

豚肉勉強会 第 24 回勉強会が開催されました。

令和 7 年 8 月 6 日(水)、群馬県佐波郡玉村町にある公益社団法人 全国食肉学校を会場に豚肉勉強会 第 24 回勉強会が開催されました。

豚肉勉強会は一般社団法人 日本養豚協会の育種改良・登記登録部会副会長、国産純粋種豚改良協議会副会長を務める農事組合法人 富士農場サービス 桑原康さんが発起人となり、2014 年 3 月に立ち上がりました。当時は TPP 締結という我が国の養豚農業に大きな課題となる事案があり、養豚生産者だけでなく関係者を含め、垣根を超えてこの課題に取り組んでいくことを大きな目的として立ち上がった勉強会です。それ以降も毎年続く酷暑対策、飼料・資材価格の高騰、アフリカ豚熱、豚熱等の世界的な疾病発生など課題は増え続けています。桑原康発起人は開会挨拶のなかで、「この勉強会は毎回養豚に関するさまざまな課題をテーマに、真面目な中にも雑学を交えて取り組んでおり、垣根を超えた幅広い関係者の皆さんと課題克服に取り組んでいきたい。」と話をされました。



開会挨拶を述べる桑原康さん。
桑原さん考案検討中の豚肉の食味
マップも披露し説明されました。

今回は毎夏恒例ともなっている『豚枝肉比較解体学習～枝肉比較で知る歩留まりから肉質、部位ごとの特徴、そして販売まで～』をテーマに、枝肉(半丸)の観察と解体、各部・骨の重さ測定方法、実際に試食を行い味を比べました。また、自分達の生産した豚肉がどのように価格がついていくのか、その流れと計算式なども勉強しました。

出荷すれば、セリや相対取引にてその枝肉に価格がつきますが、実際消費者が手に入る段階までにどのように価格がつけられているのかについては、毎回出荷ごとに 1 頭ずつ計算したり細かく気にしたりすることもないかもしれません。しかし飼料・資材価格の高騰が続いてる昨今だからこそ、出荷した個体の枝肉価格、流通価格を振り返り確認することは経営改善の1つの肝になってくるのではないのでしょうか。

また、疾病の関係もあり、自身が出荷した個体とはいえ、なかなか枝肉を観察する機会が減っていると思います。しかし、自身の生産している肉豚の枝肉を観察することは肉質改善への近道であり、と畜をしないと分からないことも多々あります。さらに他の生産者の出荷した個体の枝肉を観察することで、改善点の発見にもなります。

勉強会という機会でこのような貴重な実践ができることは素晴らしいと思いますし、豚肉は『食べる物』ですから、人間が食した時の感想も重要です。試食まで体験できるプログラムはなかなか無いと思います。

豚肉勉強会では、様々な養豚関連の課題をテーマに開催されています。興味のある方はぜひ、豚肉勉強会ホームページ等ご覧ください!!

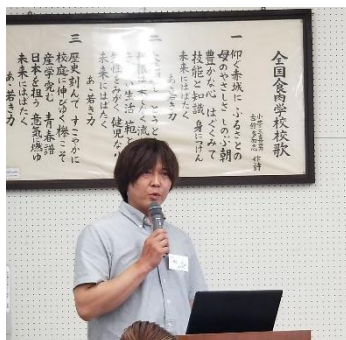
◎豚肉勉強会 事務局 電話番号 07085404570

メールアドレス:butanikubenkyo@gmail.com

オフィシャルホームページ <http://pork.world.coocan.jp/>

フェイスブック <https://ja-jp.facebook.com/butaben/>

アメブロ <https://ameblo.jp/japan-pork-networking/>



枝肉提供者の生産者
群馬県の細谷さん



枝肉提供者の生産者
埼玉県の大野さん



枝肉(半丸)の観察



カットの実践を観察