

「ちばの系統豚」情報

2008年4月

千葉県畜産総合研究センター 養豚養鶏研究室

1 “決定” 県産豚肉統一名称

“チバザポーク”

千葉県農林水産部畜産課

千葉県は、年間100万頭を超える豚を出荷する全国第4位の養豚県です。しかし、千葉県産豚肉の知名度は決して高くありません。それが大きな悩みです。千葉県産豚肉の知名度を上げ、さらに多くの皆さんに食べていただくにはどうしたらいいのでしょうか。

県では、平成19年9月に生産者、販売業者、消費者の皆様と「県産豚肉販売促進協議会」を設立し、検討・協議を行ってきました。

そこで浮かんだのが全国初の取り組みとして統一名称とキャッチコピーを決めたらどうかというアイデアです。

今回、統一名称を「チバザポーク」、キャッチコピーは「旨さが多彩」にすることが決まりました。

今後は店舗等ののぼり旗、ポップ看板等販売促進資材にも「旨さが多彩・チバザポーク。〇〇豚」といった表記が用いられます。ラジオCM等各種メディアも活用します。

キャッチコピー “旨さが多彩”



県産豚肉の統一名称とキャッチコピーの発表会(2月22日)

皆さんにも千葉県産豚肉にぜひ注目してほしいと思います。

(畜産課企画経営室
043-223-2927)

店頭では、産地表示などのシールの有る無しで売り上げに影響することがわかっています。

この統一名称やキャッチコピーを使って県産豚肉を売り込んでいきましょう

2 県産新ブランド豚肉「ダイヤモンドポーク」 (千葉ヨーク)の発売記念イベントを開催



3月25日そごう千葉店(千葉市)において、「ダイヤモンドポーク」という新しいブランド豚肉の発売記念イベントが知事の来店のもとで開催されました。

「ダイヤモンドポーク」は、現在、千葉ヨーク振興協議会(高橋秋男会長)に所属する県内7戸の農家で母豚100頭弱という規模で生産しています。

当センターでは、県産規格外カンショを給与し(自給率の向上)、特徴ある豚肉生産技術(地域特産品)の開発ということで当協議会と係わってきました。

本ブランドの振興も「チバザポーク」と同様、「県産豚肉販売促進協議会」の知名度向上に係るアイデアのひとつとして取り組むものです。県産豚肉の統一名称「チバザポーク」に、この「ダイヤモンドポーク」を起爆剤として今年度は県産銘柄豚肉の普及拡大が図られることを期待します。

なお、「ダイヤモンドポーク」は、中ヨークシャー種((社)日本養豚協会が発行する純粋種肉豚証明書を持つ豚)で、肥育後期に不二窯業(株)フジエコフィードセンター(富津市)が製造する県産カンショを含む飼料を2ヶ月以上食べた豚肉となっています。

3 県内豚肉共進会の成績

1) 第27回海匝地域豚共進会 平成20年2月20日 千葉県食肉公社

44組88頭の出品があり上物率は70.5%、うち上・上の組は24頭(54.4%)でした。

金賞第1席になった枝肉は、雌・去勢とも形状、バランスともに優れ、肉量のある大変すばらしい枝肉でした。特に、肋張り、深みがありロース芯の太さを感じさせるボリュームのある枝肉で、肉色、質とも申し分ない枝肉でした。

金賞1席:	旭市	高木 裕	LWD	千葉県知事賞
2席:	旭市	伊藤 智視	LWD	海匝農林振興センター長賞
3席:	旭市	高木 栄作	LWD	畜産総合研究センター長賞

2) 第18回印旛郡市豚枝肉共進会 平成20年3月5日 印旛食肉センター

28組56頭の出品があり上物率は69.6%、うち上・上の組は15頭(53.6%)でした。

名誉賞になった枝肉は、雌・去勢とも形状、バランスともに優れ、各部が充実し特にモモ張りが良く肉量の多い枝肉でした。この枝肉は、3月14日の「おいしいフォーラム印旛の畜産」(成田ビューホテル)で角煮として試食されました。おいしかったです。

名誉賞:	富里市	堀江 光洋	LWD	千葉県知事賞
優等1席:	富里市	佐々木農場	LWD	印旛農林振興センター長賞

!! 受賞者のみなさん、おめでとうございます!!

種豚(系統豚ポウソウW・L3)・精液(L,W,D,Y)のご注文は当センターへ
電話:043-445-4511 FAX: 043-445-5447

4 系統豚の組合せ検定試験 デュロック種の比較 (ユメサクラ VS サイボク)

材料および方法

(1)調査豚:系統豚ボウソウL3とボウソウWから生産したLWに、当センターで繋養しているD種(系統豚ユメサクラ、と(株)埼玉種畜牧場産(サイボク))を交配して得た産子(LWD)から去勢、雌各8頭ずつ計16頭を用いた。

表1 産肉性・枝肉成績

項目	ユメサクラ	サイボク	止め雄
調査頭数	16	16	
110kg到達日齢(日)	153.5±6.1	161.4±10.2	*
終了時体重(kg)	111.2±2.3	110.6±1.5	ns
1日平均増体量(g)	916.8±48.7	873.8±84.4	ns
冷と体重(kg)	74.3±2.0	74.9±2.3	ns
と体長Ⅰ(cm)	95.1±2.0	93.8±2.1	ns
背腰長Ⅱ(cm)	69.5±1.7	67.9±1.8	**
と体幅(cm)	33.5±0.7	33.4±0.9	ns
背脂肪カタ(cm)	3.7±0.3	3.6±0.3	ns
背脂肪セ(cm)	2.2±0.3	2.0±0.3	*
背脂肪コシ(cm)	3.0±0.3	2.7±0.3	**
3部位平均(cm)	3.0±0.3	2.8±0.2	*
ランジリ前(cm)	2.9±0.2	2.9±0.3	ns
ランジリ中(cm)	2.0±0.4	1.7±0.3	ns
ランジリ後(cm)	2.6±0.3	2.6±0.3	ns
カタ割合(%)	29.5±0.8	30.5±0.8	**
ローズ・バラ割合(%)	41.6±1.2	39.9±1.0	**
ハム割合(%)	29.0±0.8	29.7±0.9	*
ローズ断面積(cm ²)	19.4±2.1	24.9±3.1	**
格付け	1.2±0.4	1.2±0.4	ns

※格付けは上=1、中=2、並=3とした。

表2 理化学的、物理的特性

項目	ユメサクラ	サイボク	止め雄
調査頭数	8	8	
加熱損失(%)	21.9±1.9	22.8±3.0	ns
水分含量(%)	73.7±0.8	73.6±0.5	ns
伸展率(%)	28.7±1.8	27.9±2.8	ns
加圧保水力(%)	74.6±1.9	72.6±3.4	ns
圧搾肉汁率(%)	52.5±1.2	52.0±1.8	ns
せん断力価(kg)	5.2±1.4	5.6±0.9	ns
ローズ L*	51.3±2.6	50.2±2.4	ns
ローズ a*	7.0±1.2	7.5±1.3	ns
ローズ b*	2.6±0.4	2.5±0.5	ns
背脂 L*	80.3±0.8	79.8±0.7	ns
背脂 a*	3.6±0.4	3.7±0.6	ns
背脂 b*	4.0±0.7	4.4±0.7	ns
硬さ	93.1±27.7	106.6±20.3	ns
しなやかさ	1.31±0.10	1.30±0.05	ns
噛み応え	9.6±3.9	11.4±3.0	ns
脆さ	1.37±0.70	1.04±0.64	ns
筋肉内粗脂肪含量(%)	2.93±0.87	2.61±0.40	ns
融点(°C)	40.7±1.0	40.1±1.2	ns

ns:有意差なし * :有意差5% ** :有意差1%

(2)試験方法:試験区は、ユメサクラ区とサイボク区の2区とした。肉の理化学的および物理的特性等の測定は、産肉能力に用いた調査豚のうち去勢豚のみ各8頭を用いた。後期飼料はTDN78.8%、CP14.3%のものを用いた。試験は70kgから開始し110kgでと畜した。

(3)調査項目:

産肉能力として1日平均増体量、110kg到達日齢等、枝肉成績として第4第5胸椎間口一断面面積、背脂肪厚等、肉の理化学的性状として水分含量、筋肉内粗脂肪含量等、物理的性状としてせん断力価、しなやかさ等について調査した。

結果

産肉成績では、110kg到達日齢でユメサクラ区が早かった。また枝肉成績では、背腰長Ⅱと背脂肪のセ・コシと3部位の平均でユメサクラ区が厚く、大割肉片割合では、ユメサクラ区がカタやハム割合に比べローズ・バラ割合が多くなり、ローズ断面積が小さくなる傾向が認められた。

豚枝肉の格付けは、ともに上物率が83.3%であった。

肉の理化学的および物理的特性については、止め雄による差は認められなかった。

“同じデュロック種でも系統により産肉や枝肉成績に特徴があります”

種豚(系統豚ボウソウW・L3)・精液(L,W,D,Y)のご注文は当センターへ

電話:043-445-4511 FAX:043-445-5447