

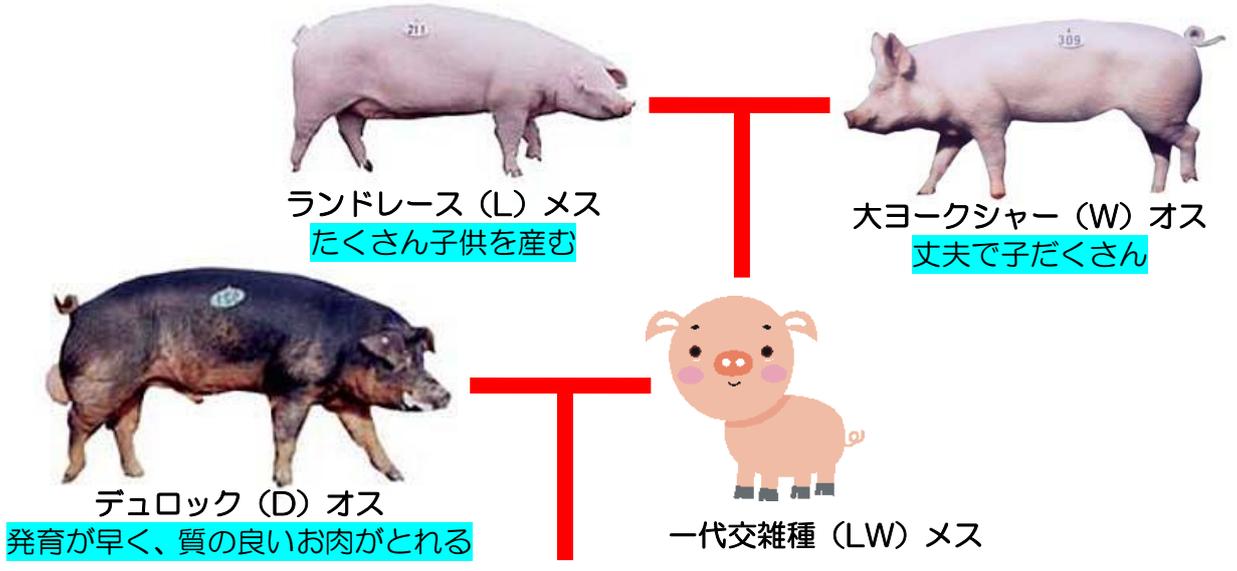


さんげんとん 三元豚って、どんな豚？

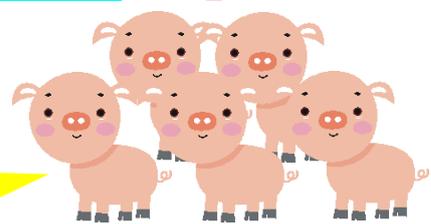
最近、スーパーやレストランで「三元豚 (さんげんとん)」という言葉をよく見かけませんか？三元豚とは、「三元雑種豚」または「三元交配豚」とも呼ばれます。

3種類の品種を掛け合わせて、例えば『肉質が良い豚』や『たくさん子供を産む豚』、『肉付きの良い豚』など、それぞれの系統が持つ優れた点を生かし、効率よく豚肉を生産することを目的としています。また、雑種にすることで病気に強い豚になります。

実は、日本国内で生産されている豚肉の大半は三元豚なのです。ここでは、国内で主流となっている三元豚の作り方の一例をご紹介します。



病気に強くて、発育が良く、肉の量も多く、美味しいお肉が付いた豚が、たくさん生まれるんだよ！



三元豚 (LWD)

食用にされる豚は、三元豚のような雑種が大半ですが、中には純粋品種のまま食用となる豚もいます。その代表例が**黒豚**です。

鹿児島県で多く飼養されている**黒豚**は、**バークシャー** (右写真) のことです。バークシャーは、中型で飼育期間に時間がかかりますが、肉質がきめ細かく赤みが濃いのが特徴です。



バークシャー