営農流通ワイド

脂肪交雑で存在感

ブランド商品が定着

消費を呼び込む

安価な輸入豚肉の攻勢が強まる中、スーパーの売り場や飲食店で、脂肪交雑（さし）に着目してブランド化した豚肉が存在感を発揮している。おいしさに大きく関わるとされる脂肪の質の良さを前面に出すことで、高品質な国産豚肉として定着。ファンの獲得につなげている。

七輪牛タンDANRAN亭では「TOKYO X」の全部位を取りそろえ、さまざまな調理法で食べ方を提案する（東京都立川市で）

東京都内を中心に流通する「TOKYO X」は、豚を飼育する生産者組織と、肉を販売する流通業者らの組織が連携し、肉質に重点を置いたブランド戦略を進めてきた。「脂肪の質」を評価基準の一つに取り入れ、両者で決める取引価格にも反映。独自のランク付けで、上位ランクは1キロ700円（税別）の高値で取引される。

和牛の格付けをモデルに、「脂肪交雑」「肉の色沢」「肉の締まりときめ細かさ」「脂肪の色沢と質」の4項目を設定し、肉質を評価するのが特徴だ。一般的な豚肉の脂肪交雑の含有率は1、2%だが、「TOKYO X」は3%以上を基準とし、多いものでは5%前後入ることもあるという。量だけでなく質を重視し、甘味や融点の低さもポイントとする。

流通業者らでつくる「TOKYO X-Association」の前会長で食肉卸のミート・コンパニオンの植村光一郎常務は「飼料を統一しているため均質な豚肉に仕上がり、『この豚肉はおいしい』という消費者の評価につながっている」と強調する。

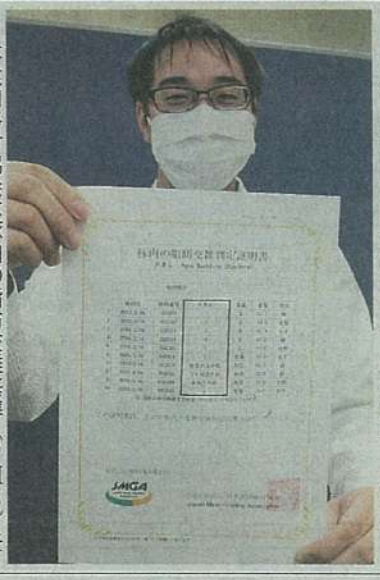
同社直営の飲食店「七輪牛タンDANRAN亭」「DANRAN亭炭火鉄板バル」では、ロースやモモ、ヒレなど「TOKYO X」の全部位を取りそろえ、焼き肉や鉄板焼きなど、さまざまな調理法で食べ方を提案する。「TOKYO X」を目当てに九州から来店する客もいるなど、人気は全国区となっている。

カルビ、ロース、肩ロースを盛り合わせた「TOKYO X1頭食べつくし」セット（9800円、税別）は、来店客のほとんどが注文する人気メニューの一つだ。大城義丘マネージャーは「あっさりとした味でくせがなく、リピーターになるお客が多い」と話す。

輸入との差別化成功

宮城県の系統豚「しもふりレッド」も、脂肪交雑に着目して改良されたブランド豚の一つだ。脂肪交雑5%以上で、オレイン酸の含有量が多い。

県内約13戸の生産者が飼養し、豚肉はJA全農みやぎを通じて百貨店や飲食店などで販売される。県は「輸入豚肉とは異なるさしに特化した豚肉として評価されている」（畜産課）とする。



日本食肉格付協会は豚肉の脂肪交雑基準（PMS）を判定し、判定証明書を交付する（東京都千代田区で）

判定制度も活用

脂肪交雑の数値を判定し、生産や販売に生かす動きも出てきている。日本食肉格付協会は2018年に豚肉の脂肪交雑基準（PMS）の判定をスタート。生産者や購買者の依頼を受け、食肉処理場などで切開した豚枝肉のロース芯断面をPMSと照らし合わせ、ナンバー1～6で評価し、判定証明書を交付する。

18年は4452頭、19年は4721頭を判定した。判定結果を基に、生産者が豚の改良に生かしたり、販売業者が店頭で販促に活用したりしているという。

同協会は「輸入豚肉が増える中、国産豚肉の生産、販売の判断材料の一つとして活用してほしい」と話す。

次回のテーマは「ラッカセイ」