

埼玉県産 六白黒豚 武蔵

埼玉県・入間地方には長きに渡って「黒豚」を生産している人たちが居ます。

この地方の養豚の歴史は古く、明治時代にさかのぼります。

入間地方は地質的に粘土質の土地で、水田に適さない地域でした。養豚のきっかけは、この土地を改良するのに使う堆肥の生産と、農産物で出る残産物の有効利用をするためでした。このようなきっかけで始まった養豚は、隣接する東京への出荷が増えるにしたがって盛んになり、いつしか品質においても一定の評価を得る豚の名産地へと成長しました。



昭和初期になると血統書付きパークシャー種の雌豚と雄豚を導入して優良豚の繁殖を開始しました。戦後、英国産パークシャーの種豚を多く導入し、“武蔵”の基礎が作られ、現在は当時の黒豚導入の情熱を引き継ぐ4名の生産者が、より一層の品質向上に努めながら生産を継承し、黒豚“武蔵”を守り続けています。

産地を問わず純粋パークシャー種の豚を国内では「黒豚」と呼びます(農水省)。パークシャー種は英国のパークシャー地方およびウィルトシャー地方に生息していた原種を家畜化して交配と改良が重ねられ、1820年頃に作出された豚です。その後、純粋繁殖期を経て1862年に固定され品種が公認されました。

肉質が優れていることから、世界中に広がりましたが、生育が遅く、1回の出産数が少ないのも特徴です。

海を渡った英国パークシャー種は純粋飼育の他に、

交配の基礎豚としても多く利用され、生産性を改良した

アメリカパークシャー種や、肉質向上の為に利用されたかごしま黒豚などが作出されています。黒豚の赤身はきめが細かく歯切れ良く、脂肪はさっぱりしていて、甘みのある肉として評価されています。



JOYTAPAS
ジョイタパス

〒364-0014 埼玉県北本市ニツ家1-374 マリオン北本118

TEL 090-1690-9181 E-Mail obayashi@joytapas.asia