

1 目的

最近、養豚生産者自らが考案した豚の飼養方法や、希少な品種を特徴とした銘柄豚が各地で増加しており、ネット販売等で独自の販路を拡大し、産地間の競争が激化している。一方、現在の市場では豚は概ね 110 kg で出荷することが常識となっているが、このときの黒豚の日齢はおよそ 240 日齢で、豚の生理から見て、体は十分成熟していないと考えられる。また、牛肉は屠畜後、十分な熟成期間を置くことにより食味が良くなることが知られているが、豚肉では熟成はあまり重視されていない。

そこで、黒豚を低カロリーの飼料給与により、現状よりも 60～90 日程度長く肥育した場合の肉質や、通常肥育した豚肉の長期保存による熟成を試み、その食味や加工特性の調査により、さらなる黒豚のブランド力向上の方策を検討した。

2 実施状況

(1) 長期肥育した黒豚肉の食味調査

自家栽培した小麦や落花生、さつまいも等を主体とした飼料と放牧管理により約 1 年飼養した黒豚の肉について、食味調査を実施したところ、「おいしい」と評価され、養豚経営においても自給飼料による長期肥育の可能性が示唆された。本試験結果を含んだ論文を第 24 回ヤンマー学生懸賞論文に応募したところ優秀賞を受賞した。



(2) 冷蔵保存による豚肉の熟成法の検討

火山灰を利用した灰干しによる長期熟成を試み、製造した製品を 2013 年かごしまの新特産品コンクールに出品した。また、ペーパータオルによる水分調整で熟成した豚肉について食味調査を実施した。灰干しによる豚肉製品製造の過程を含んだ論文を第 2 回クミアイ化学学生懸賞論文に応募したところ、優秀賞を受賞した。



(3) 先進事例調査

エコフィードと 8 ヶ月の長期肥育が特徴の大阪府泉佐野市のブランド豚“川上さんちの犬鳴豚”を生産する関紀産業の川上寛幸氏の事例を調査するため、泉佐野地域活性化プロジェクトに参加した。川上氏と泉佐野 4H クラブの明るく積極的な活動は学生たちに大いに刺激になったと思われた。写真中央が川上寛幸氏。



3 今後の課題および取り組み

長期肥育、熟成ともに最終的な食味において評価が得られたことから、今後、販売価格等を含めた経営面の検討が必要と考えられる。