

研究成果情報 1

〔成果情報名〕 新系統豚の造成（第 1 世代の能力）

〔要約〕 系統造成開始直後の第 1 世代の集団の能力（発育性、産肉性、肉質成績）を把握することで、今後改良を進めていく上での基礎データを得た。

〔キーワード〕 系統造成第 1 世代 発育・産肉・肉質成績

〔担当〕 山梨県畜産試験場・養豚科

〔連絡先〕 電話 055-273-6441

〔区分〕 関東東海北陸農業・畜産草地

〔分類〕 技術・参考

〔背景・ねらい〕

最近の食肉消費における消費者動向は、生産経路が明確で安心かつ安全でおいしい畜産物を求める傾向にある。

当県では平成 2 年度にランドレース種である系統豚フジザクラを造成し、これを活用した県産銘柄豚肉である「フジザクラポーク」の生産振興を行ってきた。

しかし、フジザクラは系統造成完了から 16 年が経過し、近交退化による影響から繁殖性や肢蹄の強健性の面で課題が生じている。

そこで、本県と姉妹州である米国のアイオワ州や国内から優良な種豚を導入し、消費者ニーズに対応した肉質やおいしさ面で特徴ある第 2 の系統豚を造成し、これを活用した新たな県産銘柄豚を開発する。

〔成果の内容・特徴〕

1. 山梨県では、平成 17 年度からデュロック種とバークシャー種の 2 品種の合成豚の系統造成を開始している。第 1 世代の集団の各種能力の概況を供試豚 147 頭の各種成績からとりまとめた。（表 1～4）
2. 雄の 1 日平均増体重は約 800 g で雌と比較し 50g 程度大きかった。また去勢豚では 1 日平均増体重が雄より 45g 程度増加し、背脂肪厚が厚くなった。（表 2）
3. ロース断面積は、約 40 c m² と一般の三元肉豚と比較して大きい反面、背脂肪厚が薄かった。（表 2, 3）
4. 肉質成績では、筋肉内脂肪が 3% 前後であり、保水性の能力の指標となるドリップロス、加熱損失及び加圧保水力が一般の三元肉豚と比較して優れていた。（表 4）

〔成果の活用面・留意点〕

1. 改良目標に向かい生産者を交えて重点項目を設定する際の基礎データとして活用できる。
2. 系統造成途中世代の種豚払下げの際、生産者が種豚の能力を把握するための資料として活用できる。

[具体的データ]

表1 調査頭数

	雄	雌(内肉質調査豚)	去勢(肉質調査豚)
調査頭数	46	78(20)	23

表2 発育・産肉成績

	雄	雌	去勢
1日平均増体重(g/d) ^{※1}	797.1	750.2	842.9
背脂肪(cm) ^{※2}	1.2	1.3	1.5
ロース断面積(cm ²) ^{※2}	38.4	40.0	38.3

※1 30~110kg

※2 体長1/2部位、家畜生体肉質測定器による値(スキャン値)

表3 肉質調査豚の産肉成績

背脂肪厚(cm) ^{※1}			ロース断面積(cm ²) ^{※1}		
背	肩	腰	4-5th	10-11th	12-13th ^{※2}
1.5	3.1	2.5	22.8	38.5	39.6

※1 数値はすべて実測値

※2 胸椎の位置

表4 肉質成績

筋肉内脂肪(%)	ドリップロス(%)	加熱損失(%)	加圧保水力(%)	破断力価(g)	pH
2.94	1.4	27.3	81.3	667	5.80

(参考)

過去3年間のLWD(三元肉豚)の枝肉成績平均値

背脂肪厚(cm)			ロース断面積(cm ²)	
背	肩	腰	4-5th	10-11th
2.2	4.0	3.2	21.0	37.0

筋肉内脂肪(%)	ドリップロス(%)	加熱損失(%)	加圧保水力(%)	破断力価(g)	pH
2.81	3.2	27.7	76.6	656	5.66

[その他]

研究課題名：やまなしの新銘柄豚の開発

予算区分：県単

研究期間：平成16年～23年

研究担当者：赤尾友雪 石田昌弘 高橋照美

発表論文等：山梨県畜産試験場研究報告53号掲載予定

