

## ドイツの希少銘柄豚「シュヴェービッシュ・どろぶた」 の試食発表会開かれる

——北海道十勝で10カ月放牧飼育、肉の成熟度が高く  
味わい深いのが特徴——

日本で初めて飼育されているドイツの希少銘柄豚「シュヴェービッシュ・どろぶた」の試食発表会が3月12日、東京都渋谷区神宮前のイタリアンレストランで開催された。(株)エルパソ（本社：北海道中川郡幕別町忠類）が1年半前の2018年9月にドイツの希少銘柄豚「シュヴェービッシュ・ハル」6頭（雄2頭、雌4頭）を生体で輸入し、放牧飼育しているが、その一部を肥育して応援者を対象に初めて試食発表会を行ったもの。長期放牧した運動量の多い豚肉は通常肥育の豚肉に比べ肉色が濃いのが、成熟度が高く、オレイン酸を含む脂質が旨みを増し、味わい深いとの前評判通り、参加者の評価は上々だった。

会場となったのは素材を重視するイタリアンダイニング「フラッテリア・パラディッツ」。新型コロナウイルスの世界的な感染拡大によるイベント自粛ムードが高まる中において、約50人のサポー

ターが参集。(株)ミート・コンパニオンの植村光一郎常務取締役、AWFCJ（アニマルウェルフェア フードコミュニティ ジャパン）代表の矢崎栄司さん、黒富士農場の向山一輝専務取締役ら畜産・食肉関係者のほか、冒険家で医師の関野吉晴さん、ジャーナリストの高野孟さん、森のプロデューサーの崎野隆一郎さん、ミュージシャンの坂田明さんら著名人らも応援に駆けつけた。

冒頭あいさつに立った(株)エルパソの平林英明代表取締役は「新しい豚を入れた。豚をおいしさや品種で選ぶのも事実だが、飼い方にも目を向けてほしい。差別化がむずかしい豚肉を認めてもらうためには飼い方による違いがあることを知っていただきたい。今度の豚はこれまでと同じく放牧も行うとともに、新たに有機やnon GMO飼料を採り入れ、さらに飼育期間を9～10カ月と長くかける」と新たなチャレンジを説明。



試食発表会には約50人が参加した



あいさつに立った平林英明代表取締役



前菜・リエット(青トマトとハーブのジャム、バナナを最中の皮ではさんで)



低温調理のロースハム・イタリアンパセリの緑のソース添え



生ハムサラダ・舞茸入りのチーズをトッピング



白カビサラミ

試食で供された「シュヴェービッシュ・どろぶた」を使ったメニュー



イタリアのソーセージ「サルシッチャ」(原料はスネ肉とモモ肉)と春豆のペンネ



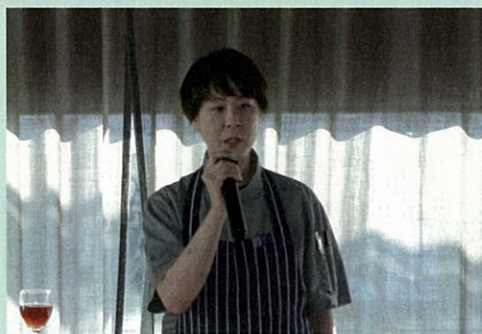
自家製パスタ・豚大腸・小腸の煮込みソース



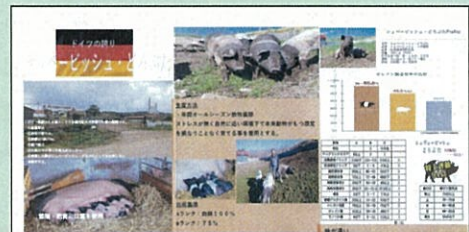
肩ロースのロースト・バルサミコ酢ソース、レンズ豆添え



シュバイネハクセ(すね肉を柔らかく煮込んだ後ロースト)



メニューを説明するシェフの桶山千尋さん。桶山さんはシュヴェー・ビッシュ・どろぶたの肉質について「まず一番に感じるのが脂身がおいしいこと。うまみに自然に育った力強さを感じる」とコメント



取り組みを紹介するパンフレット



冒険家の関野吉晴さん



ジャーナリストの高野孟さん



AWFCJ 代表の矢崎栄司さん



株ミート・コンパニオン常務取締役の  
植村光一郎さん

移転し自家製ソーセージをメインとするレストラン「ランチョ・エルパソ」を経営。「ソーセージの原料にうまみのある豚肉を使いたい」と2000年には「エルパソ牧場」開設し、1,000頭規模の放牧養豚に取り組み始めた。アニマルウェルフェアの考えに基づいた日本では数少ない完全放牧で、「家畜ではなく動物らしさを実現できるように快適性に配慮した飼育環境をつくり春夏秋冬、24時間自由にいきいきと育てている」という。豚がどろんこになって遊ぶ様子から「どろぶた」とネーミングして、ハム・ソーセージ

その上で平林代表は「コストはかかるが良いものをつくるという観点から取り組んでいく。大きな需要は望めないものの、小さな需要はあると思っている。それに対して小さな供給を担って、そのルートをつくっていけば商売は成り立つと思う。僕が今回提案したシュヴェービッシュ・ハルの地域もそうだが、ドイツのヘルマンズ・ドルフ村、フランスのアルデュー村のように、養豚を中心にした一つの文化が出来上がっている。そのような形を北海道にもつくりたいと思う。そこで生産されたものが売れる繋がり、供給ルートをつくっていただいて、このシュヴェービッシュ・どろぶたの事業を成功させたいので皆さんの力を貸してほしい」と協力を求めた。

### 20年前にアニマルウェルフェアの考えに基づき放牧養豚を開始

同社は1973年帯広市内に喫茶店エルパソを開店したのが始まり。1978年に

などの食肉加工品の原料のほかテーブルミートとして流通している。

放牧養豚を開始した当初は、18日齢の子豚を購入し、80日齢までビニーハウス豚舎で飼養したあと開放型小屋で放牧に慣れさせる方式。100日齢からは積雪期でも終日完全放牧とする。2016年6月からは繁殖豚(ケンボロー)を導入し、一貫経営になっている。飼料は配合飼料に加え、大豆、カボチャ、草の根、木の実など。何よりも8カ月齢、160kgまで肥育するのが最大の特徴で、これにより平林さんが求める肉質が実現される。

### 5年後、純粋が年間24頭、交雑が同500頭へ

平林代表は放牧養豚を始めて間もなく、ある雑誌でドイツのシュヴェービッシュ・ハルのことを知った。「この豚を育てたい」と思い、2013年に渡独し、現地の生産者組合(BESH)の会長を務めるルドルフ・ビューラーさんに接触し

た（次項参照）。その後も毎年のように足を運ぶ一方、日本の農林水産省や在日ドイツ大使館に出向き、シュヴェービッシュ・ハルの生体輸入許可を得るために奔走した。ようやく夢が実現したのは2018年9月。同年10月に雄2頭、雌4頭が検疫を終えてエルバン豚牧場に到着した。

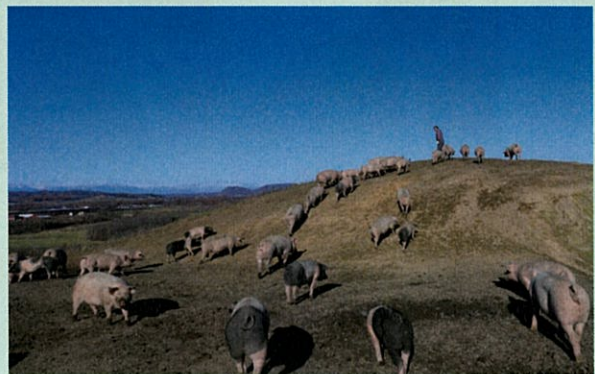
生産方法はドイツのシュヴェービッシュ・ハルの生産基準（後述）に準じ、①年1回の検査を受ける②放牧は1ヘクタール当たり20頭以下とする③畜舎の敷料は藁を使用する④生後120日以降は投薬注射をしない⑤投薬注射をした場合はシュヴェービッシュ・ハルとして販売しないなどで、「ストレスなく自然に近い環境下で本来の動物らしい感覚の中で育てることが重要だ」という（平林さん）。

その後、2019年3月に7頭、6月に14頭（うち1頭は死産）の子豚が生まれるなど順調に繁殖成績をあげている。現在、飼養頭数は60頭ほど。雄は繁殖用に年間1～2頭を残すが、後は去勢して肥育に仕向ける。雌は純粋とケンボローとの交雑の半々にする計画。純粋は「シュヴェービッシュ・どろぶた」、交雑は「どろぶた」ブランドで流通させる予定で、5年後を目途に純粋が年間24頭、交雑が同500頭の出荷・販売量を目標としている。

販売先はレストランなどが主体となりそうだが、肉の熟成度が高く保水力が強いなど加工原料としても適しているため、自社工場でパルマハムのような長期熟成の生ハム、ウデ肉を膀胱に詰めて熟成するイタリアの「クラテッロ」、サラミなどに加工することも計画している。ちなみに、シュヴェービッシュ・どろぶたは従来のどろぶたより長い9～10カ月齢まで肥育するので、生体重平均160



「シュヴェービッシュ・どろぶた」の看板を掲げたエルバン豚牧場



約30ヘクタールの広さがある放牧場

kgで、脱骨後の正肉重量70kg。卸売価格は和牛肉以上のレベルになりそう。

「シュヴェービッシュ・ハル」豚とは一絶滅寸前を復活した希少品種、EUの地理的表示（GI）の対象にも

「シュヴェービッシュ・ハル」豚とはどのような豚なのか。現地調査した（一社）JC 総研客員研究員の和泉真理さんによると、シュヴェービッシュ・ハルは、ドイツ南西部にあるバーデン＝ヴュルテンベルク州の北東部にある小都市の名前である。豚のシュヴェービッシュ・ハル種は、1820年頃、当時の領主が中国から多産で頑健な豚のメイシャン種を導入し、地元産の豚と掛け合わせて作出されたものだ。この豚は、牧草の消化能力が他品種に比べて高く、放牧に適していた。



平林代表とシュヴェービッシュ・どろぶた。肩から背にかけてハンブシャーのような白い帯模様が特徴



繊維質の消化能力が高く牧草も好んで食べる

脂質が多めで、肉質は多少固く色は比較暗いという特徴があった。最盛期には地域内で飼育されている豚の9割以上はこの種で占めていた。

しかし、畜舎内で集約的に短期間飼育する管理方法が定着するにつれてシュヴェービッシュ・ハル種の豚は減っていき、1982年までにはほとんど見られなくなった。このシュヴェービッシュ・ハル種豚の保全と復活の取り組みを始めたのが、現在シュヴェービッシュ・ハル生産者組合（BESH）会長を務める養豚農家ルドルフ・ビューラーさんだ。

多様な種・地元特有の種を維持することの重要性を認識したビューラーさんは、絶滅したとみなされていたシュヴェービッシュ・ハル種を復活させようと、残っている豚を探した。農家が小規模に飼っている豚群の中で7頭の雌豚と1頭の雄豚を見つけ出し、それを少しずつ増やして行った。2012年にはBESH全体で3,100頭の母豚を所有し、70,000頭の子豚を生産するまでになった。

数量的に限られているシュヴェービッシュ・ハル種豚の豚肉を売るためには、個々の農家で対応するのは難しい。販売組織が必要だと考えたビューラーさんは、1986年に当時8人いたシュヴェー

ビッシュ・ハル種生産者による販売組合を作った。これがBESHの元になっており、現在では1,400人の組合員、450人の職員を有する組合に成長している。それまで市場に出していたが、農家がいくら熱心に生産しても、買う人が必要だということに気づき、自ら販売するようになった。さらに2001年にはBESH自らのと畜場や畜産物加工場を作り、家畜の生産から処理、加工までの体制を整えている。

組合員は市価より高い販売価格を保証されているが、組合員となるためには、生産基準を守らなければならない。生産基準には、畜舎での豚1頭当たりの面積が最低0.75㎡あること（通常の約2倍）、豚の放牧地での飼養密度は15頭/haを上限とすること、畜舎でワラを使うこと、薬剤の投与をしないこと、など。

今ではシュヴェービッシュ・ハル種豚は希少種という点のみならず、肉質の面でもドイツ全域で有名ブランドとなっており、EUの農産物・食品に与えられる「地理的表示（GI）制度」の対象となるなど、グルメ系マーケットからの評価が高い。

（文・写真：畜産ジャーナリスト  
近田康二）