

## “ハンガリーの国宝”マンガリツァが生体で初輸入

“ハンガリーの食べられる国宝”であるマンガリツァ豚が日本にお目見えした。これまで生肉やサラミなどの加工品は輸入されていたが、生体での輸入は初めて。輸入したのは種豚ブリーダーである銚しまさき牧場（本社：神奈川県厚木市）。同社は、宮城県と福島県にある3農場でランドレース100頭、大ヨークシャー500頭の基礎豚を飼養し、泌乳量・育成率を重視した種豚改良に取り組んでいるが、「マンガリツァをベースに豚肉の新たな付加価値の創造を求めていく」（同社）のが狙いだ。

今回輸入したのは雄2頭、雌8頭の計10頭。雌のうち4頭は妊娠豚で輸入、5月の連休後に動物検疫所から宮城県の農場に搬入された。輸入先はアメリカ・アイオワ州でランドレース主体の繁殖経営・ケーンズファーム。同農場ではマンガリツァも約100頭飼養していた。ハンガリーからは直接輸入できないため、オーストリア経由でアメリカに渡った子孫であり、3代前までの血統を遡れる北米マンガリツァ協会の証明書が付いている。ブロード、スワロー、レッドの3タイプがいるが、「それぞれ発育性、肉質などで違いがあるが、系統的に行き詰まらないように3タイプをそろえた」という。

同社の嶋崎三男社長は、「中ヨークシャーやパークシャーも飼っているが、この2品種はもはや話題性に乏しく今後あまり需要が伸びる余地がない。高い繁殖成績や発育性を実

現する豚がどんどん登場してきている。その一方で、豚肉の高付加価値化ということに興味があって、肉質の評価が高いマンガリツァに面白い要素がある感じがした」という。

マンガリツァ豚は、ハンガリーの在来種で希少品種。同国では第二次世界大戦まで数百万頭の規模で伝統的な放し飼いあるいは半放し飼いで飼育されていた。その後、大量飼育が容易な大型品種が普及し、マンガリツァの飼養頭数が急激に減少、1991年には200頭足らずと絶滅寸前の状態に陥ってしまった。現在、5万頭にまで復活し、2004年にはその希少性から国宝にも指定されている。

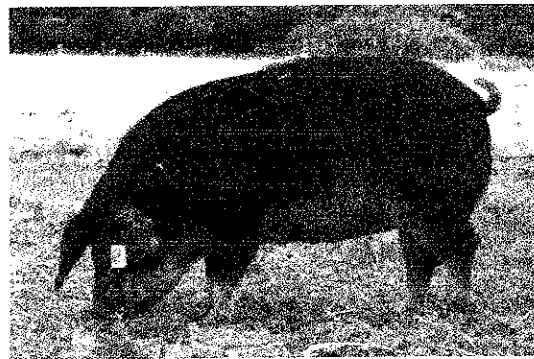
同牧場では、今後マンガリツァの特徴を引き出すために、純粋種で改良を進めていく。ハンガリーで行っているように牧草地や林などで放し飼いか半放し飼いにする計画で、飼料も大麦、小麦のほかカボチャ、テンサイ、ナッツ等を使用することを検討。

マンガリツァはスペインのイベリコ豚と同系統の豚とされ、そのため肉質が似ているといわれる。「一般の豚肉よりも厚脂だが、融点が低いオレイン酸の割合が高い。霜降り率が高く、牛肉の4～5等級並み。何よりも脂がおいしいので気に入った」（嶋崎社長）。マンガリツァが肉として出荷されるのは来年春以降になるが、脂肪を活かした売り方、加工品づくりが課題になりそうだ。

（近田 康二）



マンガリツァのブロードタイプ



同スワロータイプ