

徳島の新系統豚「阿波とん豚」

畜産研究課では、DNA 情報を活用した育種手法を用いて新しい系統豚「阿波とん豚」の開発に取り組みました。

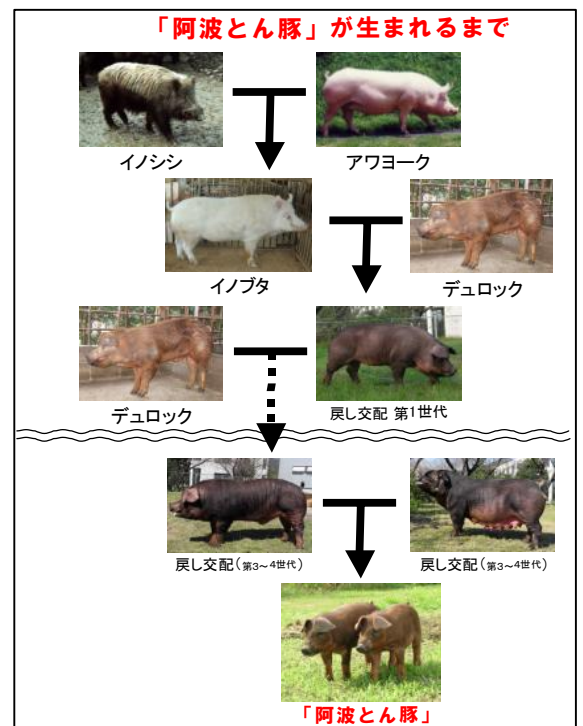
ここに「阿波とん豚」の開発の経緯、特徴等を紹介します。



◇開発経緯

平成 10 年度から(独)農業生物資源研究所、(社)農林水産先端技術産業振興センターと共同研究を開始し、イノシシの肉質に関わる 12 形質の遺伝子領域を特定しました。これらの中からイノシシの特徴を強く示す第 6 染色体上の「肉の赤さ」、第 15 染色体上の「肉の保水性」、「脂肪酸組成」に関する遺伝子領域を受け継ぐようイノシシと豚の交配を重ね、「阿波とん豚」の育成に取り組みました。

「阿波とん豚」の基になったのは、県が育成した「アウォーク」と「イノシシ」を交配したイノブタ、このイノブタと別品種「デュロック」との戻し交配を 3～4 回繰り返して、平成 22 年度に目的の遺伝子領域を持つ「阿波とん豚」を作出しました。



◇特徴

「阿波とん豚」の肉質は、「鮮やかな赤色」を呈し、「キメが細かく」、保水性が高いため加熱後も「ジューシーな食感」となっています。また、脂身は飽和脂肪酸含量が高く、

「甘みがあり」、白くしまっています。更に、麦を主体とした専用飼料を給与しているため、風味がよく、最高級の美味しい肉となっています。

また、1 頭毎の生産履歴がわかるように個体管理していると同時に、わずかな肉片より、DNA 識別が可能な体制となっており、消費者の皆様安心して安全で美味しい肉を提供します。



豚のロース肉