

地養豚[®]

味がちがう、質がちがう、ヘルシーポーク



銘柄豚地養豚その歴史

銘柄豚地養豚と一般の豚の違いは、まずその飼育環境の違いにあります。

メイン画面では、草原でのんびりしている豚の画像が使われています。実際に地養豚がこのように飼われているわけではありませんが、地養豚の目指している育成環境をイメージ化したものです。

豚はもともと家畜として改良されたもので、その先祖である猪のように野原を駆け回る性質はありません。また日本では、土地が狭いという理由から古くから比較的狭い環境で豚を育てていました。養豚が産業として確立されると、生産効率を重視するあまりこうした傾向が進み、様々な豚舎による養豚が発達してきました。

豚は狭いところが嫌いなわけではありませんが、狭い豚舎の中で排泄物の臭いがこもり環境が悪くなり、臭いの中のアンモニアなどの影響により豚が健康に育たない、または不健康に育った豚が出荷されることがよくありました。また育った環境の臭いも肉に移行しますから豚にとっても農家にとっても消費者にとっても良いことはありません。地養豚はこの飼育環境を改善することからはじまったのです。

銘柄豚地養豚の生みの親でもあり獣医師でもある永井 明は、30年以上前からこうした環境の改善に、木酢液の消臭作用が役立つのではないかと考え 混合飼料「グローリッチ」を開発しました。この商品は生産意識の高い農家に支持され、その環境改善効果が次第に受け入れられていきました。

やがて「グローリッチ」を使用し始めた農家から豚肉や鶏肉そして卵がおいしくなるという声があがり始めます。この声に応えるためにさらに研究を進め、環境改善に加え味質改善効果を目的とした混合飼料「地養素」を開発しました。そして地養素によって生産される畜産物に「地養卵」「地養豚」「地養鳥」という名称をつけ新しい銘柄を誕生させました。

銘柄豚地養豚の味と特性

地養豚が銘柄豚として他の豚肉と大きく違う点は、子供や女性が嫌う豚肉臭さが少ないということです。何度も行った試食会での調査結果では、ほとんどの方がいやな臭いを感じないというご意見を頂いています。

もう一つ地養豚を特徴づけるのは脂肪の違いです。豚肉で一番美味しい部分は脂肪と言われていますが同時に臭みが気になってしまうのも脂肪の部分です。さいわい試食会では今までは食べられなかった女性からもおいしいというご意見をいただいています。地養豚の脂肪はとても軽い感じで、食後にも口の中にしつこく残ることがありません。今まで脂身がにがての女性にも大好評です。このほか甘味が強いとか柔らかいという評価もいただきます。

銘柄豚地養豚の生産

地養豚は、決められた方法で飼料に地養素を添加して与えることで銘柄豚として育てられます。しかし、地養素を含む飼料を与えるだけで「地養豚」と呼ぶことができるわけではありません。毎日の基本的な飼養管理を確実にこなすことはもとより、養豚に対する愛情と知識と知恵を持っていることが必須です。生産者自らがすべての豚の様子に目が行き届いている農場でなければ「地養豚」を育てることは難しいと考えています。今までの効率優先の日本の養豚の形態から地養豚を通して新しい今後の方向性を提案できればと考えています。

地養豚生産の基本

豚種： 指定はされていないが、安定した豚種であること。

飼料： 厳選した飼料を使う。脂肪分の添加をしない。
使用飼料の記録、管理を行う。

投薬： 投薬台帳の記入。出荷2ヶ月前以降の抗生物質の使用禁止。万一病気発生の場合は、その豚を別管理とし、抗生物質使用時にはその休業期間を遵守する。

農場： 環境に配慮した設備や方法を有すること。



地養豚が発表されたのは1987年の8月でした。その後は選ばれた生産者により限定生産するという方式で少しずつ頭数が増えてきました。ここに掲載した地養豚生産の基本は地養豚を生産するために遵守する最低限の約束事です。基本には記載されない詳細な飼育方法については意識の高い生産者の良識に委ねられそれぞれの生産者が独自の工夫を加えた地養豚が流通しています。全国地養豚協会が2005年に設立され生産者認定の機能を持つようになったのを機に、全国各地での地養豚生産のこだわりを持ったノウハウを持ちより、さらに高い水準の地養豚生産を目指す試みが始まりました。



肉の山本取扱部位

- 地養豚ヒレ
- 地養豚ロース
- 地養豚肩ロース
- 地養豚バラ
- 地養豚モモ
- 地養豚ウデ

