

イノブタ (大ヨークシャー種×猪) の発育および肉質の特徴

村上徹哉・山本英二・大和碩哉 (福岡県農業総合試験場)

Tetsuya MURAKAMI, Eiji YAMAMOTO and Hiroya YAMATO :
Characteristic of Growth and Meat Quality in a Large Yorkshire × Wild Boar Intercross

最近の養豚経営では、消費者の高品質志向に応えるため、品種や飼料等の違いによって肉質に特徴を持たせた銘柄豚の開発が盛んに行われている。当場では、これらの銘柄豚に対して差別化を図るため、イノシシを利用したイノブタ生産技術の確立に取り組んでいる。イノブタに関しては、雌豚にデュロック種²⁾ やパークシャー種¹⁾ を利用した報告はみられるが、大ヨークシャー種を使用した報告は見られない。そこで福岡県の系統豚である大ヨークシャー種を利用したイノブタを生産し、その発育性、肉質について調査した。

1. 材料および方法

イノブタは、当場で飼育しているイノシシ雄から採取した精液を希釈し、大ヨークシャー種雌に人工受精を行い生産した。同腹のイノブタを各雌雄2頭用いて、計4頭を1区とした。試験区は、出荷体重を90kgとした90kg区、105kgとした105kg区を設定した。イノブタの肥育は、生体重が平均で30kgに到達した89日齢から開始した。肥育期間の給与飼料はDCP12%、TDN74.5%の豚産肉能力検定飼料を用いた。試験期間は、1996年9月30日～1997年3月3日の154日間とした。

2. 結果および考察

豚の105kg到達日齢は雌雄差が小さく、172～175日齢であるのに比べて、イノブタの成長は遅く90kg到達日齢は雄187日、雌215日、105kg到達日齢は雄215日、雌243日となった。イノブタは雌雄差が大きい

第1表 出荷体重別イノブタの発育性

項目	到達日齢	肥育期間 (日)	飼料要求率	1日平均
				増体量 (g)
イノブタ雄	187	98	3.53	582
90kg 雌	215	126	—	452
イノブタ雄	215	126	4.36	548
105kg 雌	243	154	—	461
豚雄	172	85	3.48	810
雌	175	83	—	815

注) a) 豚は同時期に殺した併用検定豚20頭の成績
b) イノブタ、豚ともに89日齢から肥育開始
c) 飼料要求率は雌雄平均

第2表 イノブタと豚の肉質比較

銘柄	背脂肪融点 (°C)	水分含量 (%)	保水性
イノブタ 90kg	32.3	73.3	85.4 ^a
イノブタ 105kg	34.7	74.4	83.8 ^a
豚 105kg	33.1	73.9	76.0 ^b

注) a) 縦列異符号間に危険率1%で有意差あり
b) 水分含量、保水性はロース肉を使用
c) 保水性は加圧ろ紙法による

く、90kg、105kg区とも、到達日齢では28日の差があった。飼料要求率は105kg区の4.36に比べて90kg区は3.53と0.8程度優れる傾向にあった(第1表)。デュロック種×猪は100kg到達日齢が300日程度²⁾で、パークシャー種×猪の場合、90kg到達日齢が250日程度¹⁾と報告されており、大ヨークシャー種を使用することで肥育期間が短縮できると考えられる。また効率的に生産するためには、飼料要求率のよい90kg程度での出荷が適当と推察された。

イノブタと豚の背脂肪融点、ロース肉の水分含量については大きな差は認められなかった。保水性は豚105kgの76.0に比べてイノブタ90kgは85.4、105kgは83.8と有意にイノブタが高くなった(第2表)。肉色については、赤色度を表すa値が豚に比べてイノブタは有意に高かった。2点嗜好法による肉色比較については、イノブタの肉色を好ましいとする人が有意に多かった(第3表)。豚とイノブタのロース肉の官能評価では、イノブタ肉は豚肉に比べて、味の良さ、歯ごたえ、好ましさに有意に優れていた(第4表)。

以上の結果から、イノブタ肉は豚肉に比べて、保水性に優れ、色、味ともに評価が高い。効率的に生産するためには、肥育期間、飼料要求率の点から90kg程度で出荷することが適当と考えられる。

引用文献

- 1) 湊 和之・青木 圭・榎淵隆之・矢端武善・小淵信久・麦倉隆満・南雲 忠・佐藤 勝・野呂明弘・藤井俊弘・塩崎道子: 群馬県畜試研報 1, 85-90, 1994.
- 2) 松岡昭善・鈴木伸一・池田周平: 日豚会誌 24 (1), 7-12, 1997.

第3表 イノブタと豚のロース肉色比較

項目	肉色			肉食を好ましい とした人数 (人)
	L	a	b	
イノブタ90kg	49.8	14.2 ^a	7.4	15 ^A
豚	49.7	10.7 ^b	5.0	4 ^B

注) 縦列大文字異符号間に5%、小文字異符号間に1%の危険率で有意差あり

第4表 豚肉とイノブタ肉の官能評価

項目	味が良い	歯ごたえがある	好ましい
	(人)	(人)	(人)
豚	2 ^B	2 ^b	1 ^b
イノブタ90kg	15 ^A	16 ^a	16 ^a

注) a) 縦列大文字異符号間に危険率5%、小文字異符号間に1%で有意差あり b) n=19、不足分は差がないと回答
c) ロース肉を鉄板上で一定時間加熱して使用