

国産純粋種豚とは ～定義を策定しました～

令和7年12月25日(木)に開催された令和7年度 国産純粋種豚改良協議会
総会にて国産純粋種豚の定義策定が議案としてあがり、下記の定義が承認されま
した。

国産純粋種豚改良協議会が定義する「国産純粋種豚って何?」という質問にも
ズバリ回答です。

国産純粋種豚の定義

国産純粋種豚とは、以下に掲げる純粋種かつ、国産種豚とする

- ・純粋種 :ヨークシャー種、バークシャー種、ランドレース種、
大ヨークシャー種、ハンプシャー種及びデュロ
ック種の6品種
- ・国産種豚: (一社)日本養豚協会が発行する種豚登録証明書
などの血統証明書を持つ個体。

国産純粋種豚の意義

海外における食肉文化は、ハムやソーセージといった加工肉を中心としていますが、日本はとんかつや生姜焼きといった精肉（テーブルミート）が中心となっています。そのため、同じ品種の豚であっても、食文化の異なる海外と日本では、豚肉生産に使われる種豚に求める能力が異なってきます（肉量のうち赤肉の割合が多いことを重視するのか、肉の美味しさを重視するのか等）。

現在日本において、豚肉生産に使われている種豚は、明治初期から昭和にかけて欧米からやってきた個体がルーツとなっています。それらを日本の風土や食文化に合った種豚となるよう改良を繰り返し、さらに海外から導入した個体や精液を育種改良素材として活用してきた結果、国産豚肉の特色を持った今日の『国産純粋種豚』が確立されました。現在はその維持とともに、更なる改良が続けられています。

国産純粋種豚改良協議会は、日本の皆さんだけでなく、海外から日本に来られた皆さんも食べて『おいしい』と思う豚肉生産に、これからも貢献してまいります。