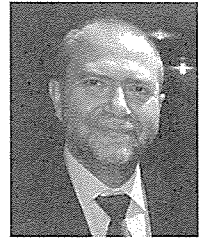


ハンガリーフェアで「マンガリッツァ豚」飼育者連盟が講演



先週末の8日、ハンガリーフェアが港区六本木のホテルアイビスで日本ハンガリー友好協会主催、ハンガリー大使館後援で行われた。プログラムのメインは、国宝「マンガリッツァ豚」の紹介で、ハンガリー国立マンガリッツァ豚飼育者連盟のトート・ペーテル会長が次の通り講演した。

マンガリッツァは、ハンガリー固有の豚で1833年に複数の地中海系の豚が交配され、キシユイエヌー領にて誕生し世界で唯一、体が毛に覆われている豚でウーリピッグ(羊豚)と呼ばれる。また、世界で脂肪率が最も高い豚で第二次世界大戦まで数100万頭の規模で飼育され、サラミ系の加工品の原料のラード(脂)の原料であった。しかし、赤身率の高い豚が求められるようになり、1970年代には300頭になり1991年には198頭の絶滅寸前になった。1991年にマンガリッツァ飼育者連盟が設立され、遺伝子銀行から飼育業者、食肉産業を経て消費者までの流通経路の確立、市場のニーズに合った生産方式の開発がなされた。1994年に遺伝子保護を主目的に国立マンガリッツァ飼育者連盟(MOE)が設立され①マンガリッツァ豚の遺伝子保護②血統証明書を発行(国が認証したブリダー協会として)③飼養されている群をマイクロチップと耳タグに基付き管理・証明する④飼養管理者、地域を厳重に管理する⑤農業省と協力して、省令・支援の準備に専門家としてアドバイスを行う⑥マンガリッツァ豚の宣伝・啓蒙活動を行うなど頭数も物流も大きく前進した。

こうしたMOEの活動の結果、MOEが発行した原産証明があつて初めてマンガリッツァ豚の銘柄を呼称出来、国宝ながら食用に回せることになった。マンガリッツァ豚は毛色によりブロンド・マンガリッツァ、スワローベリー・マンガリッツァ、レッド・マンガリッツァに分けられ、冬毛・夏毛が季節により生え変わる。肥育期間の飼料はハンガリー産で大麦40%、小麦40%、ひまわり10%、トウモロコシ7%、ミネラルミックス3%、その他地の飼料(牧草、カボチャ、どんぐり、ナッツ)は全てNon GMOだ。そして、脂肪の中にオレイン酸が47%含まれている。マンガリッツァ豚の食肉加工事業者は月間1500頭を扱うピック社が業界をリードし販売普及に貢献している。

今回のフェアには特別招待された日本獣医生命科学大学の永村美希教授とTOKYO ASSOCIATIONの植村光一郎会長が招かれたが、植村会長から、食べる国宝というコンセプトと、トート会長の食べるという目的を持たせることで明確な目的意識の結果、急激な増頭に結び付いたということに対し現在の出荷頭数の質問が出た。これに対しトート会長から「現在のマンガリッツァ豚の繁殖雌豚が8千頭で、肉豚として出荷されるのは5〜6万頭になっている」と回答があつた。その後、永松教授と植村会長が、トート会長にマンガリッツァ豚の飼養管理や日本のニーズなどで多くの意見が交換された。