


織細な飼養 質安定

流通 × 営農

豚肉

「トウキョウX」年間出荷1万頭 専用の餌や環境配慮

輸入豚肉との差別化を狙い、脂肪交雑(さし)の多さが特色のブランド豚肉が存在感を増している。大消費地・東京の名を冠した品種「トウキョウX(エックス)」＝＝(豚肉のブランド表記は「TOKYO

X)は、生産から流通までの組織が連携して戦略を展開。東北から関東にかけて拡大する農家の餌を統一した。甘く、くせのない肉の安定供給を実現し、生産が増えても高単価を維持する。(鶴澤朋未、斯波希)

東京都足立区の東京養豚は、茨城県の農場で飼養する母豚800頭のうち、400頭が「トウキョウX」だ。通常の三元

豚との切り替えを進めたのは2009年から。養豚事業部の下田光一郎長は導入のきっかけとして「味の良さが知られるよ

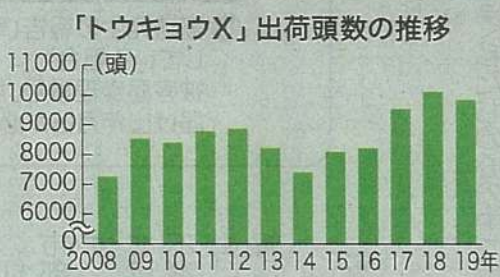
うになり、扱いがないのかと問い合わせが多くなってきていた」と、需要の高まりへ期待があったと話す。

肉質について下田部長は「繊維のきめ細かさ、甘味、脂の融点の低さが魅力だ」とほれ込む。一方、それらを実現するための飼育は、三元豚よりもデリケートだ。

安定した味を支える飼料は、専用に開発された



東京養豚で飼育される「トウキョウX」(同社提供)



早くからさしの入った豚肉に着目し、新しい評価基準を取り入れている産地もある。「京都ぼーく」の生産農家4戸でつくる京都府養豚協議会は、2002年から品質の差をなくすため、府豚肉品質向上研究会を開始。19年からは日本食肉格付協会が6段階で設定する脂肪交雑基準(PMS)判定を受ける。

「京都ぼーく」は、通常の三元豚の肥育後仕上げ時期に、パン粉と大麦を30%以上添加した飼料を与え

「京都ぼーく」さし規格採用 卸が選ぶ決め手に

る。1800日齢以上で110kg以上の生体が出荷条件となる。相対で3社と取引しており、大阪市場の上物価格に1kg当たり20円上乘せした価格が基準となっている。

関西方面では、豚肉は桃色でさしが入ったものが主流で取引されている。卸にも選ばれる決め手になっているという。同協議会事務局は「PMS判定には1頭50円かかるが、結果を生産に生かせるので負担には思っていない」と話す。

ものを一定期間与える。器系の病気になるないよう、ほこり対策として豚舎の細霧噴射や換気を行う。1区画の頭数は三元豚の8割程度とゆとりを持たせてストレスの少ない環境をつくる。

1回の出産で子豚の数が3〜10頭以上とばらつきが大きく、生産計画を立てにくい。母豚の体格が小さく、生まれてくる子豚も小柄で弱いこともある。子豚の成長度合いによって豚房を入れ替えて大きさをそろえ、育ち遅れを防ぐ。

母豚当たりの出荷頭数は三元豚よりも大幅に少ないが、豚肉は上物が1kg当たり700円の固定値で取引される。「相場に左右されることなく、安心して生産に取り組める」と説明する。

トウキョウX 北京黒豚、パークシャー種、デュロック種を掛け合わせた豚で、ロースに霜降りが入るのが特徴。東京都農林水産振興財団青梅畜産センター(旧東京都畜産試験場)が開発し、1997年から生産が始まった。出荷頭数は徐々に増加。現在は東北や関東に生産が広がり、年間約1万頭を出荷する。肉に独自の基準を設け、さしの入り具合も4段階で評価する。

需要を切り拓く

営農流通ワイド