

広告 企画・制作=日本経済新聞社 コンテンツユニット

Porktober to taste U.S.pork Grown on Sustainable U.S.soy

サステナブルな大豆で育った、アメリカンポークを味わう10月はポークトローバー

環境に配慮してサステナブルに生産されるアメリカ大豆。その大豆を食べて健康に育つのがアメリカンポークだ。近年、話題のポークに感謝を捧げる10月の祭典「ポークトローバー」や、おすすめメニューについて紹介する。



食卓で見かける豆腐や納豆などの大豆食品。大豆たんぱくは、肉類に比べて、多くの食品の原料として、アメリカ大豆が広く使用されている。また、ソイオイル(大豆油)の原料としてもアメリカ大豆は普及しているが、他のオイルに比べて、風味が良く、コクやまろみがある。日本では大豆のほとんどが輸入大豆で、そのうち約1割はアメリカ大豆。実はアメリカ大豆は大豆生産者の97%が家族経営で、限られた土地と資源を大切に、次世代に継ぐ事業目標を立て、日々努力を重ねている。それが安心・安全な大豆を日本に届けるための第一歩となっている。



大豆由来のソイオイルを使ったおすすめレシピ

豆腐とサーモンのヘルシーソイパテ

【材料】(2人分)
 ・レモン汁...小さじ1~
 ・パセリ...0.5g
 ・木綿豆腐...50g
 ・スモークサーモン...35g
 ・ソイオイル(大豆油)...大さじ1/2
 ・パセリやカラカシ...お好み
 ・塩コショウ...お好み

【作り方】
 ①木綿豆腐をキッチンペーパーに包み加熱容器にのせ、電子レンジで加熱(600W 約2分)、粗熱を取る。②サーモンは小さく切り、パセリはみじん切りにする。③フードプロセッサーに入れ、滑らかなペースト状にする。④①に盛り付け、お好みでパセリやカラカシをのせ、パテとなさる。

ソイマヨポトサラダ

【材料】(2人分)
 <ポトサラダ>
 ・ポテト...12個(200g)
 ・ソイオイル(大豆油)...75cc
 ・塩...小さじ1/8
 ・マヨネーズ...40g
 ・リンチマスタード...大さじ1/2
 ・塩コショウ...小さじ1/2
 ・ゆで卵...1個

【作り方】
 (ポトサラダ) ①ポテトは洗って、ソイオイルを小さじ1ずつお湯に入れ、ハンドブレンダーでよく混ぜる。②残りソイオイルを小さじ1ずつ追加、その都度乳化するまでよく混ぜる。③ポテトは半量入るまで混ぜる。④①(小さじ1/2)・塩コショウを加えて混ぜ、粗熱を取る。⑤④にマヨネーズとマスタードを加えて混ぜ、粗熱がとれたら、ゆで卵を加えて混ぜる。⑥⑤に塩コショウを加えて混ぜる。⑦⑥に盛り付け、お好みでパセリやカラカシをのせ、パテとなさる。

アメリカ大豆が目指すSDGsの6つの最優先目標

安全な水とトイレを世界中に

食料をゼロに

健康をゼロに

気候変動に具体的な対策を

海の豊かさを守ろう

陸の豊かさを守ろう

エネルギーをクリーンに

気候変動に具体的な対策を

海の豊かさを守ろう

陸の豊かさを守ろう

エネルギーをクリーンに

気候変動に具体的な対策を

海の豊かさを守ろう

日本の食を支えるために環境を守り安心・安全なアメリカ大豆を安定供給



アメリカ大豆輸入量全体 約190万t

アメリカ大豆は広大な大地を最適に管理するため、GPSやドローンなどの精密技術を使い、サステナブルに生産されている

アメリカ大豆は広大な大地を最適に管理するため、GPSやドローンなどの精密技術を使い、サステナブルに生産されている

アメリカ大豆は、広大な大地を最適に管理するため、GPSやドローンなどの精密技術を使い、サステナブルに生産されている。

アメリカ大豆が目指すSDGsの6つの最優先目標

安全な水とトイレを世界中に

食料をゼロに

健康をゼロに

気候変動に具体的な対策を

海の豊かさを守ろう

陸の豊かさを守ろう

エネルギーをクリーンに

気候変動に具体的な対策を

海の豊かさを守ろう

陸の豊かさを守ろう

エネルギーをクリーンに

気候変動に具体的な対策を

海の豊かさを守ろう

アメリカの生産者と住民が祝う祭典ポークトローバー



ポークトローバーでは、ポークの様々な部位を味わい、多彩な調理法、加工法で食を楽しむ

ポークトローバーでは元気に育ったポークに感謝を込めて生産者とともに味わう

アメリカの生産者が豚や大豆を大事に育てている

安心・安全な大豆を食べて、健康に育つアメリカンポーク

アメリカの生産者が豚や大豆を大事に育てている

アメリカ大豆が目指すSDGsの6つの最優先目標

安全な水とトイレを世界中に

食料をゼロに

健康をゼロに

気候変動に具体的な対策を

海の豊かさを守ろう

陸の豊かさを守ろう

エネルギーをクリーンに

気候変動に具体的な対策を

海の豊かさを守ろう

陸の豊かさを守ろう

エネルギーをクリーンに

気候変動に具体的な対策を

海の豊かさを守ろう



アメリカの肥大な大地で、サステナブルに栽培された大豆やトウモロコシを食べて育つアメリカンポーク。農家の多くは家族経営で、手間をかけて丁寧に育てられるポークは、栄養たっぷり、おいしく育つ。

料理研究家 藤 隆世世
フランスに約10年滞在し、ル・コルドン・ブルーやマキム・ド・パリなどで学ぶ。雑誌やテレビなど、幅広い分野で活躍中。

ポークトローバーで食べたいおすすめポーク料理

アメリカンポークをさらにおいしくする低温調理

「低温調理」が生まれたのは、1970年代後半のフランスです。その調理技術は、世界中の有名レストランで注目を集めました。最近では家庭用の低温調理器が販売され、「ふだんのおうちごはん」にも低温調理が登場するようになりました。特にその威力を発揮するのが肉料理。肉を耐熱の袋に入れ、一定の温度の湯の中に一定時間入れておく、一番おいしい肉の状態が仕上がります。料理人が何年も修行しなくてはできない、肉の火入れが簡単に家でできてしまいます。

定期的な低温調理ですが、注意点がいくつかあります。中でも一番大切なことは、新鮮で管理状態のよい肉を選ぶこと。その点アメリカンポークは理想的。良質な大豆やトウモロコシを食べ、飼育中の衛生管理も万全です。輸送中もチルドの状態が管理され、鮮度を保ったうえで低温調理されて、風味とおいしさが増します。アメリカンポークは、安心・安全に低温調理を行うことができ、低温調理のメリットがそのおいしさを一層引き出してくれます。

アメリカンポークをまるごと楽しむ10月はポークトローバー

ポークトローバーで食べたいおすすめポーク料理

アメリカンポークをさらにおいしくする低温調理

「低温調理」が生まれたのは、1970年代後半のフランスです。その調理技術は、世界中の有名レストランで注目を集めました。最近では家庭用の低温調理器が販売され、「ふだんのおうちごはん」にも低温調理が登場するようになりました。特にその威力を発揮するのが肉料理。肉を耐熱の袋に入れ、一定の温度の湯の中に一定時間入れておく、一番おいしい肉の状態が仕上がります。料理人が何年も修行しなくてはできない、肉の火入れが簡単に家でできてしまいます。

定期的な低温調理ですが、注意点がいくつかあります。中でも一番大切なことは、新鮮で管理状態のよい肉を選ぶこと。その点アメリカンポークは理想的。良質な大豆やトウモロコシを食べ、飼育中の衛生管理も万全です。輸送中もチルドの状態が管理され、鮮度を保ったうえで低温調理されて、風味とおいしさが増します。アメリカンポークは、安心・安全に低温調理を行うことができ、低温調理のメリットがそのおいしさを一層引き出してくれます。

ポークトローバーで食べたいおすすめポーク料理

ブルドポーク

【材料】(2人分)
 ・アメリカンポークデ肉(ローストポーク)500g
 ・オリーブオイル...大さじ1
 ・塩(岩塩)...10g
 ・水(お好み)...100ml
 ・生醤油...20g(小さめ片)
 ・ローリエ...1枚

【作り方】
 ①圧力鍋にすべての材料を入れ、圧力がかかるまで中火で加熱する。②鍋から蒸気が出たら弱火にして、さらに30分圧力をかける。③30分後、火を止め、鍋の圧力が取れるまで自然に冷却しておく。④鍋の圧力が取れたらお肉を取り出し、ボウルなどに移して、フォークを使って取り出し、お肉を取り出した後の蒸気は、鍋を冷ましておく。⑤全部取り出したお肉を冷ましてお肉を冷ましておく。⑥お好みの量を計り、一緒に保存袋に入れ冷蔵保存。

ブルドポークバーガー

【材料】(1人分)
 ・パンズ1個(60g)
 ・ブルドポーク100g
 ・チーズ1枚
 ・トマトスライス
 ・レタス1枚
 ・マヨネーズ...少々
 ・トマトソース...少々
 ・マスタード...少々
 ・ケチャップ...少々

【作り方】
 ①パンズは切り口を焼いてマヨネーズを塗る。②パンの中心に5mm幅の切り込みを入れ、ブルドポークをのせる。③チーズをのせ、トマトスライス、レタスをのせ、ブルドポークとBBQソースを混ぜ、玉ねぎの上に乗せる。④ブルドポークにマスタードとトマトソースをのせ、パンをかぶせる。

サステナブルな農法が日本の食をささえています。

アメリカ大豆のサステナビリティには「4つのルール」があります。

土壌や生態系を守りながら、サステナブルな生産活動を行い、農家の労働環境も守る。技術やデータを使い、生産・環境保全の継続的改善を行う。

その取り組みは、国連が定めるSDGsの6つの目標達成に貢献しています。



詳しくは ussoybean.jp をご覧ください。

USSEC U.S. SOYBEAN EXPORT COUNCIL

105-0001 東京都港区虎ノ門1-2-20 第3虎ノ門電気ビル11階 TEL 03(6205)4971 FAX 03(6205)4972

SUSTAINABLE U.S. SOY

サステナブルなアメリカ大豆を使用した製品であることをアピールすることができるロゴマーク

USSEC U.S. SOYBEAN EXPORT COUNCIL

アメリカンポークをまるごと楽しむ祭典 10月はポークトローバー

Porktober Fest

アメリカンポーク

ハロウィンの食卓にもアメリカンポークをおススメする!

Porktober Fest

ポークトローバーとは?

ポークトローバーはアメリカンポークのふるさとで行われている家族や仲間と楽しむ祭典。思い思いのスタイルでポーク料理を味わいながら、自然と笑いで感謝の気持ちを分かち合うもの。USMEF は今年から、このポークトローバーを日本市場に提案し、よりアメリカンポークを通じた食の楽しさを伝えていきたいと考えております。

ポークトローバーのポップアップレストランを複数店舗でオープン!

「Amazonギフト券が当たる」SNS投票キャンペーンも実施します!

ポークトローバーの楽しみ方を紹介

9月28日