



ちょっと勉強室

135

平成20年11月

今回のテーマは 豚 肉









(1) 基礎知識

様々な料理に合い、学校給食にも欠かせない食材の一つに豚肉があります。豚肉はイノシシ科の哺乳類「豚」の肉のことです。祖先はイノシシで、ヨーロッパからアジアにかけて分布していたイノシシが家畜化されたものといわれています。紀元前3000年から7000年の古代オリエントの遺跡から、家畜化された豚の骨が出土されており、人類の最も古い家畜の一つといわれています。また、古くから食用としていた中国は料理の面で高度に発達しています。日本においても養豚の歴史は古く「日本書紀」や「万葉集」「古事記」に猪飼・猪甘・猪養などの言葉が出ており、豚が飼育され食用されていたことが伺えます(中国ではブタのことを「猪」と書きます)。その後、天武天皇5年(675年)に最初の肉食禁止令が出され、4月1日から9月30日までの間、稚魚の保護と五畜(ウシ・ウマ・ニホンザル・ニワトリ・イヌ)の肉を食べてはいけないとされましたが、これらに豚は含まれていませんでした。その後、8世紀にかけて仏教が浸透し豚も禁止の対象となり、1000年近くの間、日本の食卓から遠ざかることになりました。その間、琉球や薩摩地方では豚が飼育され食用されており、薩摩藩の江戸邸では飼育されていた豚肉を町で売っていたという記録があり、ももんじ屋などで食べられていました。江戸幕府最後の征夷大将軍 徳川慶喜は豚肉を好み、下々の者たちから「豚一様(豚肉がお好きな一橋様)」と呼ばれていました。新撰組も西本願寺駐屯時に、神戸から子豚を持ち込み養豚し食べていたそうです。明治維新以後は日本全土で一般的に食べられるようになり、関東大震災後の関東地方ではにわか養豚ブームが起きたことで、庶民にも比較的手の届く食材となりました。

(2) 品 種

現在、日本で交雑種を生産するための純粋種として次の6品種が飼育されています。

| | | | |
|--|--|--|--|
| <p>ヨークシャー種</p>  | <p>イギリス ヨークシャー地方原産の白色中型種。昭和30年頃までは日本の豚95%を占める主要品種であったが、発育が遅いため、大型種に押され激減した。</p> | <p>大ヨークシャー種(ラージホワイト種)</p>  | <p>イギリス ヨークシャー地方原産の白色大型種。赤肉率が高く、加工品の原料として評価が高い。発育も早く、ランドレースに次いで多数飼育されている。350kg~380kgになる。</p> |
| <p>バークシャー種</p>  | <p>イギリス バークシャーとウィルトシャー地方原産の黒色中型種の古代種。これが鹿児島県に入り、黒豚として親しまれている。スペイン最高級のイベリコ豚もこの品種。</p> | <p>ランドレース種</p>  | <p>デンマークの在来種に大ヨークシャー種を交配した白色種。背脂肪が薄く赤肉率が高く、発育も極めて早い。250kg~350kgになる。</p> |
| <p>デュロック種</p>  | <p>アメリカ東部ニューヨーク州・ニュージャージー州原産の赤色種。300kg~380kgの大型種で、肉に多く脂肪が混じる。体質は強健で飼育しやすいが、四肢の故障が出やすい。</p> | <p>ハンプシャー種</p>  | <p>アメリカ北部コーンベルト地帯原産。毛色は黒地に前足から肩にかけて白い帯状。バークシャー種と同じくらいの大きさで、赤身が多い。体質は強健で耐暑性にやや劣る。</p> |

ほかに、地域の特色を生かした独特の方法で育てられている豚や、品種や肉質にこだわったものは「銘柄豚」「ブランド豚」と呼ばれ、全国に250~300種類あるといわれています。

(3) 栄養価

中国では古くから、豚肉は疲労回復や滋養強壮によく効くとして使用されてきました。薬膳では血を養う、体液を増やし体を潤す効果があるとされます。日本食品成分表では、ビタミンB1・パントテン酸が多く、理に適っているといえます。また、豚肉は寄生虫が心配といわれますが、豚自体が持つウイルスなどによりE型肝炎などの感染症も心配されるので、生食は避けたほうがよいです。