

10/9 (水) NHK 「あさいち」～知ってトクする！豚肉のチカラ～

お手ごろで栄養豊富、食卓の強い味方の「豚肉」。今後「TPP」や「EPA」の影響で外国産の豚肉がどんどん入ってくるといわれますが、特に注目すべきは、カナダ産の豚肉。国産とも味が似ていて食べやすく、しかも輸送の途中で熟成されておいしさがアップするそうなんです。番組では、豚肉をヘルシーに楽しめるといふ北米で定番の家庭料理「プルドポーク」の簡単レシピをご紹介します。

一方、国内の養豚農家は「ブランド豚」で外国産に対抗しようとしています。レストランからの注文に合わせてオーダーメイドで豚の品種改良を進める農家の取り組みや、ブランド豚の調理のコツなどもお伝えします。

また、気になる豚肉の「くさみ」についても対処法を取材しました。家庭料理が驚くほどおいしく様変わりするテクニックとは？

さらに、今、国内で相次いで感染が確認されている「豚コレラ」の現状も取材。「豚肉は安全なのか」「感染拡大を防ぐために何ができるのか」など、消費者が感じる疑問・質問に専門家がお答えします。

(番組HP)

<http://www1.nhk.or.jp/asaichi/archive/191009/1.html>