

バスク豚が東京でお目見え、東京Xとの対比ではおいしさで二分



東京Xの総会が開催された11日午後、総会後の流通・生産者の交流会が開催された。今回注目を集めたのはフランス南西部・バスク地方で生産された「バスク豚」が試食用(写真)に供され、東京X豚との味比べが試みられたこと。バスク豚は、1929年にはその数13万8千頭を数えていたが、1981年には20頭の雌豚と2頭の雄豚まで激減し絶滅の危機に至っていた。そのためフランス農業省の警告で、豚技術研究所と国立農学研究所の協力で種の保護プログラムが誕生し、その後の増産努力で1997年には血統登録書に認定され、純血種の保証が認められた。

バスク豚は、ガスコニュー豚やリムザン豚、西部ホワイト豚、バイヨー豚と並び、フランス地種の一つで、戸外で生まれて2カ月間は母乳を飲んで育ち、仲間の豚と4カ月くらいまで一緒に育てられる。その後、放牧で12〜14カ月になるまでの山を駆け回る。シリアルやとうもろこし、大麦、豆など遺伝子組換えでない飼料2kg、残りの3kgは森や野の栗やどんぐり、ブナの実などで1日5kgのエサを食べる。12〜15カ月を経て体長1.4m、重量160kgでと畜される。脂身は厚くなく、肉質は風味豊かで、おいしいバスクのハム・ソーセージ・パテなどの豚肉加工品原料となる。現在の生産頭数は年間4千頭。交流会で試食用に供されたのは「東京Xのロース」と「バスク豚のロース」で、焼肉で提供された。出席者の評価は「東京Xは柔らかいがバスク豚は固かった。味は同じくらい」「Xの方が柔らかくておいしい」「バスク豚はやや肉繊維が粗く、Xより固いが、味はバスクの方が濃厚でおいしい」「脂肪はバスク豚の方がXより良い」などの声が聞かれた。

米国ネブラスカ州からの生きた家禽、家禽肉等が13日に輸入停止

農水省は13日、米国ネブラスカ州からの生きた家禽、家禽肉等の輸入を停止した。経緯は同州の採卵鶏農場で高病原性鳥インフルエンザ(H5N2亜型)の発生が確認されたと5月13日に同国家畜衛生当局から通報があった。

「人事異動」日本ハム 6月26日付予定

取締役専務執行役員 食肉事業本部長(専務執行役員 食肉事業本部長) 井上勝美▽取締役執行役員 関連企業本部長(執行役員 関連企業本部長) 篠原三典▽取締役執行役員 加工事業本部 営業本部長(執行役員 加工事業本部 営業本部長) 木藤哲大▽取締役執行役員コーポレート本部 経営企画部長、CSR推進部・IT戦略部担当、中央研究所担当(執行役員コーポレート本部 経営企画部長、CSR推進部・IT戦略部担当、中央研究所担当) 高松肇。

監査役(顧問) 西原耕一。