を並べて試食してもすぐわかります。角煮のようにしっかりと味付けをしても脂の甘味が特によくわかります。また、「夢やまびこ豚」は生の状態でも肩ロースの断面などは写真を撮ってインスタグラムに載せたくなるほど綺麗です。豚肉特有の嫌な臭いも全然ありませんので、すごく安心して使える豚肉です。「夢やまびこ豚」を使って調理したローストポークは低温調理でも時間が短くて済み、食味はもちろん、色合いなど見た目も良く仕上がります。

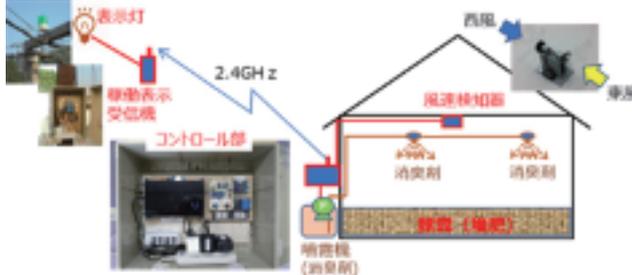
## 消臭剤自動噴霧装置の設置

(㈱マルミファームの実例)

幸田町の推進する地域IoT実装推進事業により、幸田ものづくり研究センターの作成した消臭剤自動噴霧装置を設置しました。これは、堆肥から発生する悪臭を民家へ拡散(西向きの風)する場合のみ、消臭剤を散布することで悪臭対策を効率よく、低コストで稼働させるシステムです。また、消臭剤噴霧機の稼働実績(年月日、時刻)をUSBメモリに自動的に保存し、稼働状況の見える化も実現しています。



↑ 感知センサー



↑ 堆肥舎への消臭剤自動噴霧の様子

幸田ものづくり研究センターとは…  
幸田町役場企業立地課内に設置された次世代新産業創生を目指す方々とともに、地域ものづくり産業全体の振興を目的とする組織です。

風向き	風速 [m/s]	噴霧間隔 [分]	噴霧時間 [秒]
西	0~≦2	15	30
	>2~≦5	5	30
	>5	15分間隔で風速チェック	
東	0以上	し噴霧しない	

↑ 風向きと風速に伴う消臭剤噴霧の稼働量

## 効率的な新脱臭剤の試験

新たな脱臭剤の試験がやまびこ会で行われ、令和3年度には商品化され、日本養豚事業協同組合から発売される予定です。これにより、大幅なコストの削減が期待されます。

図1 地域IoT実装推進事業で悪臭対策！

幸田町商工会で「うまい〜もん創作委員会」というプロジェクトが立ち上がり、生産者のマルミファームさんともお話ができるようになり、生産者さんと料理を食べてくれるお客さんの両方の顔が見えるようになったことで、メニューを考えたり調理したりする時に一層イメージが膨らむようになりました。お弁当の蓋を開けて料理を見たときのお客さんの驚く顔などを想像して作っていると、すごく楽しいと感じられます。また、試食会などでお披露目して皆さんから意見をもらおうと、もっと頑張ろうとも思えます。お弁当などを作っても、100%満足いくものが出来たと言うことはありません。ああすれば良かった、こうすれば良かったと色々考えていつも悩みます。色々メニューが出来てくることは苦労というよりも楽しいですし、今のコロナ禍の現状ではお店の業態も色々変えていかなくてはなりません。そんな時に「幸田町特産の夢やまびこ豚」を使ってロケ弁を作ってください」という話があるのはすごくありがたくて、「ローストポーク弁当」(写真1)や「ちらし寿司弁当」を開発しました。

調理をする時には素材を殺しては駄目だし、余計な味付けをしなくても楽しんでもらえるように気をつ

けています。あまり濃い味にせず、「夢やまびこ豚は美味しいな」と感じてもらえる料理を目指しています。

今後はお客さんの要望を聞いてそれに答えられるように新メニューにも挑戦したいと思います。例えばスイーツ企画もあるのですが、ここまで来たら「夢やまびこ豚」を使ったスイーツに挑戦しても面白いと思っています。

## 料理研究家・長田絢さんのコメント

「夢やまびこ豚」は臭みも全然無く、肉の見た目も綺麗な桜色で、ツヤとハリがあるお肉だと思います。



写真1 ローストポーク弁当(左)と幸田町ご当地グルメ OMOTENASHI Do~nのポスター(右)

うちの子供は脂の多い部位などは本来苦手なのですが、「夢やまびこ豚」は脂の甘味がすごく美味しいので良く食べてくれます。臭みのある豚肉は脂が臭く、煮ても焼いても臭みは残ってしまうのですが、「夢やまびこ豚」はそれが無くて美味しいのと、おそらく筋繊維がきめ細やかなので調理時間が短くて済むのではないかと思います。それが柔らかく、口当たりも良く、味が染みやすいと言うことに繋がるのだと思います。

食べてもらう人のことを考えて料理を作りますが、メニュー開発となると自分の目が届く範囲にはいない方々も沢山召し上がることになります。そういう観点からすると味付けの濃さ、辛さ、甘さなど好みは人それぞれなので何処に焦点を合わせるかというのは悩むところですが、素材の美味しい、不味いは全て共通なので、同じレシピでも使う素材によって全然味が変わってくるという点で「夢やまびこ豚」を使えることはありがたいです。

### こうた産業祭りでの「夢やまびこ豚」を使用した「千人なべ」(豚汁)の無料配布

幸田町では毎年11月に「こうた産業祭り」という農業や商工会からの出展をメインにしたイベントを行っています。

幸田町内の畜産農家で構成されている「幸田町畜産組合」で提供される「夢やまびこ豚」をふんだんに使った特大鍋2つで作られる豚汁は「千人なべ」(写真2)として無料で配布され、毎年大変人気なため約1000人分の豚汁が1時間足らずで無くなってしまいます。また、抽選会の景品にも「夢やまびこ豚」



写真2 夢やまびこ豚を使った豚汁「千人なべ」

を提供しています。

### 最後に

以前は「マルミファーム」も「夢やまびこ豚」も幸田町内ではあまり知られていない存在でした。しかし、町内の学校給食で使われたり、ふるさと納税が始まり「夢やまびこ豚」が返礼品として扱われるようになってからはその認知度も徐々に上がりました。そして、成瀬敦幸田町長が「町の産業振興を目的に幸田町産の農畜産物を使用した食品を開発し、幸田町内の産業の総合的な振興を図る。幸田町を全国にアピールする。」と舵を切ったからは「角煮バーガー」(図2)「幸田の消防カレー」「OMOTENASHI Do-n」(写真1)と「夢やまびこ豚」を使った企画が立て続けに実現し、幸田町商工会に加盟している飲食店さんにも使っていただけるようになりました。私は「生産と豚肉販売は別物」と捉え、自社の豚肉を地元で積極的に売り込むようなことはあまりしてきませんでした。今回は色々ご縁があり地元での産業振興の一端を担うことができました。またIoT実装推進事業では、まだ改良の余地はありそうですが私がイメージしていた消臭剤散布システムが出来上がりました。幸田町には大企業の工場がいくつもありますが、地元で根ざした畜産・農業にもしっかりと目を向けていただけていることに感謝しています。今後は幸田町内でもマルミファーム産の「夢やまびこ豚」を使っていた飲食店も増えそうです。行政や商工会と連携することで自分の苦手分野や、困っている分野の解決策に光明が見えたことは幸運です。



### 幸田町商工会と幸田町役場の共同開発により誕生した、幸田町ご当地グルメ

町内の産業振興を目的に、幸田町うまいもん創作委員会が設置がされ、「幸田角煮バーガー」や「OMOTENASHI Do-n」が誕生。幸田町産の農畜産物を使用した食品を開発し、幸田町内の産業の総合的な振興を図る事で、町の活性化につなげるために、町内店舗で販売されています。

#### 【幸田角煮バーガーの定義】

- ① 夢やまびこ豚を100g以上使用すること
- ② 幸田町の農産品を1品以上使用すること
- ③ 幸田町うまいもん創作委員会の認定を受けること

※商品を販売するためには、「幸田角煮バーガーの定義」に該当しなければならない。



図2 幸田町ご当地グルメ・幸田角煮バーガー

# 豚事協会員の皆さまへ

株式会社Japan Food Expert 代表取締役 長田 絢



はじめまして。私は、料理研究家、栄養士、お肉博士、(独) 中小機構地域活性化支援アドバイザーという肩書きで、食に関するビジネスを展開しています。

弊社は、「食べることは生きること、食を通じて健康と幸せを！」という企業理念で、2008年に起業をしました。弊社では、食をテーマとした講演やセミナー、料理教室、商品開発やレシピ制作、テレビ番組やラジオの出演、コラムや情報誌への執筆など多岐にわたって、「食」をプロデュースしています。テレビ番組では情報番組のコメンテーターをはじめ、料理コーナーはもちろん、生産地や企業訪問ロケなども行っています。食品や飲料メーカーのCMなどにも多数出演させていただきながら、裏方である企画やコーディネートにも携わっています。

各地の地域創生事業にも「食」の側面からプロデュースを行っていて、例えば愛知県幸田町の夢やまびこ豚と筆柿を使って消防署とコラボレーションをしながらカレーの開発、イベントでの提供、食堂や道の駅での提供を経て、レトルトの商品化まで総合的にコーディネートをしています。

昨年新型コロナウイルス感染症の発生によって、世の中が大きく変わり、私たちのライフスタイルも一変してしまいました。私自身の仕事にも大きな影響があり、これまでの講演会や大規模イベントはほとんどなくなり、飲食店の売上も大変厳しいものとなりました。

そんな中、免疫力の大切さや食と健康について、あ

らためて見直されている時代がきたともいえるのではないかと考えました。在宅ワークが増え、なかなか外食ができないため、自炊をする方々も増えたのではないかと思います。そこで、初めて料理を作る方やレパートリーを増やしたいとお悩みの方に、少しでもお役に立てたらという想いで、昨年5月に料理のレシピを紹介するYouTubeを開設しました。新しくカメラを購入して、撮影、動画編集を自ら行い、定期的に配信をしています。さらに、昨年10月には書籍「スーパーで買える「肉」を最高においしく食べる100の方法」(ダイヤモンド社・刊)を出版しました。手軽にできておいしい料理をモットーに、お肉はもちろん、調味料なども手に入りやすい材料で、誰でも失敗なく作れるお肉のレシピを48品掲載しています。単なる料理のレシピだけではなく、お肉をおいしく食べるための100のテクニックを漫画を交えながら解説しています。素材のおいしさを引き立てるためのレシピばかりを掲載していますので、生産者の皆さまにもぜひ作っていただけたら嬉しいです。その中でも最も材料が少なく簡単な「豚丼」のレシピを特別にご紹介いたします(8ページ参照)。忙しい時のためにまとめて作って冷凍保存するのもおすすめです。



愛知幸田の消防カレーのポスター

## 【書籍『スーパーで買える「肉」を最高においしく食べる100の方法』特別販売のご案内】

通常1,650円のところ、豚事協会員の方は2割引の1,320円(1冊・税・送料込み)でご購入いただけます。

購入ご希望の方は;「長田さんの書籍購入希望」の旨、および①冊数、②会員名、③今回の注文の担当者名、④送付先住所、⑤電話番号、⑥ファックス番号またはメールアドレスをご連絡ください。

その後、事務局より請求書を送付しますので、請求書に記載の口座に送金して下さい。送金手数料はご負担願います。(資材等の代金と一緒に振込みいただいても結構です。)入金を確認でき次第、書籍がダイヤモンド社より発送されます。

### ●発注先(豚事協事務局)

ファックス番号: 03-6262-8990 eメールアドレス: info@tonjikyo.or.jp





## 第22回 登山紀行①・中央アルプス編

伊東 正吾

### 岳人復帰後の現状

本コラムの初回時（2017.07；No.93）に述べましたが、私は2016年の退職直後は体調不良の改善に努め、約半年後の9月の北海道・利尻山登山を皮切りに、岳人復帰しました。以後は低山・高山を織り交ぜながらほぼ毎月山に入り、中部地区以外に九州・中四国方面への遠征、東北や北海道内方面を視野に入れ、10年くらいは楽しむつもりでした。しかし、3年経過した2019年春に突然、左足下腿の激痛と腫脹を発症して起立困難となり、夏には右肩腱板断裂で手術を受け、さらに腎臓機能障害と血圧異常も併発し、登山どころではなくなりました。2020年も5月に脳血管系の精密検査を受けるなど、在職時はほぼ無縁であった病院と大の仲良しになってしまい、また、想定外のコロナ禍のため、ひたすら自宅で自粛する毎日となりました。

こうなれば、「焦らず、そのうちにまた・・・」という気持ちに切り替え、当面の間は体力回復と足関節の養生に専念することになりました。

ちなみに、登山は複数名で行くのが原則ですが、私の場合、急に足に支障が出て一時的に動けなくな

る場面もあるため、日帰り予定でも無理せず山中にビバークするか、持参の灯りを頼りに歩を進める覚悟でいます。そうなると同行者に迷惑をかけることになってしまいますので、好ましくはないのですが自由に行動できるように、単独行を基本とした次第です。

### 中央アルプス（北部）へのいざない

①中央アルプスは北端の経ヶ岳2,296.4mから始まり、南端は岐阜県の恵那山2,190mの比較的小さい山域です。最高峰は木曾駒ヶ岳2,956.9mで、空木岳2,864mや南駒ヶ岳2,841mのアルペン景観、恵那山のどっしり感など各々の山に個性がありますが、世間的に一番知られて景観も良いのは宝剣岳2,931mの南東側に広がる「千畳敷カール」（写真1）です。

②宝剣岳を中心にした千畳敷カールのパノラマの眺めは雄大で、夏は広範に広がるお花畑が美しく、春と冬はカールが白銀に覆われ、青空との対比が一層綺麗です。なお、宝剣岳の登頂は厳しい崖壁でクサリ場が続き、足を踏み外せば一気に木曾の谷に消え落ちます。その厳しい表情は、千畳敷の反対側から見ると覗うことができます（写真2、3）。

③宝剣岳、木曾駒ヶ岳からさらに北に位置する将棋頭



写真1 宝剣岳と千畳敷カール（一般に良く知られている南東側）  
写真上は秋2016.10.16の夕刻近く、下は春2017.06.09の9時頃で、登山者が雪斜面を稜線（矢印がカールから登攀する目標地点）に向けて一列に並び登っている様子が微小なゴミのような点として遠望できる。



写真2 木曾駒ヶ岳側から見た宝剣岳山頂裏側の遠望  
宝剣岳山頂はゴロゴロした険しい岩稜で構成され、写真右側の山頂直下には奈落の底とも言える木曾側へ一直線に落ちる深い谷が待ち受ける。  
2017.06.09

(しょうぎのかしら) 山2,730mに行く途中には、新田次郎の山岳小説「聖職の碑 (いしぶみ)」でも有名になった遭難碑の巨大な存在感が目を引きまます (写真4)。

この山岳遭難事故を少し解説すると、大正2年8月26～27日、地元伊那の中箕輪尋常高等小学校(現在の箕輪町中学校)の校長以下教員3名と生徒25名、サポートの地元青年会員9名の計37名が恒例(修学旅行)の木曾駒登山に出発しました。計画は綿密に練られており、気象情報も飯田測候所と連携して問題はありませんでした。予算の都合で前年まで同行していた地元ガイドが雇えず、さらに間の悪いことに台風接近の影響で出発から稜線に出るまでに12



写真3 宝剣岳山頂から千畳敷を俯瞰

宝剣岳山頂から登山ルートである千畳敷カールを俯瞰する。遠方には市街地も望め、まさに大パノラマである。2016.10.16



写真4 山岳遭難碑の名称は「聖職の碑 (いしぶみ)」  
2016.10.16

遭難現場には、日付や遭難者の名前が刻まれた遭難記念碑(右手前)と、大きな天然石(左、高さ2.5m程度、中央碑文下に焼香場所)と中くらいの天然石の組み合わせで稜線に建立されている。疲労困憊の生徒達を励ましながら両脇に抱え、低体温症で亡くなった赤羽校長の無念な思いが強く偲ばれてならない。

時間も要したようです。さらに不幸は重なり、事前の情報になかった山小屋の焼失という事実は、難渋していた登山隊が避難先に考えていたため、悲惨な事態に陥ってしまい、赤羽長重校長と生徒の計11名もの命が低体温症で天に召されてしまいました。

後年、遭難の地には立派な遭難碑が建立されて遭難者を慰霊していますが、現在でも毎年、箕輪町中学校は一貫して教育登山を続けており、この悲しい歴史を教職員と生徒全員でかみしめながら後世に伝えています。

④聖職の碑を左に見ながら登山道を北上し、将棋頭山を経由して最北端の経ヶ岳に向かう途中で、稜線から西に少し外れた位置に小高い行者岩2,658mのピークと茶白山2,653mを望むことができますが、特に目を引くのが山頂に大きく聳え立つ奇岩の行者岩です(写真5)。山頂には花崗岩の白みがかかった大きな岩が集塊を形成して天に向かって聳え立っており、その景観は異様でもあり威圧的でもあり、かつ神秘的な印象を持たずにはられません。このような景色に遭遇できるのは、大自然に飛び込む山行の醍醐味でもあると思います。

この後も登山道を北に歩を進めると標高は徐々に下がり、権兵衛峠1,517mに到達します。権兵衛峠から左に登山道を降りていけば木曾へ、真っ直ぐ緩やかな登りを進むと経ヶ岳に至ります。

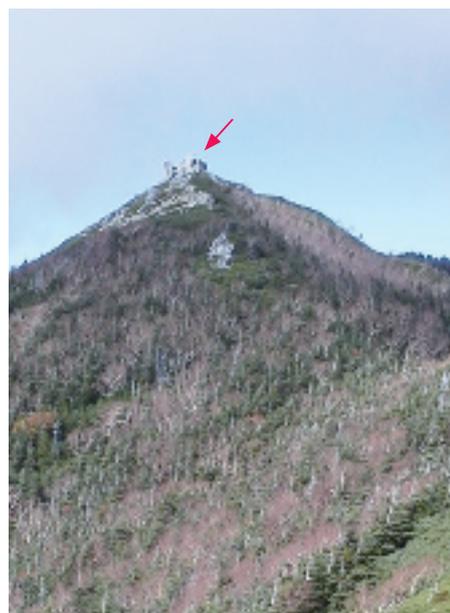


写真5 奇岩で知られる行者岩2016.10.16

行者岩の山頂に異様に聳え立つ花崗岩の巨石集塊(矢印)は、神秘的かつ感動的な印象を与える。



長田絢さんレシピ

## 豚とタマネギだけ！早い安い旨い「豚丼」

片栗粉を茶こしで肉にまぶすと保水されてやわらかジューシーな仕上がりになります。肉に焼き色をつけて、香ばしい香りをつけてからたれをからめましょう。

### ●材 料（2人分）

豚こま切れ肉	250 g
塩、コショウ	少々
油	大さじ1/2
片栗粉	大さじ1
タマネギ（薄切り）	1/2個

### ●たれ（混ぜ合わせておく）

酒	大さじ1
みりん、しょう油	各大さじ3
ご飯	お好みの分量
白炒りごま	適宜

### ●作り方

- ①豚肉に塩・コショウをふり、茶こしで片栗粉をまぶす。
- ②タマネギは耐熱容器に入れてラップをし、電子レンジで2分加熱する。
- ③フライパンに油をひき、中火で②を炒め、①の肉を加える。
- ④焼き色がついたらたれを入れ、汁けがなくなるまで煮からめる。
- ⑤ご飯を丼によそい、④をのせ、炒りごまをかける。



## ● ● ● 豚事協の年間行事 ● ● ●

### 理 事 会

第 1 0 2 回	.....	令和3年 1月21日（木）（東京）
第 1 0 3 回	.....	令和3年 2月26日（金）（東京）
第 1 0 4 回	.....	令和3年 4月22日（木）（東京）
第 1 0 5 回	.....	令和3年 7月15日（木）（東京）
第 1 0 6 回	.....	令和3年10月21日（木）（東京）

※今回より回数表記を通番での表記に変更いたしました。

### 支 部 会

北 海 道 支 部	.....	日程未定
東 北 支 部	.....	日程未定
関 東 支 部	.....	日程未定
中 部 支 部	.....	日程未定
中 四 国 支 部	.....	日程未定
九 州 支 部	.....	日程未定
沖 縄 支 部	.....	日程未定

### 女 性 部

第13回女性部セミナー	.....	日程未定
-------------	-------	------

### そ の 他

海外視察研修	.....	未定
--------	-------	----

※青字は令和3年3月1日以降の行事となります。都合によっては変更・中止となる可能性もありますこと、ご了承下さい。

### 編 集 後 記

\*\*\*

新型コロナウイルス感染症の影響で、生活様式がガラッと変わりました。外出時にはマスクの着用が当たり前になり、所々で手指消毒剤が設置され、一日に何度も手指消毒をするようになりました。マスク着用は肌の保湿には良いかと思いきや、その逆で、顔の乾燥がひどくなり、頻繁にする手指消毒で手や爪も乾燥がひどくなりました。また、テレワークや外出自粛による運動不足で、久々に着る服がことごとくキツク、体重増加に気付かされるということもありました。従来の生活がいかに心地良かったかと思い知ることになりました。

“人と会えない”、“会食が出来ない”ことによるストレスを解消すべく“オンライン飲み会”をやってみました。テレビなどで見たり聞いたりしてはいたものの、ちょっと面倒かなと思っていましたが、いざやってみると結構楽しい！やはり顔を見て話せるというのは、電話とは違う楽しさがあります。忘年会も新年会もオンラインでやったのですが、同じ場所に集まる必要がないので、むしろ遠く離れた場所にいる方でも気軽に誘うことが出来るというメリットもありました。組合員全員でのオンライン懇談会も夢ではないかも！?ただ、すぐゴロンと出来る気軽さから、飲みすぎには要注意です。(東)