~猪豚肉のご案内~

上野村いのぶたセンター上野村農業協同組合

小さな村から 大きな笑顔

群馬県 上野村

上野村いのぶたセンターの紹介

上野村いのぶたセンターは、平成21年より猪豚生産を行っている村営の牧場です。村から委託を受け、上野村農協が管理・運営を行っています。

現在、一度は絶えかけた猪豚の血を二度と絶やさぬよう、上野村一丸となって生産を行っています。

センター正面口



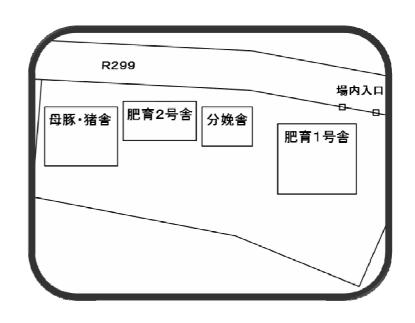
センター全景(場内)



左の写真は肥育1号舎。上の写真は奥から、母豚・猪舎、肥育2号舎、分娩舎。

場内施設図

いのぶたセンターは人里 離れた山間の静かな場所に 立地しており、分娩から出 荷までの一貫経営が行える 設備を備えています。



猪豚肉生産の流れ①

上野村の猪豚は猪豚本来の味をお届けするために、猪×豚の一代交配にこだわっています。

また猪豚のもう一つの特徴であるウリ模様を出すために、母豚はデュロック種に限定し、生産を行っています。(一般的な白豚だと毛色が固定されません)

猪豚は非常に神経質なので、少しでもストレスを与えないように注意しながら管理をしています。



♂猪

交配



♀豚(デュロック種)



哺乳猪豚

大きく成長してもらうためには哺乳期の世話がとても重要です。

1頭1頭の育ち具合や体調に目を配りながら世話をしています。



猪豚肉生産の流れ②

肥育期の猪豚は大きくなってもらうために、たくさんの餌を食べてもらいます。通常の餌に加えて、大麦を与えることで、甘く美味しい脂肪が作られます。また肥育期間を長くし、じっくりと成長させることで、綺麗な赤色の風味豊かな味わいのお肉が作られます。

このこだわりにより上野村のおいしい猪豚肉が生産されるのです。



離乳後の猪豚

離乳をして、これから 美味しいお肉になるため 肥育していきます。

写真にあるような、背中のウリ模様が猪豚のトレードマークです。ちなみにこの模様は3ヶ月頃まで残っています。

肥育期の猪豚

出荷体重の約100kg まで肥育をさせます。肥 育期間は普通の豚より長 く、豚の6ヶ月に対して、 猪豚は8~9ヶ月となり ます。



猪豚肉生産の流れ③

肥育した猪豚は群馬県食肉卸売市場へ出荷され、枝肉となります。枝肉は骨抜きされ、急速冷凍された後、上野村に戻ってきます。

最新の設備により冷凍しても肉の組織が壊れず、肉は部位ごとに真空包装されているため鮮度が保たれています。これらも上野村の猪豚の美味しさの秘密となっています。

猪豚の枝肉

出荷を行い屠畜した後、食肉卸売市場で写真のような枝肉となります。

肝心の枝肉の評価ですが、大きさもあり、 きれいな赤肉と、しっとりとした脂肪で、銘 柄豚に勝るとも劣らない肉質で素晴らしいと、 市場の方々からも評価を頂いています。





猪豚の正肉

枝肉はロース、バラ、かた、 もも、ヒレの5部位にカット され写真のような正肉となり ます。

その後、上野村の旅館や民宿、直売所等に販売され、お客様の口に運ばれます。

また、猪豚肉を使った加工品(カレー・ベーコン・ウィンナー等)も人気となっております。

上野村いのぶたセンター概要

名称

• 上野村いのぶたセンター

所在地

〒370−1617

● 群馬県多野郡上野村大字楢原1115-1

運営管理

• 事業主体 上野村

• 運営管理 上野村農業協同組合

設立

• 平成21年7月

出荷実績

• 平成21年度 47頭

• 平成22年度 76頭

• 平成23年度 158頭

• 平成24年度 205頭

• 平成25年度 270頭

御問合せ先

• 上野村農協 事業部

• 多野郡上野村大字勝山110

• TEL:0274-59-2236

• FAX:0274-59-2106



JA上野村

上野村農業協同組合

〒370-1613

群馬県多野郡上野村大字勝山110番地

TEL: 0274-59-2236 FAX: 0274-59-2106

http://www.ja-uenomura.com/ E-mail: jukkoku@uenomura.ne.jp

2つのものを掛け合わせ、別の新しいもの作り出す。ハイブリッドの語源はイノブタである。