

岐阜県養豚協会は、岐阜県産豚肉の消費拡大と豚肉の正しい知識の啓発と普及を図るため、毎年「地産地消運動～安全・安心・新鮮を追求して 岐阜県産ポークの集い～」を開催し、調理実習を行っています。

この度、その調理実習で紹介する料理のアイデアを広く募集したところ、県内の高校から140点のレシピの応募がありました。

たくさんのご応募、ありがとうございました。

◆応募期間 平成26年2月22日～4月30日

- ◆応募課題
- ・①豚モモ肉、②豚肩肉、③豚ヒレ肉、④豚内臓のいずれかを使った料理であること。
(使用する部位が複数に渡る場合、メイン使用する部位を明記すること。)
 - ・豚肉の美味しさを引き立たせるもの。
 - ・調理実習で使用するため、下処理を除き、おおむね1時間以内で調理・完成できる作品であること。

◆応募点数 140点

・豚モモ肉	78点
・豚肩肉	49点
・豚ヒレ肉	12点
・豚ひき肉	1点
・豚内臓肉	0点

◆採用作品 6点

・豚モモ肉部門	2点
・豚肩肉部門	2点
・豚ヒレ肉部門	2点

採用作品は、必要に応じて修正を加え、今後開催する「地産地消運動」で順次紹介していく予定です。

豚肉料理レシピ 採用作品

豚モモ肉部門

美濃加茂市 藤木 友希さんの作品
豚おこ揚げ



関市 今瀬 遥さんの作品
ピラメキーンポーク



豚肩肉部門

川辺町 須田 理恵子さんの作品
3色の子豚



大垣市 春田 百花さんの作品
肉団子の菜の花蒸し



豚ヒレ肉部門

大垣市 岡田 愛実さんの作品
豚肉の梅きんぴら



岐阜市 福園 多恵さんの作品
豚ヒレ肉のステーキ ジュレポンソース

