



沖縄 12 あぐー

14世紀後半に中国から伝来したといわれる沖縄在来黒豚。純粋種は成長しても100kg程度と小型。赤身が強く肉味が濃い。現在では洋種との交配種が豚肉として流通している。(JAおきなわ畜産部)



静岡 9 富士朝霧高原放牧豚

平成14年横浜市場の上位格付け豚肉はすべてこの牧場の血統だった。日本でも数少ない豚の放牧を行う。卓越した環境で育つ豚は肉が締まって旨味が濃い。国内生産の少ない中ヨークシャー種の7割をここで飼育。(富士農場サービス)

血、餌、飼育方法にこだわり、実力派のシェフたちから選ばれる注目の銘柄豚や稀少銘柄豚を、全国各地域255種銘柄豚の中から、一挙紹介。食べてみるなら、この豚だ。

銘柄豚

沖縄 13 やんばる島豚

沖縄の在来原種であるあぐーに黒豚(パークシャー)等をかけ合わせたもの。与那国島産化石サンゴ、ヨモギ、糖蜜など沖縄ならではの餌を配合。サシの入った肉質で脂肪が甘く、旨味が強い。(我那覇畜産)



鹿児島 11 かがしま黒豚

養豚界で初めて内閣総理大臣賞を受賞した、知名度No.1銘柄豚。さつま芋で育てた豚は筋肉繊維が細く、歯切れがいい。脂肪の融点が高く、さらりと溶けて甘みがある。(鹿児島県黒豚生産者協議会)



人気の海外銘柄豚

日本にはアメリカやヨーロッパからの輸入豚肉も多く流通している。フレンチやイタリアンのシェフ御用達の銘柄豚としてはスペインの「イベリコ豚」が有名。肉質が甘く、脂身がさらりと甘く、特に生ハムが絶品。イタリアで幻の豚といわれるトスカナ地方の「チンタ・ネーゼ」は、豚と猪の交配種で旨味が濃い。中国料理の世界でも銘柄豚は珍重される。皇帝の愛した豚「永昌豚」や、味の良さを最高級と言われる「梅山豚」など。日本では中国から贈られた豚を国内で繁殖させたものが、少量ながら市場に出回っている。



(上) ドングリの森で放牧されるイベリコ(写真提供: 株式会社グルメミートワールド)(左) 猪八戒のモデルと言われる「梅山豚」(写真提供: 塚原牧場)

岐阜 10 飛騨けんどん・美濃けんどん

けんどんは健康豚肉のこと。豚は県の育種した系統豚「ナガラヨーク」等を使い、ビタミンEを強化、よもぎを添加した餌で飼育される。その肉質は柔らかくあっさりしていることが特徴。(岐阜県農政畜産課)



注目の

今食べたい豚肉はコレ!

北海道 1 海のミネラル豚

平成11年認定の北海道のSPF豚。餌に、海水から抽出したミネラルを混ぜて与えている。肉質は柔らかくてアクがなく、肉がつんでドリップが少ない。赤味の脂肪含有率が高いのも特徴。(中多寄農場)



岩手 2 岩中ポーク

岩中ポークは「銘柄豚」指定1号。我が国のSPF豚の先駆けだ。今年7月、東日本養豚協会共進会で連続11度目の総合最優秀賞を受賞。柔らかい肉質はクセがなくビタミンEが通常の2.4倍。(ケイアイファーム)



山形 4 平牧純粋金華豚

金華豚は中国浙江省をルーツとする在来稀少原種。牛肉と見まごうばかりのサシが入り、脂身が甘くてさらりと溶ける。低カロリー飼料で長期飼育し熟成した味わいを実現。生ハムも絶品。(平田牧場)

岩手 3 白金豚

ランドレース×大ヨークシャーに黒豚であるパークシャーをかけた白黒交配種。赤味が強くしっとりとした肉質にファンも多い。約200日をかけて育てられる。原則は業務店のみの限定販売。(高源製麦)



山形 5 平牧三元豚

ランドレース×デュロックにパークシャー(黒豚)をかけたLDB白黒交配。肉質重視の系統交配や成長に合わせて植物性飼料を変えるきめ細かな飼育法で、濃厚な味わいのもち豚に仕上がっている。(平田牧場)

東京 7 TOKYO-X

全国255銘柄中唯一の「東京銘柄豚」。安心と美味を目標に東京畜産試験場が育種した新しいタイプの豚。筋肉内脂肪が高く口の中でとろける。稀少性が高く幻の豚と呼ばれる。(青梅畜産センター)



神奈川 8 高座豚

脂肪の中にリノール酸を含み鶏肉よりコレステロールが少ない高座豚。小型で肉量が少なく、手もかかるので生産する農家が絶えかけたが、神奈川県が復活させた。善玉コレステロールの多いヘルシー豚。

