



柔らかくともってもジューシー
ほんのり甘味があるフジザクラポーク



フジザクラポークの
メニューが楽しめる
「シルクふれんどりい」



フジザクラポークをメインメニュー
として使えることが自慢ですと
語る「シルクふれんどりい」の
レストランスタッフ



香港での知事のトップセールス



「富士の国やまなし」観光物産フェアin香港の
レセプションを飾るフジザクラポーク



現在開発中の新銘柄豚

豚肉は、多くの家庭で親しまれ、食肉消費の40%を占める。手頃な値段でおいしく、二番の特徴はビタミンB1が豊富なことです。とりわけ「フジザクラポーク」は、柔らかさとジューシーな風味が際立ち、消費者の高い評価を得ている。現在では、県

人気ブランドからさらに進化した新銘柄豚へ

肉質は、多くの家庭で親しまれ、食肉消費の40%を占める。手頃な値段でおいしく、二番の特徴はビタミンB1が豊富なことです。とりわけ「フジザクラポーク」は、柔らかさとジューシーな風味が際立ち、消費者の高い評価を得ている。現在では、県

「フジザクラポーク」は、県内養豚の振興を図るべく、県畜産試験場で昭和57年から8年余りの歳月をかけて開発された。進展するグローバル化のなかにあつて、おいしく高品質の豚肉が消費者からも流通業界からも求められていた。県民に、おいしい豚肉を食べてもらうことは、当時の関係者の願いでもあった。そこで注目されたのが県内に定着していたアイオワ豚。アイオワ豚を基礎にしたランドレース種を育種改良して発育性・繁殖性・肉質の優れた高い能力を持つ系統豚フジザクラ(L)をまず造成、これに大ヨークシャー種(W)を交配させた母豚(LW)にデュロック種(D)の雄を交配させて生産された豚が3元雑種のフジザクラポーク(LWD)。

肉質はきめ細かくしまりがあり、食味は柔らかく、舌触りも良い、最良の豚肉。3品種の特性補完によってメリットを併せ持つた優良豚肉が効率的に生産できる、まさに画期的なハイブリッド豚。フジザクラの能力を十分に發揮させるためには、それに応じたきめ細かな飼育管理が要求される。各養豚農家で健康的で衛生的に管理され、大麦10%以上の高品質の飼料を与え丹精込めて育てられた。淡い桜色の肉色をもつ豚肉は、県の花「フジザクラ」の名を取り「フジザクラポーク」と正式に命名。県産ブランドとして生産が定着するまで、県畜産試験場とフジザクラポーク生産組合が一体となり、努力が続けられてきた。

「フジザクラポーク」をおいしくいただく努力も積み重ねられている。道の駅「よとみ」(旧豊富村、現在は中央市)では、フジザクラポークの精肉の他、カレー・コロッケ・肉まんなどの加工品も販売されていて、なかなかの評判。同所のレストランや、また近くの温泉施設「シルクふれんどりい」のレストランでもフジザクラポークをメインにしたメニューを楽しむことができる。「料理人を選ばないほどの素材」というシェフの感想はなかなか説得力がある。流通業者の手を経て県内各所のショッピングセンターの食肉店でも販売されているから、手軽に家庭でも楽しめる。

高める取り組みを行っている。世界的な食の都・香港における商談会に参加するとともに、知事が直接乗り込んでアピールするトップセールスでは、パーティーに食材として提供され好評を得た。夢を託した「フジザクラポーク」がアイオワ豚から生まれたように、現在、県畜産試験場では、平成23年の完成を目指して、さらに進化した優れた新銘柄豚の改良が進められている。平成16年度にアイオワ州などから基礎となる優良なバークシャー種(B)、デュロック種(D)を導入し「やまなしの新系統豚」を造成中で、現在4世代まで進んでいる。肉質がきめ細かく脂肪が良質なバークシャー種の特長を受け継ぐこの新系統豚を父(DB)に、従来のランドレース種のフジザクラを改良した母(LW)から生産される新銘柄豚は、まさにスーパー・ハイブリッド、極上の肉質に仕上がると期待されている。未来のおいしいブランドを夢見みながら、場内の豚舎ではたゆまぬ努力が続いている。



山梨が誇る銘柄豚肉「フジザクラポーク」 豚肉 Pork

日常的に最も食べられている豚肉。50年前、県下を襲った台風の大災害の直後にアメリカ・アイオワ州から贈られた種豚が、従来の兼業的な小規模飼育を近代化する大きな契機になった。「フジザクラポーク」は県内の養豚農家に普及していたアイオワ豚を基礎に試行錯誤の末、生まれた画期的な銘柄豚肉。そのおいしさで、今や人気のブランドに成長、さらに進化した新銘柄豚に向けた努力が続けられている。



アイオワ豚から生まれた「フジザクラポーク」

山梨の養豚の歴史をさかのぼると、明治35年には、238頭が飼育されていたと記録されている。大正7年には飼育頭数が、1,000頭を超え、昭和10年には10,000頭を突破した。戦後、高度経済成長期までの養豚は、多くの農家で兼業的に行われていた小規模飼育であった。飼育頭数は昭和50年代をピークに減少したが、大規模化、專業化が急速に進み養豚技術は著しく向上した。現在県下の飼育戸数は32戸、約2万頭が飼育されている。従来型の小規模飼育から近代的な養豚へ変わる大きな契機となったのは、50年前、昭和34年(1959)年に県下を襲つ

た台風七号、伊勢湾台風の大災害の直後にアメリカ・アイオワ州から贈られたランドレース種、ハンプシャー種、ミネソタ種など3品種の35頭の種豚であった。当時米軍要人であったリチャード・トーマス氏の尽力により、アイオワ州の人々の山梨の復興への思いが託された豚が、州都デモインから軍用機でハワイ経由で羽田に空輸されさらに貨車に積まれ、1,500トンの飼料用トウモロコシとともに県民のもとに届けられた。その喜びは新聞紙上でも大きく取り上げられ話題となった。アイオワ豚は、当時国内では最良の品質を持ち、県畜産試験場で飼育管理され増殖、順次、



アイオワ州が山梨県との交友関係を次代に継承しようとした絵本「Sweet Corn and Sushi」



フジザクラポーク生産組合長 深田さん(右)と、山梨県畜産試験場OB 北村さん(左)



昭和34年 災害の支援でアイオワ州から贈られた豚



フジザクラポーク