

\*今月号は私が担当しました。



課長 興係 係長 保順  
 営農振興課  
 営農振興係

河原や庭などでバーベキューを楽しむ季節となりました。

みなさんは「お肉」と聞くと何を思い浮かべますか？

松坂牛・神戸牛・上州麦豚・アグー豚など、日本にはたくさんブランド畜産物があります。

今回は、JAふかや管内のブランド畜産物をご紹介します。

## 【深谷牛】

肉質の良い血統の親から生まれた黒毛和種の素牛を導入し、飼養管理にこだわり肥育しています。肉のきめが細かく、サシ（脂肪交雑）の入りが良く風味があります。

## 【武州和牛】

指定した配合飼料をブレンドし

たエサで育て、肉質の向上に努めています。肥育期間をかけて育てており、肉の風味、甘味、そしてきめの細かい肉質をモットーにした銘柄和牛です。

## 【彩の国黒豚】

肉質に定評のある英国系の純粋パークシャー種（黒豚）に、麦類や甘藷（かんしょ）を加えた低タンパク・低カロリーの専用飼料を与え、じっくりと育てています。

きめ細やかな歯切れのよい肉は、旨み成分に富み、風味がまろやかで甘味があります。脂肪は白く、サッパリなめらかです。

## 【国産牛】と【和牛】の違いって？

国産牛と和牛、この二つの言葉の意味には明確な違いがあります。国産牛は品種や生まれた土地に関係なく、生まれてから出荷までの間、最も長く日本で飼育された牛のことを指します。一方の和牛は、黒毛和牛・褐毛和牛・日本短角種・無角和種と、これらの4品種の間での交雑により生まれた牛のことを指します。そして、日本で

出回っている和牛の約98パーセントは黒毛和牛です。

## 【黒豚】と表示できるのはパークシャー種だけ

「黒豚」と聞くと、おいしい豚肉をイメージする方が多いかもしれませんが、「黒豚」と表示できるのは国産、外国産を問わずパークシャー種の豚肉だけで、黒豚特有の風味や肉質を損なわないように、他の品種と交配させずに育てています。また、成長過程にも特徴があり、大半の国産豚肉（三元交配した豚）は生まれて180日前後で体重110キログラム程まで成長して、肉として出荷されます。一方、黒豚は発育が遅く、出荷まで240日前後かかることも。その分、歯切れの良い食感や、旨味をたくさん含んでいるなど、肉質は高い水準を誇っています。

