

千葉県産



黒豚

黒豚の味は、品種・環境・飼料で決まります。
全ての条件が揃うからこそ美味しい肉が出来るのです。

品種につきまして

この千葉県産の黒豚は、黒豚の中の黒豚と言える
英国ブリティッシュ・パークシャー種純系です。

養豚業界では、英国ブリティッシュ・パークシャー種の黒豚をBB黒豚と呼んでいます。
元来黒豚は沖縄のアグー種と英国ブリティッシュ・パークシャー種純系の交配された
のが始まりです。その後アメリカのパークシャー種との交配が始まり、残念なことに、黒
豚の肉質が低下してしまったのです。



そこで、本来の黒豚にこだわり、(有)黒豚振興エージェンシー代表の山下 哲生氏(写
真左)のお力をお借りして、本場イギリスより原種の黒豚を導入したのです。

山下氏は黒豚農場の経営者として、そして長年養豚産業に携わってきたノウハウを養
豚後継者に伝授すべく、山下養豚塾も開催されています。今日、千葉県産の黒豚をご提
供できるのも、山下氏のご協力があるからこそなのです。



飼育方法

豚にストレスを感じさせない「放牧養豚」により、柔らかな肉質が出来
上がるのです。通常の飼育だと1頭当たり1平米の床面積を3平米以
上と3倍の面積で飼育しました。

飼料(えさ)

麦主体の飼料により、真っ白な美味しい脂身が出来上がります。
美味しい豚肉には麦は欠かせません。

