

はつらつ豚・G-1ポークの歴史



はつらつ豚研究会

平成 21 年 6 月 19 日

取 扱: ☎370-1101 群馬県佐波郡玉村町上福島 219-1

事務局: ☎370-0341 群馬県太田市新田金井町6番地

次 第

1. はつらつ豚生産への一歩

- ① 経営の安定と規模拡大のために！！(1984～1988)
☆養豚が盛んでない。☆疾病が多く、生産性が低い。☆経営基盤が貧弱である。
- ② お金に換わる豚肉を生産するために！！(1986～1989)
☆どのような豚肉を生産するのか。
☆豚肉を食べると長生きをする。
☆豚肉は健康に良い。
- ③ 地域内一貫経営システムの確立(1987～2001)
☆安定した生産システムを確立する。
☆病気の進入を少なくし、安全な豚肉を生産する。
☆均一性の高い高品質豚肉を安定的に生産する。
- ④ 自信を持って生産するために！！(1990～2001)
☆美味しい豚肉を生産するための種豚を確立する。
☆種豚の選抜と育種改良方向を見極める。
☆交雑方法の意義を理解する。

2. はつらつ豚・G-1ポークの誕生と販売・継続

- ① ブランド豚肉の確立と販売！！(1993～1998)
☆群馬県の特産品を作り上げよう。
☆家族に！地域に！胸を張って養豚経営をしよう。
- ② 銘柄豚肉の競争と生残り！！(1998年～現在)
☆継続は力なり。
☆経営の安定と子供に渡せること。
- ③ 流通業者、消費者に説明できる豚肉にする。！！(1995～)
☆美味しさを理解する。
☆美味しさを科学する。

3. これからの“はつらつ豚”・“G-1ポーク”

- ① 生産の強化をいたします。
- ② 安全安心の強化をいたします。
- ③ 正直に継続していきます。

1. はつらつ豚生産への一歩

① 経営の安定と規模拡大のために！！(1984～1988)

- ☆養豚が盛んでない。
- ☆疾病が多く、生産性が低い。
- ☆経営基盤が貧弱である。

はつらつ豚生産地域は、群馬県の東部に位置し、米麦、野菜を中心とした穀倉地帯で畜産は少なく、養豚専業として経営をしている人も少ない状況でした。

しかし、米麦、野菜栽培による堆肥の需要もあり、畜産を必要とする環境もありました。また、日本の消費動向も動物性蛋白質摂取の拡大が進む環境で、徐々に専業化し、規模拡大する人たちが増えてきました。

この当時の養豚は、量の時代で大量生産に趣があり、分娩頭数、離乳頭数、出荷頭数であり、肥育環境、肥育管理は軽視され、密飼で発育も悪く、品質も良くなく、特に肉色が濃く、評価される物ではありませんでした。

特に東部地区は群馬県内で一番評価が低い地域でした。

東部地区は、北に栃木県、東に茨城県、南に埼玉県と隣接しており、豚の交流は自由に行われ種豚生産者が少ないために種豚の導入は県内外から盛んに導入されました。そのために種豚とともに病気が持ち込まれていたのです。

“群馬の豚の病気は日の出と共に東から入ってくる”といわれておりました。

このような現状を打開するために何が必要かを考え、まず最初に豚の病気を少なくすることにより生産性が向上し、品質も良くなると考えました。

個人で自由に導入する考え方を止めさせ、衛生対策がされている種豚を供給する体制を構築することが大切と考え、そのためには、生産者が飼える種豚で、衛生対策がされていて能力の高い種豚がどこにいるのか、見つけることから始めました。

群馬県内から県外まで情報を集めては、購買に出向き、品質を見極めながら生産者に供給を行い、供給した生産者の実績を調べ、乗駕欲、受胎率、発育、上物率の成績がどうかを把握しながら、病気を持ち込まない。慢性化させないことを考えながら衛生対策を実施してきました。

しかし、なかなか地域全員の生産者から信頼を勝ち取り、安全で能力の高い種豚を一元供給する体制を構築することは難しく、事故補償制度や種豚導入補助事業の活用しながら徐々に拡大していきました。

このような状況の中、昭和61年春頃から死流産、離乳子豚の死亡が3戸の生産者から報告がされ、家畜保健所が調査をしましたが、原因が分からず、国へ依頼しても分からず、へこへこ病、新田病と欲名が付けられ、奇病として報告がされました。

そして、昭和62年12月に東部地区の館林市で群馬県第1号のオーエスキー病(AD)が発生確認されたのです。格言の通り、日の出と共に東から病気が入る結果となりました。

年が明けた昭和63年、結界が切れた如く、群馬県東部、中部、西部でオーエスキー病が疾風の如く感染が広がり多大なる被害が発生し、全国でもオーエスキー病の感染は広がりました。

新田町地区では、昭和62年の奇病により殆どどの生産者が生産頭数の30%以上を死なす結果となり、昭和63年には、オーエスキー病が侵入し、離乳子豚が30%以上も死亡する被害を受け、結果2年連続に多大な被害を受けたのです。

しかし、2年で終息することなく、平成元年にも同等の被害を受け、3年間で1年分の収入を失う大きな被害と生産者全員が莫大な借金を負う結果となってしまいました。

この頃、アメリカでは PRRS が発生し、死流産、離乳子豚の死亡が多発し、被害が拡大している

との情報が寄せられ、アメリカでの PRRS 診断方法が確立され、日本にも導入がされ昭和62年に新田地区で発生した奇病“へこへこ病”、“新田病”が4年を経過後、PRRS と判明したのです。

全国的にオーエスキー病、PRRS の感染を警戒して、種豚の導入は控えられ、人の交流さえ敬遠される状況になり、農協養豚部でさえ会議、研修会の開催は中止されました。

人の交流が途絶えると情報も流れず、一方通行の情報により優劣の判断もできなくなり、品質も悪化し、経営格差も広がる状況に進みました。

種豚の導入が滞ることによる繁殖成績、発育、飼料要求率、品質と悪化が強まり経営の安定に向けた種豚導入に対する補助事業が構築され、活発な導入を推進しました。

補助事業を受けるためには、登記書、オーエスキー病陰性証明書を添付することが条件とされ、個人での導入は難しいために種豚導入の依頼が増加し、当初の目標である豚疾病の侵入、品質向上のために種豚導入をコントロールする統一した導入システムの構築が達成されることになりました。

② お金に換わる豚肉を生産するために！！（1986～1989）

☆どのような豚肉を生産するのか。

☆豚肉を食べると長生きをする。豚肉は健康に良い。

☆豚肉を生産するには、種豚が大切なんだ。

種豚導入の統一システムが稼動するにつれて、次の目標として品質向上を考えました。

品質を向上させる上で、1985年から国より系統造成豚の供給が開始されておりましたので、系統造成豚を利用した肉豚生産を検討しました。

系統造成豚とは、閉鎖群育種方式により作出された純粋種豚（ランドレース、大ヨーク、デュロック）で、日本の気候風土に適合し、能力の均一性が高く、日本人の食味に合わせた豚肉を生産できる種豚で、海外のハイブリット豚を超える日本独自の豚として期待の高い種豚です。

群馬県としては、経済連を中心に組織を挙げて系統造成豚の普及に努め、群馬の特産豚肉の確立を図る基礎豚と位置付けました。

しかし、東部地区は、飼いこなす能力が乏しいのか？ わがままで飼いこなそうとしないのか？ 生産者からクレームが寄せられ、普及拡大に繋がらない結果になり、系統造成豚の導入は敬遠され自分たちが希望する種豚を要望しました。

県内の種豚生産者は、30数名がおり、全国でも有数の生産県で全国種豚共進会で上位を独占し、最高賞である高松宮杯を吉田小夜子氏が受賞するほどの実力県でありました。

しかし、県内の種豚生産者から導入した種豚は、足腰が弱い等の評価が大半で、導入に対して消極的であり、県外からの導入を希望しました。

これは、東部地区が子豚を導入して残飯を与え、堆肥取りの養豚をしてきた地域のためで、丈夫で飼い易い豚を求め手間が掛かるタイプの種豚を飼育する技術や忍耐に乏しいためであると考えておりました。

飼養管理に関しては密飼いが普通です。確かに他の地区と比べて土地価格が高く、使用面積も少なく、公害問題もあり、小さなスペースで大量に飼う事が効率性も良く、投資額当りの生産性が高いとする考え方による飼養管理方法が取られていたのです。

密飼いや連続的に豚房を利用するために疾病も慢性化しやすく、豚の病気の産地となる飼養管理でした。

このような飼養管理方法で生き残る肉豚は、太く、低く、丈夫で脂肪の厚いタイプが適合するとの考え方から希望する種豚も強健性が高いものでした。

強健性と繁殖性は反比例するために、1母豚当りの出荷頭数は少なく、発育、飼料要求率も

低く、経営的にも問題のある生産者が多いのもうなずける状況でした。

しかし、米麦、野菜との複合経営者が中心でしたので、経営の継続が図られていたのです。県外の種豚を見ても地域における養豚の成り立ちに合わせた種豚が生産され、地域の特色を現す体型でしたので、必要とする種豚がどの県にいるかは予想できました。

関東の埼玉、千葉、茨城は、東京の残飯が沢山ある環境に合わせ、残飯を沢山食べて丈夫に育つタイプが多く、特に残飯による肥育農家は、子豚を子豚市場からの購入するため、子豚生産者も子豚市場の需要の高いタイプを生産していました。

静岡県は残飯や小麦原料の副産物(菓子等)が多いために、関東と同じように肥育専門農場が多く、素豚は、子豚市場での取引が中心で、やはり購買者が求めるタイプの生産をしていました。

愛知県では、果物野菜と何でもできる土地柄から複合経営の堆肥取りの小規模農家が多く、小規模農家は、母豚しか持たずに種付けは、雄屋さんに頼むシステムでした。

雄屋さんは、車に雄豚を乗せて種付けに歩くために乗駕欲が強い雄が求められておりました。体型的には、体高があり、贅肉が付かない細いタイプが人気でした。

愛知県の子豚市場は、静岡県の袋井ほど人気が無く、購買者は、完配と菓子を与える農家が中心でしたので、残飯等で肥育するタイプでなく、脂肪と赤肉のバランスの良い一貫経営が求める子豚と同じタイプが求められていました。

このように各県に出向き種豚を購入するにも生産されているタイプが違い、美味しい豚肉が生産できる種豚などと考えている人は少なく、美味しい豚は、脂肪が厚い豚、中大貫だと答える人が大半で、種豚や飼料を考えることは少なく、品種としてパークシャー、中ヨーク、金華豚と答える人がいるくらいで、このような品種は、経営に向かない豚、生産する人がいなくなる豚と言われている状況でした。

このような状況から当初の目標である病気の少ない豚肉作り、品質の良い豚肉作り、経営安定と規模拡大のための豚肉作りを考えた結果、地域内で種豚を生産することが早道と考えました。

種豚を作るうえに何を目標に育種改良をするかを考え、2つの項目を掲げました。

1. 生産性、強健性が高い種豚。

・生産性の高い種豚は、繁殖性が高く、発育、要求率に優れた肉豚が生産でき、コストが下がり経営の安定と継続性が高まる。

2. 美味しい豚肉が生産できる種豚。

・美味しい豚肉は、継続購買に繋がり、安心して生産でき、経営の安定と継続に繋がる。

このように目標を上げて取り組んだときに系統造成豚の肉豚による試食会が開催されました。多数の方が集まりアンケートがとられた中で、女性から脂肪、獣臭、硬さが豚肉嫌いの基であるという集計結果がでました。

この時代は、豚肉＝コレステロール＝脂肪過多⇒肥満＝不健康と悪いイメージの代表とされておりました。

しかし、日本の平均寿命が年々延びているグラフと豚肉の消費量が年々増加しているグラフを合わせてみると比例しており、学識者から豚肉は健康に良いとの声がでてきました。

このころから徐々に豚肉が見直されてくる兆しが感じました。

また、平均寿命が延びるにつれ高齢者の比率が高まり、女性の社会進出から少子化が進む傾向と報道されており、手軽に食べられる食材が注目され、大量摂取から多品目少量摂取に進み、健康が最大のテーマになりえると感じられる状況でありました。

このような状況、環境を考えたときに生産のテーマを美味しく、健康によい豚肉ときめました。

美味しさを求めるために筋肉内脂肪含有率(サシ)が重要と考えたのです。

理由としては、柔らかさ、ジューシーさが女性、高齢者が特に求めていると感じたからです。

柔らかさを追求するために種豚の選抜が重要と考え、止め雄であるデュロックの導入と生産に力を入れました。

国が造成していたサクラ 201 という系統造成豚の途中世代豚に素晴らしい能力のある系統がいることを見つけ、国から愛知県に供給していることを教えられ、愛知県から導入を開始いたしました。

小規模農場への導入から始めたことにより、成績の分析もでき能力の確認もできました。マーブリングの入る系統は、皮膚が薄く、筋肉が柔らかく、けして背脂肪が厚くなることなく、筋肉内に脂肪が入ることが重要でした。

群馬県の畜産試験場においての肉質調査により、食感、歯ざわりに関する肉の肌理は、発育に関係なく系統・品種であることが報告されました。

肌理が細かい肉質で、筋肉内に脂肪が入ることにより柔らかくて歯切れの良い豚肉として評価がされると確信したのです。

また、筋肉内に脂肪が入ることにより肉色もピンク色に映え、新鮮に見えることが評価され、保水性も高まり消費者から喜ばれると判断し、このような肉質を生産できる種豚は、皮膚の肌理が細かく、柔らかく、毛も細いタイプと考えておりました。

しかし、その当時は、豚肉の脂肪は批判されており、豚肉は脂肪が少ないことが健康に良いとされ、種豚の購買においてサシの入る系統を見つけていると告げると馬鹿にされたものです。

その当時のロース芯に見える脂肪は、サシでなく脂肪スジで食感を損ない、見た目もよくなく、流通業者から嫌われておりました。現在もサシとして間違った評価する人もおり、問題であると思います。

また、飼料によりサシを入れる技術も確立されておりますが、必要以上に入る脂肪という印象であり、食味において美味しいと評価できないと思います。

現在では、東京 X、霜降レッド等の筋肉内脂肪含有率の高い種豚が開発され、美味しさの指標となり、注目をされておりますが、当時は賛同者がいる状況ではありませんでした。

③ 地域内一貫経営システムの確立(1987～2001)

☆安定した生産システムを確立する。

☆病気の進入を少なくし、安全な豚肉を生産する。

☆均一性の高い高品質豚肉を安定的に生産する。

高レベル生産技術・衛生対策・経営対策・安全・安心と養豚経営におけるキーポイントを検討した結果、地域内で理解できる種豚生産者・ブリーダーを育成しないと達成できないと考えました。

現状において種豚生産をしている人であると肉豚生産用種豚が理解できず、肉質重視の改良を理解ができないと考え、子豚生産から一貫経営へ経営形態を変更しようとしていた赤坂養豚に種豚生産をお願いをしたのです。

赤坂養豚は敷地面積も少なく一貫経営に移行するには、規模的に不利があり、また、雄屋として種付けに歩いていたり、種豚共進会に出品していた実績もあり、種豚の知識を持ち合わせておりました。

赤坂養豚の場所は、太田市であり、養豚農家が7戸、年間4,000頭の出荷と規模的に小さな養豚場が点在している地域で、東部地区の中心に位置しております。

しかし、都市化が進み畜産公害が問題視されていた地域でもありました。

太田市は、他の地域より農業振興に力を入れてくれていた地域で、種豚導入に対する支援も積極的で種豚導入に対する補助事業も組んでくれ、種豚生産農場を立ち上げに大変な尽力をそそいで頂き、養豚生産の核となる種豚生産農場が確立できたのです。

その後、赤坂種豚場に隣接している今井養豚、隣町の赤石養豚が参加し、赤坂種豚場で生産された

種豚を今井、赤石養豚が利用し、種豚の有利性、肉豚の品質等を確認しながらの育種改良が進められたのです。また、小規模ながら全ての交配を人工授精で行っている植竹養豚の賛同が得られ、原種豚農場としての位置づけで参加していただきました。

このようにして養豚の核となる種豚生産の体制が確立され、肉豚生産農家の賛同が得られたことにより東部地区全体に種豚の供給体制が作られました。

管内からの供給による利点として衛生管理の共有化、品質、技術成績の把握ができることと多くの賛同を得ることができ、新田町の高木養豚、稲村ファーム、里見養豚、大山養豚、中島養豚、加藤畜産、尾島町の大隈、富、藪塚本町の町田、笠懸町の石原、赤石、邑楽町の高原、桜井、中村、坂西、千代田町の富岡、館林市の曾根、津久井、松下、板倉町の延山、川野辺、関口、小島と8市町村、27戸へ供給が拡大し、共通の種豚から均一性の高い肉豚が生産される体制と衛生管理の共有性が図られ、“地域内一貫経営システム”が構築されました。

種豚生産農場においては、東部種豚改良協議会を立ち上げ、本格的に活動を展開する運びになり、肉豚生産者と組織化も図り、イーストスワインメンバーズクラブを立ち上げました。

組織を運営するに当たりチェックオフ制度を立ち上げ、純粋雄豚1万円、純粋雌豚5千円、F1母豚3千円をイーストスワインメンバーズクラブへ納入するシステムを確立し、組織運営に当りました。

四半期に一度の割合で会合を開催し、親睦を深めながら情報交換を実施した結果、県内外から賛同する声上がり、交流会も開催し、日本種豚登録協会の堀力理事長のシステム視察も受けるなど組織活動の充実が図られました。

④ 自信を持って生産するために！！(1990～2001)

☆美味しい豚肉を生産するための種豚を確立する。

☆種豚の選抜と育種改良方向を見極める。

☆交雑方法の意義を理解する。

デュロック種をレッドダイヤモンド、ランドレース種をホワイトパール、ヨークシャー種(大ヨークシャー・ラジーホワイト)をホワイトプラチナ、LW・WLの交雑種をホワイトダイヤモンドと血統名を統一し、独自ブランドの種豚を生産することにより差別化を図り、各生産者の意識を高めることとしました。

デュロック種は、国のサクラ 201 の3世代から4世代の途中世代豚から導入改良を進め、ランドレースは、アメリカから導入され、愛知県のブリーダーにて改良された種豚を導入し、ヨークシャー種は、イギリスより韓国に導入改良された種豚を輸入し改良を進めました。

選畜改良の過程において愛知県、静岡県、埼玉県、広島県、宮城県、山形県、その他と全国から原種豚を導入しました。また、アメリカ、デンマーク、イギリス等の海外からも導入をしました。

デュロック種は、筋肉内脂肪含有率が高い系統を見つけるために生体において判別できる方法を愛知県豊川市の畜産農協参事より経験からの見方、愛知県畜産試験場の養豚課長、埼玉種畜牧場、ブリーダーと多くの先輩各位からアドバイスを受けました。

サシ、脂肪交雑、筋肉内脂肪含有率との表現がありますが、私は筋肉内脂肪含有率が一番正しい表現と考えております。

何故、表現にこだわるかと言いますと豚肉のサシを牛肉のサシと同一にイメージされロース芯の一面を脂肪が散らばる状態と思い、脂肪交雑も筋肉繊維の間に入る脂肪スジを含めて豚の場合、サシと表現されます。

私達の考えている筋肉内脂肪含有率の高い豚肉は、筋肉の細胞内に脂肪が入り、表面に強く表れずに薄く細かい脂肪の点が見えるような豚肉です。

このような豚肉は、脂肪含有率が 2.4%～4.5%くらいです。表面にサシのように強く現れている

場合の数値は、5.5～8.0%位の豚肉と思います。

脂肪含有率が高すぎると味が薄く、脂がしつこさが気になるような豚肉になると考えています。このような考え方からデュロック種には、3.5%～6.0%位の能力のあるものを選畜いたしました。

ポイントとしては、皮膚が薄く、皮膚の肌理が細かく、毛が細く体の柔らかいタイプであり、首抜けが良い物が理想です。デュロックはボディービルダータイプが多く、首が短い物は、カタに脂肪が乗り、体長の短い物は90kg以降の発育が悪く、体全体に脂肪が乗りやすい傾向です。また、皮膚の厚い物は、肉色が濃い傾向にあり、脂肪付着のバランスも悪く、肉の硬い物が多い傾向です。

前駆から中駆、後駆への移行が良く中駆と後駆の繋目が広く力強さがあり、大臀部に厚みがる物が、サーロインの厚さがある商品価値の高いロースとなる選抜ポイントとなります。

ランドレースは、秘乳能力が高い繁殖性のある母系の基本ではありますが、足腰が弱く、飼養管理に注意が必要で、産肉性的には発育良く、赤肉率が高いが、肉色の濃い傾向にある品種です。

ランドレースの導入に対しては、足腰が強く、飼い易いタイプを選抜のポイントとして、背が平らで深さのある物を求めます。背が平らな物は、脂肪付着の均一性が高く、深さのある物は、内臓が充実して丈夫で、連産性に富む傾向にあります。特に体下線が緩いものは泌乳量があります。

また、耳の大きいものは繁殖性が高く、耳の小さな物は産肉性が高い傾向にあります。

ランドレースの特徴は、楔形の大型種であり背がアーチ状をして、前が軽いことが理想とされておりますが、背のアーチ状のものから肩、背、腰の脂肪付着の均一性のある物を選抜することは難しく、大型化することによるストール飼いが難しく、欠点である足腰が弱いために背の平らなものを求める傾向が強くなり、種豚登録基準も選抜基準の表現を変えてきました。

ランドレースの選抜基準の変更は、集約的飼養管理によるストール飼育が中心になるにつれて、足腰が丈夫で若干こじんまりとした脂肪付着の強めな体型をしたものが人気となりました。

大ヨークシャー種は、産子数が多く繁殖性に富む母系であり、肉色も良く、肉の肌理も細かく、足腰の丈夫なものが多い傾向です。しかし、生時体重が小さく、育成率を上げるのに手間がかかり、初期発育にムラがある傾向にあります。

選抜するポイントとしては、長方形で厚みのあるものが欠点が少ない傾向にありますが、中間雄として利用する場合は、体高体長体深に富むスケールの大きいものがランドレースの欠点をカバーすると思います。

体型的には、母系選抜する場合、ランドレースと同じように体下線がゆるいものが泌乳量が多く、離乳体重が大きくなります。特に14日齢で測定し、体重の重い発育が良いものを選抜することが重要で、大ヨークシャー種の欠点を解消していく選抜方法と思います。

このようなタイプが固定できれば、ランドレースを入れないで、W×Dで肉豚にする方が肉質が良くコスト削減になります。しかし、大ヨークシャー種は、血液が少なく体系的にも選抜できるだけのタイプが少なく、国内外から基礎豚の確保に向けて情報収集をいたしました。

このように3品種の特徴をうまく利用し、雑種強勢効果を最大限発揮させながら日本人の求める肉質を生産する方法として三元交雑(LWD)方法が取り入れられたと思います。

ランドレース雌×大ヨークシャー雄・大ヨークシャー雌×ランドレース雄がF1母豚(LW・WL)となり、肉豚生産の母親となります。

白毛色の2品種を掛け合わせるのには、飼養管理の難しさを解消するためと、遺伝率の低い繁殖性を向上させるための交配方法で、雑種強勢効果を生じさせ、子豚生産頭数の増頭を図り、生産コスト削減につなげます。

生産されたF1(LW・WL)の肉質は、日本人が求める食味と違うために、肉質を改善するためにデュロック種(D)を掛け合わせて肉豚である三元交雑豚(LWD・WLD)を生産するのです。

最後に止め雄としてデュロックを掛け合わせるのには、肉質の改善が最大の目的です。

デュロック種は、レッドバークシャー(イギリスの品種)と云われる品種が、アメリカに渡り改良された品種とされ、肉質が良く筋肉内脂肪含有率が高い食味に優れた品種で、日本人の食味に合う肉質が生産されるために最後に交配する止め雄として利用しています。

ヨーロッパでは加工して豚肉を食べるために脂肪分が少なく、赤肉量の多い改良が進められ、経済的にコストが安くなる生産方法が取り入れており、L×L・W×W・L×Wで肉となります。

日本は生食流通・テーブルミート用の豚肉を求めるため世界で一番と言っても過言でない肉質を求めており、そのために日本独特の三元交雑方法を取り入れ、発展させてきたと思います。

現在は、日本が世界から豚肉を輸入するために相手国に高レベルの規格を求めた結果、世界中で三元交雑方法が取り入れられつつあります。

2. はつらつ豚・G-1ポークの誕生と販売・継続

① ブランド豚肉の確立と販売！！(1993～1998)

☆群馬県の特産品を作り上げよう。

☆家族に！地域に！胸を張って養豚経営をしよう。

種豚の能力が分かり、安定した生産が可能な状況が見えた時、豚肉に名前をつけて銘柄化を図ることを考えました。

しかし、名前だけを付けても販売できるものではない。

消費者に理解を頂く前に流通業者に理解を得られる豚肉を生産しなければ、消費者には届かないと考えました。

肉質なりに自信があっても理解を得られるのか？他の豚肉と差別化が図れるのか？

明確な説明ができ、尚且つ食べて美味しい豚肉にするにはどうすべきかを検討した結果、キーポイントを見極めることが必要と考え、“美味しさ”・“健康”をテーマに選びました。

美味しさには、和牛肉の美味しさに近づけることから赤肉中の脂肪含有率を高めることと安定させること、脂肪が溶けてさらっとして口溶けが良いこと、獣臭が少ないこと(アミノ酸値が低いと臭いは少なく脂肪含有率が高まると獣臭も少ない傾向)健康には、飼養管理、飼養環境がPRできることが良いと思いましたが、都市化が進む環境では不利であり、豚肉に含まれる物質でPRするには分からないことが多く苦慮しましたが、豚肉のイメージである肥満、コレステロールを減らすことにより強いインパクトがあると考え、コレステロール→不飽和脂肪酸(悪玉コレステロール値を下げる)が豚肉のイメージを変えたいと思ひ不飽和脂肪酸値を上げることと飽和脂肪酸とのバランスを考え、飼料内容を検討することにしました。

脂肪がサラット溶けるには、脂肪融点を下げること、獣臭を少なくするには動物性蛋白を与えないこと、不飽和脂肪酸値を高めるには植物油を厳選することを考えました。

不飽和脂肪酸値を高めると脂肪融点が下がり、脂肪の口溶けも良くなることが分かりましたが、植物油は高価で生産コストを大きく押し上げてしまいます。

植物油は飼料原料内に含まれているもので、PRするにはインパクトも無く、飼料原料内に埋もれてしまい効果が薄いと考えました。

そこで、人が食してコレステロールを下げる働きのある海藻を与えることを考えました。

ワカメ、昆布の原料がないかを見つけているときJA全農が海藻粉末を扱っていること、九州でワカメ豚を生産していることを聞き、検討した結果、わかめ、昆布を飼料に混ぜて豚に与えることを決めました。

種豚から受け継ぐ肉質には自信がりましたが、販売する上でのこだわり部分については、飼料原料に求め、ひとつのテーマに沿った豚肉が完成し、名前を決めることにしました。

しかし、なかなか良いネーミングが見つからずに悩みましたが、健康が最大のテーマになると確信していましたので、生産者も消費者もみんなが元気澆刺になるように“はつらつ豚”と決めました。

名前も決まり販売先を見つけることにしましたが、小規模ロットの特殊豚を扱う量販店も少なく、専門店では量が販売できずに悩みましたが、これだけの月日をかけ、生産者が手間隙をかけたものであれば日本最大の消費地である東京に販売先を見つけることが重要と考え、品質、価格を理解できる販売先として百貨店に視点を向けました。特に日本一の百貨店として高島屋への売込みを考え、高島屋に関係がある人を見つけだすことができ、運が良く精肉部門の担当者を紹介していただくことができました。

その時に紹介された方は、伊東バイヤーでした。伊東バイヤーには、セールスポイントとして美味しさと健康を説明しました。特に、商品化にいたる経過、考え方等を熱く語り、理解を得ることに努めました。結果として、伊東バイヤーに理解を得ることができ、試験的に販売する方法を提案されました。

試験販売を開始するに当たり、どの店舗(関東8店舗)で実施するかの希望を尋ねられましたが、迷わずに“どうせ売らねば江戸のど真ん中の日本橋”で販売したいと答えました。

その時の日本橋の精肉売場は、日本ハムが受け持っており、日本ハム東京販売の奥谷部長を紹介され、伊東バイヤーからの指示であれば試験販売を試みようとして承諾されました。

しかし、はつらつ豚のネーミングでの販売ではインパクトが無くネーミング変更を指示されました。漢字、カタカナ名といくつもの名前を考え提案しましたが、ことごとく拒否され、もっと斬新なものを考えるように言われました。

名前は体を現すと言われることから、かけ離れた名前、意味の理解できない名前をつけるわけにいかず、群馬県(Gunma)のG、グルメ(美食)のG、グレード(品質)のG、群馬県食肉卸売市場がG-1認定工場(肉牛処理施設)であるために、これらの全てを含む頭文字を採りGを冠とした“G-1ポーク”と命名して提案しました。

その時代に、東京都で作出した合成豚を東京Xと呼んでおり、マスコミもToukyouXと報道を始めた背景もあり、伊東バイヤー、奥谷部長ともにネーミングを認め、英語名の銘柄豚肉が誕生しました。

② 銘柄豚肉の競争と生残り！！(1998年～現在)

☆継続は力なり。

☆経営の安定と子供に渡せること。

はつらつ豚・G-1ポークの販売は、高木会長、稲村副会長を中心に1998年より5名の会員で継続をしております。

県内の専門肉店、量販店には、はつらつ豚として販売し、G-1ポークとしては高島屋関東8店舗に販売をしております。また、関西地区1店舗にはつらつ豚として販売もしております。

G-1ポークの担当者は、伊東バイヤーから利根川バイヤーに代わり、高島屋ミートオリジナルポークとして関東全店舗で販売を決めていただき、夏冬ギフトにも採用され、日本ハム、大和食品工業、伊藤ハム(関連会社)により継続しており、平成21年で10年目を迎えることができました。

この10年間に全国で銘柄豚が250種以上とも言われるくらいに増え、競争は激化しております。このような状況の中で、はつらつ豚・G-1ポークが継続しているのには、3つの大きなポイントがあると思います。

1. 美味しさが理解されていることです。

販売先が理解し、消費者に説明ができていたりことや販促資材が充実しているからと思います。

2. 年間固定単価であることです。

年間固定単価によりお店側も利益が計算でき、消費者もいつも同じ価格で購入できることです。

3. 消費者の要求、お店からの要求に応え、変化をさせていることです。

G-1ポークを販売開始した当初は、シマリが悪く扱い難い商品と指摘され、G-1ポークの特徴を理解されていないために販売も伸びませんでした。

G-1ポークは、健康をテーマとした豚肉で、不飽和脂肪酸値が高いために融点が低いことを説明し、取扱温度等を十分に注意していただくことをお願いしましたが、グレードアップへの要求は、年々高まり、対応として数々の変化をさせてきました。

①不飽和脂肪酸は酸化しやすいことがあり、飼料にビタミンEを添加強化しました。

このことによりドリップロスが少なくなり、肉色変化も少なくなりました。

②消費者の要求変化に対応し、さらに美味しさを強める為に甘藷を給与しました。

このことにより脂肪の粒子が小さく感じ、甘味も強く感じることになりました。

③消費者の安全、安心の要求に分かりやすく応えるために育成飼料から予防的抗生物質を抜き、自然の抗生物質と言われているニンニクを添加して補うことにしました。

このように消費者の要求に応え、年々変化させ、グレードを高める努力を続けています。

また、経済状況の変化により豚価も上がり下がりをするために販売する側からも価格の変化を希望する声も強まりますが、再生産可能な価格を維持するために消費者が喜ぶ品質の安定に向けたコスト投資をして、ご理解をいただき年間固定価格の維持をしております。

③ 流通業者、消費者に説明できる豚肉にする。！！(1995～)

☆美味しさを理解する。

☆美味しさを科学する。

豚肉の美味しさとは、何だろうと考えたときに人それぞれにより美味しさの基準が違うためにこれという結論を見つけることはできないのが答えと思いました。しかし、“美味しいね”という言葉は何度も聞くと、どこかに答えがあると思い試食会を何度も開催しました。

美味しさは、アミノ酸であり、旨味系のグルタミン酸、甘味系のスレオニンの量だと言う方がおり説明を受けたことがあります。アミノ酸は、時間が経つと数値は高まります。だから熟成期間が必要と説明されました。

しかし、輸入ポークは、20日以上たちアミノ酸値が高いにも拘わらず、試食会において評価する人は非常に少ない結果が常に出ます。

輸入ポークは、柔らかさだけの評価なら高い指示となりますが、味では評価されない結果です。

試食会で食する豚肉を肉質検査を実施して、食味結果と科学的に分析した結果を照らし合わせて美味しさの秘密を見つけようと思いました。

歯ざわり、食感は系統・血統といわれ、美味しさは、飼料によることが大きいといわれております。脂肪含有率の高い肉豚と低い肉豚では、食感、歯ざわりも違い、飼料の内容によりさらに違いがあります。また、飼料により脂肪の質(食感、融点)は変わります。

アミノ酸は、赤肉に含まれ脂肪には殆ど含まれておりません。そのために脂肪含有率の高い豚肉は、アミノ酸値が低いのです。

我々が生産している豚肉は、驚くほどに試食会で1位を獲得します。

目指してきた方向での結果であります、自分達も驚きました。

どこに美味しさの秘密があるか、肉質検査を何度も繰り返して分析して考えてみました。

自分達なりに結果を見出せました！！！！

肉質分析結果での評価はあまり良くありませんが、美味しさで1位を取る豚肉は、**赤肉中の脂肪含有率が他の豚肉の倍、3.0~4.5%**、遊離アミノ酸組成によるアミノ酸値は、他の豚肉の70%しか含まれておりません。

脂肪含有率が高いためにアミノ酸値が低いのは理解できますが、グルタミンの数値は特に低いのに美味しさ1位です。

脂肪含有率が高いために柔らかく、ドリップロスが少ないことは明確ですが、美味しさを感じるアミノ酸値が低いのに、なぜ？

アミノ酸は、旨味系のグルタミン、甘味系のスレオニン、セリン、グリシン、アラニン、酸味系に属すアスパラギン酸、苦味系のバリン、メチオニン、イソロイシン、ロイシン、フェニルアラニン、アルギニンがありますが、アミノ酸のバランスが美味しさの秘密で含有量では無いと確信しました。

最大のポイントは、色々の種類がある苦味系のアミノ酸と考えました。

試食会の上位に属する豚肉の共通点は**苦味系アミノ酸値が低い**結果が共通していたのです。

苦味系アミノ酸値は、飼料内容だけでなく、種畜・品種による違いがあることも(体質)純粋種の肉質検査(同一飼料で肥育)で分かりました。

苦味系の含有量は、デュロック<ランドレース<大ヨークの順番です。最後に交配する雄の影響を50%と考えるとデュロックを止め雄にすることが美味しさを決めることに繋がるのです。

また、中間雄にランドレースを持ってくる(W×L)×Dの交配方法は、大ヨークの影響を薄くするために良い方法と思いますが、筋肉繊維、肉色を総合的に考えると(L×W)×Dの雌系逆交配方法でも問題は少ないと考え、その理由は、肉質分析において品種による特徴があります。保水性(ドリップロス、クッキングロス)は、大ヨーク<デュロック<ランドレースの順位です。脂肪融点は、大ヨーク<デュロック=ランドレースの順位です。コレステロール含有率は、大ヨーク<デュロック=ランドレースの順位です。テクスチャー(加熱前硬度)は、大ヨーク<デュロック=ランドレースの順位です。加熱後の硬度(筋肉内脂肪含有率が影響)、デュロック<大ヨーク=ランドレースの順位です。

このように肉質分析結果を見ますと大ヨークの肉質検査結果は、デュロックを凌ぐ数値がでているので、ですから先程の美味しさを求める交配方法で、中間雄をW・Lのどちらでも良い判断につながるのです。

以上の肉質検査結果から分析した純粋種豚の特徴を把握し、理解して血液更新、育種改良を続けてきた結果、美味しさを科学的に説明でき、理解をいただける豚肉が生産できたと思います。

*純粋種の調査は、はつらつ豚研究会が利用している純粋種豚の調査結果です。

3. これからの“はつらつ豚”・“G-1ポーク”

① 生産の強化をいたします。

平成20年度から新会員も加入して新たな“はつらつ豚研究会”が活動しています。

会員5名で生産頭数の拡大を図られていますので、平成21年度には取扱店の拡大を目します。

また、はつらつ豚研究会の趣旨が理解できる養豚仲間を募ります。

② 安全安心の強化をいたします。

生産履歴の記帳保管を見直し、トレサビリティに準じた生産体制の強化を図ると共に群馬県独自の認定基準をクリアーして認証農場の取得を目します。

③ 正直に継続していきます。

気張らず、一步一步、美味しいといわれ続ける豚肉を生産していきます。

☆最後に……！

○はつらつ豚・G-1 ポークは、銘柄豚の先駆けとして歩んでまいりました。

消費者、流通業者に愛され、胸を張って生産ができることを継続して行きます。

○はつらつ豚・G-1 ポークの理論は、後から銘柄化された豚肉にも負けない自負があります。

それは、どのような環境変化に対しても受け入れられるノウハウを蓄積しているからです。

○はつらつ豚・G-1 ポークは、進化を続けます。

消費者の要求は、年々強まります。止まることを忘れたかのようなのです。でも、受け入れます。

受け入れることができ変化させることができるから進化するのです。

○はつらつ豚研究会は、活動を継続します。

はつらつ豚研究会は、生産者自ら運営するチェックオフシステムを早くに取り入れ、活動資金の充実を自ら確立し、関係機関との連携を大切に考えてきましたので、協力を得られる体制が構築されていると確信し、これからも活動を止めることなく継続して行きます。

1. はつらつ豚・G-1 ポーク協力店

・はつらつ豚

- (株)エコープ関東北関東事業部
 - ・ブレイス店・新田店・藤阿久店(太田市)
 - ・笠懸店(みどり市)、広沢店(桐生市)
- (株)まるおか(高崎市) ○(有)肉のてんじん(安中市)
- つるや肉店(栃木県足利市)
- (株)日華商会(大阪市、高島屋難波店)

・G-1 ポーク

- 株式会社高島屋(関東8店舗)
 - ・大和食品工業株式会社 (高崎店・新宿店・玉川店・港南台店)
 - ・(株)伊藤ハム・フードソリューション株式会社(日本橋店・横浜店・大宮店・柏店)
 - ・日本ハムカスタマー・コミュニケーション株式会社
 - ・トーチクハム株式会社

2. はつらつ豚研究会、関係機関、協力団体

群馬県・太田市・伊勢崎市・桐生市・みどり市

社団法人群馬県畜産会

JA 新田郡・JA 群馬みどり・JA 佐波伊勢崎

JA 東日本くみあい飼料株式会社

株式会社科学飼料研究所

株式会社群馬県食肉卸売市場

3. 平成21年度・はつらつ豚研究会会員名簿

農場名	規模	出荷	認定豚	住所・氏名
(有)高木養豚	220	4,400	2,000	群馬県太田市新田市野井町 高木 裕則 高木 克幸
(有)稲村ファーム (母豚550頭・黒豚・東京 X 生産)	220	4,400	2,000	群馬県太田市新田大町 稲村 浩一 稲村 崇弘
国定養豚 (一部黒豚生産)	80	1,600	600	群馬県伊勢崎市国定町 国定 克之
岩崎養豚	100	2,000	900	群馬県桐生市新里町 岩崎 浩一
星野養豚 (規模拡大中)	80	1,600	500	群馬県桐生市黒保根町 星野 昇一
合計	700	14,000	6,000	・5農場