

畜産物の紹介コーナー

～県内の銘柄豚について～

県内で生産された豚肉が銘柄豚として、流通・販売されています。「銘柄豚肉ハンドブック」：日本食肉消費総合センター、平成12年3月発行では県内12銘柄の紹介が有ります。）この中で紹介されている銘柄豚は地域のスーパーストアとの結びつきが強くプライベートブランドとして色濃く反映しています。生産者や生産組織活動の隆盛に左右される要素も強く、限られた広がりには止まっています。今後の有利販売を考えるならば、生産、流通頭数の少ないもの等は銘柄を統一し、生産、流通量を多くした方が需要の変化に対する対応等が強化されることが予測されます。新たに銘柄化を志す生産者集団の動きもありますが、安全で高品質な豚肉生産を通して消費者の求める「美味しい豚肉」提供に努めましょう。当県の主な銘柄豚の特徴とセールスポイントは次に示すとおりです。

銘柄豚の特徴

銘柄豚名	特徴・セールスポイント
ニホンカイポーク	脂肪が適度、きめが細かく、締りがある。ドリップが少ない。
しろねポーク	肉の品質、脂肪のつき具合、重量も均一できめが細かい。柔らかくて、おいしい豚肉。
熟成豚	きめが細かく、非常になめらかで、締りが良い。弾力性に富む。
しうんじバイオニアポーク	きめが細かく、大変なめらか、しかもみずみずしい。肉の締りが良く、弾力性に富む。
健康豚	上品な旨みとさっぱりした脂肪で、程良い柔らかさの肉。飼料に乳酸菌等の微生物混合飼料で、肥育期間中、無薬投与で育てた健康で安全な肉
越後もち豚	生産者による健康な豚作り。協力飼料メーカーによる安全な飼料作り。ビッグチャンプ、養豚専門のコンサルタント会社指導による厳格な生産管理。スピードある流通、肉締りの良い安全で美味しい豚肉

銘柄豚の販売店

銘柄豚名	販売店	照会先
ニホンカイポーク	新潟市：山長ハム、橋本食肉店 三越ハーティミート 大岩精肉センター	JAミートにいがた 025-261-0130
しろねポーク	三条市、加茂市：(株) まるよし	JAミートにいがた 025-261-0130
熟成豚	長岡市：(株) マルイ	JAミートながおか 0258-27-5925
しうんじバイオニアポーク	新潟市：三越ハーティミート 荒川町：スーパーエノモト 佐渡：スーパーまつや	JAミートにいがた 025-261-0130
健康豚	長岡市他：スーパー原信	JAミートながおか 0258-27-5925
越後もち豚	燕市：県央サティール他	県央サティール 0256-63-3311

～次世代系統豚について～

県畜産研究センターにおいては系統豚「ニホンカイ」の後継として、平成7年より新たな系統豚を造成しています。新系統豚は、平成14年度に造成を終了し、平成15年度から県内の各生産者に譲渡の予定であります。

ポストニホンカイの造成は、全国トップレベルである「ニホンカイ」の産肉能力を維持し、繁殖性と肢蹄強健性を重視し行っており、現在、計画通り順調に進んでいます。

ポストニホンカイ第4世代(雌)



写真提供：県畜産研究センター

編集後記

日韓共催のワールドカップが本県の「ビッグスワン」でも試合が行われました。試合開催の当日は交通規制があるとのことで協会職員も残業なしの早めの帰宅でした。当然のことではありますが入場チケットが手に入らないので、テレビとニュース観戦で試合を楽しみました。ただ畜産関係者にとって気がかりなことが一つあります。それはワールドカップ開催前に、隣の韓国で豚コレラや口蹄疫の発生があり多数の患畜の処分がなされたとの報告です。動物検疫所発行の「韓国からの生肉、肉製品の持ち込み禁止」を伝えるチラシは昨年からのBSE騒動が思い浮かばれ、言い知れぬ危機感が脳裏を過ぎります。何事も無いことを祈りたい気持ちであります。

さて、協会広報の「レット・イット」も今回で7号の発行となりました。皆様の「元気の出る話題」を求めています。ぜひ、当協会までご意見・ご注文をお寄せください。お待ちしております。(花田記)