



特集1 / 牛肉 — 赤身と脂身

特集2 / 豊橋飼料㈱種豚センターの育種改良



あけましておめでとうございます

本年度もアイドルシェフをよろしくお願い申し上げます

アイドルシェフからのお知らせ

商品No. F-394



こだわり肉まん10

調理例

新春価格 1,500円 (税、送料込)

内容量 黒豚肉まん 90g × 5
 コーチン肉まん 90g × 5

発送方法 冷凍便

賞味期限 出荷日+30日

受付期間 26/1/7~1/31

黒豚とコーチンを贅沢に使った肉まんです。
 黒豚はガツリ、コーチンはあっさり、
 おやつにもお食事にもお使いいただけます。
 冬のお楽しみの1つに如何でしょうか？

お申し込みの際、「プレスリッツを見た!」とお伝えください。



Idol Chef
 アイドルシェフ
 豊橋飼料ギフトセンター アイドルシェフ
<http://www.idol-chef.com>

●商品のお申し込み、お問い合わせは
 フリーダイヤル 0120-23-2672
 FAX 0120-58-5088
 ※受付は月曜日～金曜日 9:00～17:00までとなっております。

編集後記

あけましておめでとうございます。昨年の流行語大賞は「豊作年の特例ということ」で過去最多の4語が選出されました。個人的には「今でしょ」かな? みなさんは何を予想されましたか。今年は、2月にソチ五輪・6月にサッカーW杯ブラジル大会が開催されます。日本選手の活躍が「倍返し」で「じゃじゃじゃ」の豊作になるといいですね。

(鈴木基司、相馬安晴、竹澤 舞、戸茱宏元、八神和輝、白井久夫)



辛子明太子道場と福岡名所めぐり



「博多」で有名な福岡県福岡市は、九州地方の行政・経済・交通の中心地でありながら、古くからの歴史と文化があり、多くの観光名所のある都市です。今回は、博多の名物・辛子明太子の漬け込み体験と、近隣の観光名所をご紹介します。

★「辛子明太子道場」体験レポート★

博多のお土産として人気の辛子明太子は、スケトウダラの子(たらこ)を調味液に漬け込んで作られます。今回ご紹介する「辛子明太子道場 明太子漬込体験」では、お好みの味の辛子明太子を作れます。

体験場所「福岡観光会館はかた」には、レストランやお土産売り場があり、修学旅行や慰安旅行など、多くの観光客で賑わっていました。辛子明太子道場は予約制で、所要時間は40分くらいです。今回は、慰安旅行の皆さんと一緒にさせていただきました。

まず席についたら、辛子明太子の概要、漬込体験の流れの説明を受けます。「師範」は、体験者のことを事前に調べてくれるようで、それぞれの会社の概要を絡ませながら、軽快なトークで説明を進めてくれました。そして、マスク・帽子・手袋を着けて体験スタート。



- ① 用意された明太子を、袋に詰めます。
- ② 味付けの具材を入れます。だしの昆布と、お好みで柚子を入れます。
- ③ 2種類の唐辛子を入れます。唐辛子の量で、中辛・激辛・超激辛に調整できます。(超激辛はやめた方がいいそうです。)
- ④ アルコールを入れます。白ワイン・日本酒・焼酎・泡盛・ブランデーから選んで入れます。どれを選んでも味は変わらないそうです。(いろいろなお酒を一度試してみてください。)
- ⑤ 特製のだし汁を入れます。明太子を容器に入れて、はみ出ない程度にたっふり入れます。
- ⑥ バックに詰め、漬込証明書(ラベル)を貼って完成。ラベルに書いた情報を元に、何時でも自分だけの味を電話で注文することもできます。
- ⑦ 最後に、道場終了認定証を授与されます。
- ⑧ 持ち帰って冷蔵庫に保存し、5日待ったら食べられます！

★御田神社★



757年創建の、博多の総鎮守。毎年5月の博多どんたくや、7月の博多祇園山笠が有名です。特に、山笠は博多の夏の風物詩ともいえ、境内に飾られている山笠は圧巻で、表と裏でそれぞれ別の物語が描かれています。

★大濠公園★



国の名勝に指定されています。大きな池が特徴で、周囲をジョギングする人も多く、市民の憩いの場です。公園の中には立派な橋や日本庭園もあり、ゆったりとした時間を過ごせます。また、そばにある福岡城跡や、遺跡の発掘現場などを巡れば、中世から古代へと、歴史を辿ることができます。

★太宰府天満宮★



☆博多は、飛行機・新幹線共にアクセスがよく、街中に多くの観光名所があり、公共交通機関でも、自動車でも旅を楽しむことができます。福岡の歴史・文化・味に触れてみてはいかがでしょうか。

博多の街中からは少し南下したところにある、福岡を代表する観光地です。学問の神様、菅原道真公が祀られていて、受験生をはじめ多くの観光客でにぎわいます。また、表参道の突き当たりにある『御神牛』をさすると、その部位がよくならないといわれています。隣地には九州国立博物館もあります。

CONTENTS

09	07	03	01
特集2 九州大学 大学院 農学研究院 教授 古瀬充宏	特集1 牛肉——赤身と脂身	辛子明太子道場と 福岡名所めぐり	風物詩
種豚センターの育種改良 種豚センター 梅田浩介	鳥取鶏卵販売株式会社 有限会社九州丸ト鶏卵 代表取締役社長 渡辺 良将	豊橋飼料株式会社 代表取締役社長 石黒 達士 丸トポトリー食品株式会社 代表取締役社長 中川 次郎 千葉丸ト販売株式会社 代表取締役社長 河村 博之	年頭の挨拶

ACCESS

- ★福岡観光会館はかた(株式会社はねや)
住所：福岡市博多区西月隈5-18-43(無料駐車場有)
電話：092-581-7151 FAX：092-582-6466
HP：http://www.hakata-mentaidouyou.com/
ホームページより、申込用紙がダウンロードできます
辛子明太子漬込体験 150g / 1,575円～
- ★御田神社
住所：福岡市博多区上川端町1-41(無料駐車場有)
地下鉄「中洲川端駅」・「祇園駅」から徒歩5分
- ★東長寺
住所：福岡市博多区御供所町2-4(無料駐車場有)
地下鉄「祇園駅」から徒歩1分
- ★大濠公園
住所：福岡市中央区大濠公園1-2(有料駐車場有)
地下鉄「大濠公園駅」からすぐ
- ★太宰府天満宮
住所：太宰府市幸府1丁目12-8(有料駐車場有)
西鉄「太宰府駅」より徒歩約5分



ごあいさつ



豊橋飼料株式会社

代表取締役社長 石黒 達士

明けましておめでとうございます。旧年中はお取引先をはじめ多くの皆様方に変にお世話になり厚く御礼申し上げます。昨年を振り返ってみれば「潮目の変わった一年」との印象を強く感じました。

本格的に動き始めた安倍政権はデフレから脱却して2%のインフレを目指すとの目標を掲げ、アベノミクス（三本の矢）といわれる政策の推進により為替相場は1ドル100円まで円安が進むとともに株価も15000円台まで上昇し、デフレ脱却とのイメージを持ちますが金融緩和と政策は継続されており、まだ全体的に好況感を実感できる状態にはありません。震災復興事業に加え五輪の招致決定やリニア中央新幹線着工推進などの大型プロジェクト決定は明るい話題となっています。

私たちの業界では高騰した米国トウモロコシに対応して産地の多様化や小麦・飼料米の積極的な使用を進めてきました。昨年は大豆粕の堅調と円安という要因もありましたが、米国トウモロコシが大豊作となり、シカゴ相場も400¢前半まで軟化し、飼料価格は10月からの値下げとなりました。また畜産物相場は前半低迷しましたが生産調整、差額関税制度の厳格運用や

猛暑による成育への影響から後半は例年と異なる相場展開や高値を記録しました。食材の虚偽表示が各地で発覚し国産畜産物への引合いが強まったことも一因と考えます。今年はTPP交渉の妥結、特に農業5項目586品目がどこまで守れるかが注目されます。農業分野の各種助成金制度の変更も予想され、更に4月からの消費税アップと激動の年となりそうです。当社では変化に素早く対応してタイムリーで良質なサービスの提案・提供に取組んでまいります。皆様方におかれましては変わらぬご愛顧をお願い申し上げますとともに良き年となることを心より祈念して新年のご挨拶とさせていただきます。



2014年・新年のご挨拶



丸トポトリー食品株式会社

代表取締役社長 中川 次郎



新年明けましておめでとうございます。お客様をはじめ、マルトグループの皆様方には昨年も大変お世話になりました。心から御礼申し上げます。

また、社員の皆様にはこの1年それぞれの役割で業務改善に取り組んで頂きありがとうございました。その結果は着実に積み上がって来ています。

昨年の食鳥肉業界を振り返りますと、年初より底堅いムネ肉需要がありました。相場上昇は6月からとなり、モモ肉は9月にやっと相場が上がり始めました。相場上昇の背景には円安や米国の鳥インフルエンザ発生による輸入肉減少、全国種鶏羽数の減少と猛暑の影響で種卵が不足した等の供給要因があります。今年3月頃迄はこの状況が続くと予想されます。家庭需要はほぼ横ばいですが、業務用需要主体の輸入物は調整品が50%を超しており、この傾向は今後も続くと思われます。

飼料価格は生産農家においては、実質的上昇が続いた1年でした。米国のトウモロコシ生産量は史上最大とのことですが、穀物価格は期待以上には下がらず、生産者にとっては厳しい状況が続きました。

社内にも目を向けますと、昨年4月に三重チキン㈱を設立し、松阪支店の合理化を図りました。新会社も今年6月にはISO22000の認証を取得すべく取り組んでいます。関東支店では10月から新体制で臨み、新しいお客様とお取引も始まりました。全社でISO22000に取り組んで来たことが実っています。

今年もグループの経営理念【信頼されるグループでありたい】の想いをいっそう強くし、顧客満足を追究するためにさらに努力して参ります。

当社では「錦爽名古屋コーチン」を始め、種鶏の雌雄共に赤鶏である「水郷赤鶏」・「三河赤鶏」、「錦爽どり」などブランド鶏肉を中心として販売しています。これからのお客様の期待に応え、その品質の違いを積極的にアピールし、更に一歩前に進む経営をして参りますので宜しくご支援・ご鞭撻の程をお願い申し上げます。新年のご挨拶とさせていただきます。

「食の安全・安心」



千葉丸ト販売株式会社

代表取締役社長 河村 博之



新年明けましておめでとうございます。旧年中は皆様方に変お世話になり、厚く御礼申し上げます。

自民党が政権復活をして、安倍総理による「アベノミクス」を掲げ成長戦略へ舵を切り始めました。世論は景気の右肩上がりの回復に期待し、政府による賃金アップの要請もされました。一方消費拡大が期待される中、本年4月からの消費税8%（3%アップ）が実施されることに対し不安視もされています。

気温40度超えや局地豪雨、台風の直撃等近年の気象状況は過去の経験則が当てはまらないことが多く農畜産物の生産は大きな揺れ幅にさらされています。また、食の多様化の中、ホテルに端を発した食材表示の問題が多方面に波及し、消費者の疑念が拡大しています。安定供給と偽表示の是正が重要課題になって来ると思われます。

鶏卵業界においては、テーブルエッグの販売は低迷するものの、加工用卵の伸びは堅調で消費形態の変化が進んでいます。一方生産の面においても、規模拡大が進む中、生産者数はここ5年で20%減の2800戸余りに減少し、裾野は狭くなりつつ

有ります。長期低迷していた鶏卵相場も昨年5月に成鶏更新・

空舎延長事業が発動し需給調整がなされ、夏の猛暑による生産減も相まって9月以降年末に向け卵価急騰し、本年前半も影響が続くと思われます。しかし、環太平洋経済連携協定（TPP）交渉が始まり、輸入卵（殻付き卵や粉末卵）の動向が国内生産や卵価に重要な要素になると想像されます。生産と消費が見合う体制を確立し適正価格での流通を願うところです。鶏卵業界に関わる会社として「食の安全・安心」を理念とし、社員一同意識を高め取り組んでまいります。

皆様には変わらぬご支援とご愛顧をお願いするとともに、希望に満ちた一年となることを心よりお祈り申し上げます。



新年のご挨拶



鳥取鶏卵販売株式会社 有限会社九州丸ト鶏卵

代表取締役社長 渡辺 良将



新年明けましておめでとうございます。旧年中は皆様方に変お世話になり厚く御礼申し上げます。

年の始めにあたり、昨年を振り返りますと、圧勝した自民党政権下のもとに、消費税の追加導入の決定、T P P交渉の具体化、「アベノミクス」といわれる経済、生活の向上対策の船出等、重要な方策、方針が進められました。鶏卵業界におきましても、前半初値を下回る低卵価で推移したかと思えば後半1kg当たり100円以上の上げ幅と言う相場の急騰、緩まない需給情勢、鶏卵販売会社としては日々の対応を余儀なくされました。

特に11月以降販売アイテム、数量等の変更におきまして、お取引先様、関係者様のご協力を頂きました事、改めて厚く御礼申し上げます。

山陰地区を基盤とする鳥取鶏卵販売、九州地区を基盤とする九州丸ト鶏卵、両社とも「食の安心、安全を食卓に」をモットーに販売活動を行っております。

鳥取鶏卵販売は鳥取県の地場企業として地元に着し、地域ナンバーワンの強固な足腰を築きあげるよう努力をしております。

九州丸ト鶏卵は筑紫野本社、小竹GPセンターによる福岡県、山口県西部、佐世保GPセンターによる長崎県、佐賀県への広域販売と並行し福岡市、佐世保市での小配送業務の拡充を行っております。

昨年より地産地消志向のなか、各自治体から生まれる、ゆるキャラを取り入れ鳥取鶏卵販売の「トリピーたまご」、九州丸ト鶏卵の「くまモンたまご」を販売、好評を受けています。同時に九州丸ト鶏卵での温泉たまごの販売開始など、販売地域の大きく異なる2社ですが絶えず前をみて、新たな試みにも挑戦し、より一層の飛躍を目指して参ります。

今年は皆様方と共に良い年になりますように期待いたしますとともに、皆様様の更なるご指導、ご鞭撻の程、よろしくお願ひ申し上げます。



我が国の博物学者、生物学者、民俗学者であり、多くの逸話を残した南方熊楠（みなまた くまぐす）の主著の一つに『十一支考』があり、牛（丑）の項は設けられていません。何故、牛だけがないのかは分かりませんが、津田恒之先生は著書「牛と日本人」の中で、牛の民話は少なく、全民話の1%以下ではないかと推測されています。牛の項がない理由にはこのような背景があるのかもしれませんが。

牛肉、豚肉ならびに鶏肉を比較すると、牛肉は赤いという印象を受けます。この赤い色の正体はミオグロビンという色素タンパク質で、酸素分子を代謝に必要な時まで貯蔵することが出来ます。ミオグロビンは、酸素に対する親和性がヘモグロビンより高いので、血中のヘモグロビンから酸素を受け取ります。筋肉に酸素を必要とする程度は運動量によって影響を受けます。事実、馬肉は牛肉よりもさらにミオグロビンが高いことが知られています。また、ミオグロビンの量は、種差だけではなく加齢や肉の部位によっても異なります。ミオグロビンとヘモグロビンが何故酸素を結合できるかというと、両者ともヘムを含む

むためです。ヘムは2価の鉄原子を中央に配位したポルフィリン誘導体であり、この鉄原子に酸素が結合します。還元型ミオグロビンは新鮮な食肉の色に関わり、暗赤色となります。肉の切り口は、空気中の酸素に触れ、オキシミオグロブリンとなり鮮紅色を示します。長らく放置すると酸化されて、メトミオグロビンになり暗褐色に変わります。加熱した場合には、灰褐色のメトミオクロモージェンとなります。ハム・ソーセージの加工の際には、亜硝酸塩類を添加しますが、これはミオグロビンをニトロソ化して、赤色が安定なニトロソミオグロビンに変換するためです。ミオグロビンの色の変化は構成成分の鉄の状態により大きく変わることが理解できます。

それでは、赤色が特徴の牛肉の鉄含量は本当に高いのでしょうか？他のミネラル含量と共に食肉間で比較をします（表）。赤肉を比較すれば、牛肉に含まれる鉄含量の高さが分かります。また、肉に含まれている鉄はヘムの中にあるためにヘム鉄と呼ばれています。このヘム鉄は非ヘム鉄よりも吸収が良いことが知られています。したがって、鉄欠乏による貧血には赤身の牛肉の摂取がおすすめです。

表. 五訂日本食品標準成分表に表示されている食肉中に含まれるミネラル含量（mg/100g）

食 肉				ナトリウム	カリウム	カルシウム	マグネシウム	リン	鉄	亜鉛	銅
牛	和牛	リブロース	脂身つき生	36	200	3	13	100	0.8	3.6	0.05
			赤肉生	45	260	3	17	140	2.0	4.9	0.06
			脂身つき生	40	230	4	14	120	1.0	3.7	0.05
			脂身つき焼	53	290	4	18	160	1.4	5.3	0.06
			脂身つきゆで	26	130	5	12	96	1.2	4.9	0.04
			皮下脂肪なし生	42	240	4	15	130	0.9	4.0	0.05
	乳用肥育牛肉	ロース	赤肉生	51	300	4	19	160	2.1	5.2	0.06
			脂身生	18	72	3	4	37	0.6	0.5	0.02
			脂身つき生	41	310	3	18	160	1.2	4.4	0.06
豚	大型種	ロース	赤肉生	46	340	4	21	180	2.2	5.0	0.07
			脂身つき生	42	310	4	22	180	0.3	1.6	0.05
			脂身つき焼	52	400	6	29	250	0.4	2.2	0.07
			脂身つきゆで	25	180	5	19	140	0.4	2.2	0.06
			皮下脂肪なし生	45	340	5	24	200	0.3	1.8	0.06
			赤肉生	48	360	5	26	210	0.7	1.9	0.06
	若鶏	もも	脂身生	15	110	1	5	54	0.2	0.3	0.03
			皮つき生	59	270	5	19	160	0.4	1.6	0.04
			皮つき焼	86	360	7	28	220	1.0	2.3	0.08
鶏	ささ身	生	皮つきゆで	46	210	9	23	160	1.0	2.0	0.06
			皮なし生	69	340	5	23	190	0.7	2.0	0.05
			生	33	420	3	31	220	0.2	0.6	0.03

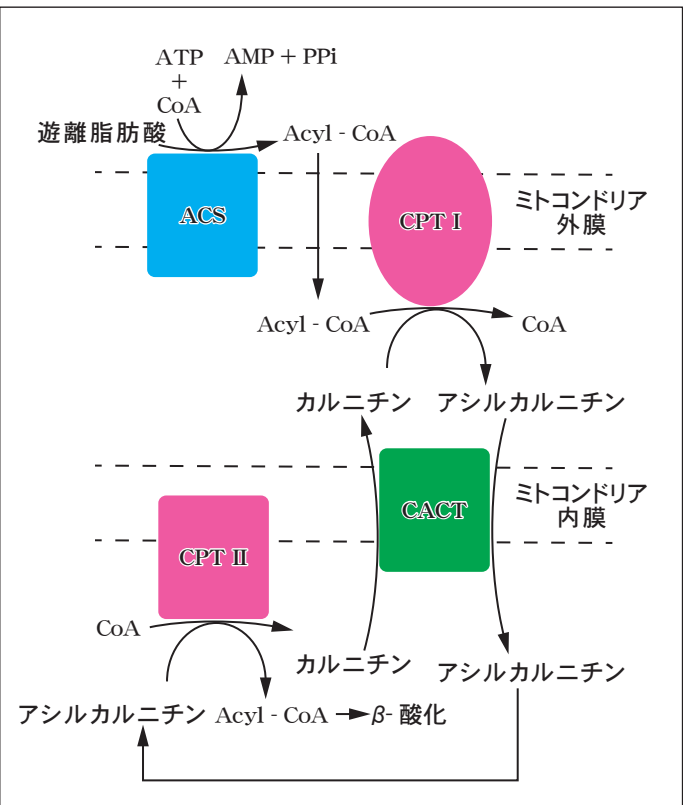


図. 長鎖脂肪酸がミトコンドリア内膜を通過する際のカルニチンの役割.

ACS: Acyl-CoA 合成酵素、
CACT: カルニチン-アシルカルニチントランスロカーゼ、
CPT I: カルニチンパルミトイルトランスフェラーゼⅠ、
CPT II: カルニチンパルミトイルトランスフェラーゼⅡ.

鉄は日本人に不足しやすいミネラルですが、亜鉛も不足しやすいことが知られています。亜鉛の欠乏症状は細胞分裂の頻繁な箇所に影響が現れ、味蕾の減少による味覚障害、皮膚炎など様々な症状が認められます。この亜鉛の含量も、豚肉や鶏肉に比べ牛肉で高いものです。牛肉は日本人にとって貴重なミネラル源となります。

赤肉を離れて脂身について述べたいと思います。牛脂は飽和脂肪酸が多いために健康に良くないと言われます。牛は不飽和脂肪酸が高い植物を餌としているのに何故飽和脂肪酸が高くなるのでしょうか？それは第一胃（ルーメン）と呼ばれる大きな発酵タンクに棲息する微生物の働きによるものです。ルーメン微生物は、不飽和脂肪酸の二重結合に水素を添加し、飽和脂肪酸に変えてしまします。その結果、牛脂は融点が高く硬い脂となります。しかし、微生物の働きは水素添加に留まりません。不飽和脂肪酸の二重結合にはシス型とトランス型があります。通常はシス型で脂肪酸が折れ曲がるようになります。このシス型を微生物はトランス型に変え、曲がった形の不飽和脂肪酸は直線的な構造になります。これをトランス脂肪酸と呼び、不飽和脂肪酸であっても飽和脂肪酸のような性質に変わります。トランス脂肪酸の代表に共役リノール酸があり、反芻家畜の肉や乳に多く存在します。リノール酸と同様に炭素数は18で、二重結合も2つあります。しかし、二重結合の位置とシス型とトランス型の位置関係がリノール酸とは異なります。動物実験では、共役リ

ノール酸を摂取すると、血中の水準が上がることでより吸収されることは間違いありません。コレステロールを負荷した食餌に共役リノール酸を添加すると、血清コレステロールや中性脂肪の水準が低下します。また、体脂肪減少効果も報告されています。体脂肪の減少には内臓脂肪の減少が大きく貢献することが判明していますが、脂肪が減少する一因としては共役リノール酸による脂肪組織および筋肉におけるカルニチンパルミトイルトランスフェラーゼ活性の上昇が示唆されています（図）。長鎖脂肪酸がミトコンドリアに入る場合には、カルニチンの協力が必要となります。

このカルニチンの効果により、ジンギスカン鍋のブームがかつて到来しました。カルニチン含量（mg/100g）は、マトンで160-250、ラムでは100-140の範囲にあります。鶏肉は10-20、豚肉は15-30、そして牛肉では30-140です。牛肉は、マトンには及ばないものの鶏肉や豚肉よりもカルニチンを多く含みます。こうして見ると、牛肉を食べている場合には、脂肪の摂取量が適量である限り肥満をあまり意識しなくても良いのかもしれない。

文明開化の折に、牛鍋から始まった我が国の食肉文化です。寒さが厳しい季節に牛肉を楽しむ、健康を維持したいものです。

現在、畜産を取り巻く状況は厳しさを増し、豚肉の生産コストの低減が急務となっており、ます。

豊橋飼料(株)種豚センターでは「お客様の経営安定の一端を担う」を理念とし、ランドレース種、大ヨークシャー種やデュロック種などの純粋種はもとより、F1サーティーなど種豚の育種改良と生産供給を行っています。

種豚に出来る事は何か、種豚センターでは種豚の繁殖性、強健性と体型の更なる向上を第一と考え日々育種改良に取り組んでいます。今回は、更なる繁殖性の向上を目指し取り組んでいる改良状況について紹介させて頂きます。

種豚センターでは以前より育種改良と血液の更新を目的に国内の種豚をはじめ、英国や米国から種豚の導入を行って来ました。

これら導入豚と種豚センターの種豚とを融合させ、着実に改良を進めてまいりましたが、平成23年に産子数の飛躍的な増加を期待し、新たに欧州から多産系の種豚を導入致しました。

そこでは、養豚が重要な産業となっており、養豚生産者で組織された養豚協議会が、種豚の育種改良から肉豚の販売に到るまでを一手に行っています。特に育種改良において、統

一された目標のもと生産者のデータをフィードバックしながら非常に効率的な育種改良が進められています。

現在、欧州の育種改良では産子数を重要項目としており、実際に種豚センターにおいても導入豚の産子数は非常に優れた結果が出ました。欧州では一母豚当たりの年間離乳頭数が30頭を超える農場も珍しくありません。

新たな導入から2年が経過し、導入豚と種豚センター在場豚とのハーフ（以下、純粋2世、F1・2世と表記）の分娩も始まりまし

た。欧州での先進的な育種改良が進む中、今回の導入豚の繁殖性は素晴らしく、平均すると大ヨークシャー種で18・2頭／腹、ランドレース種で19・1頭／腹の産子数でした。また、純粋2世にもその能力が受け継がれているようです。初産の平均産子数は大ヨークシャー種で14・6頭／腹、ランドレース種で15・0頭／腹と、種豚センター内で育種改良をしてきた従来の豚と比較して、約1・2頭／腹もの向上が見られました。更に、F1・2世については初産でも平均15・8頭／腹と雌雄強勢も寄与し順調に繁殖性の向上が行われていると考えられました（表1）。

＜産子数比較＞（表1）

	総産子数(頭／腹)	分娩体重(kg／腹)
導入 ランド	19.1	1.17
純粋2世 ランド	15.0	1.40
自場 ランド	13.2	1.45
導入 大ヨーク	18.2	1.28
純粋2世 大ヨーク	14.6	1.32
自場 大ヨーク	13.7	1.38
F1・2世	15.8	1.30

繁殖性は素晴らしく、またその傾向はしっかりと子に遺伝されています。

弊社の種豚「サーティー」の目指す年間離乳頭数30頭／腹に大きく貢献できると感じています。しかし、種豚センターの種豚は、繁殖性のみならず、体型や四肢、肉質についても活発に改良をすすめています。今回の導入豚の血液がクウォーター(1/4)程度に薄まった状態の種豚でも有効であれば、お客様にもご満足いただけるものになるのではないかと感じています。

また、豚肉を生産する上でコストダウンを目指すためには、繁殖性のみには特化するのではなく、発育や肉質についても研究しながら改良を進める必要があると考えております。

繁殖の数字と併行しながら日増体重、飼料要求率などの数字をとり、データ化するとともに更なる改良を目指します。

今後も繁殖性と体型、肉質のバランスを保つにはどの位の割合かを検証しながら改良を進めていきます。

今回は欧州からの導入について紹介させて頂きましたが、種豚センターでは今後も「マルトの種豚」が皆様のご期待に応えるべく、育種改良を進めてまいります。



F1 2世



純粋2世 大ヨーク(W)♀



純粋2世 ランドレース(L)♀



純粋2世 大ヨーク(W)♂



純粋2世 ランドレース(L)♂