

研究成果情報

[成果情報名] 甲州富士桜ポークの銘柄認定率の向上が期待される種豚の組合せ

[要約] フジザクラ系ランドレースに大ヨークシャー種の系統豚（アイリスW2、フジヨーク）を交配し生産したLW母豚に系統豚フジザクラDBを交配して肉豚を生産し組合せ検定を行った。どちらの組合せも成績は良好で、両者を比較すると大ヨークシャー種にアイリスW2を使用したLW母豚から生産した肉豚の方が、筋肉内脂肪含有量が多く、背脂肪が厚く、肉が柔らかい結果となった。一方、フジヨークを使用したLW母豚から生産した肉豚の方が上物率は高く、ドリップロスが少ない結果となった。

[担当] 山梨県畜産試験場・養豚科・池永直浩

[分類] 技術・普及

[課題の要請元]

畜産課、部門別代表者等

[背景・ねらい]

山梨県の銘柄豚肉である甲州富士桜ポークは、フジザクラ系ランドレース種（L）と大ヨークシャー種（W）の一代雑種を母豚、フジザクラDBを親雄豚にして生産しており、その生産性や発育性、市場流通の際に重要となる上物率や肉質等、生産者の出荷成績の向上のために、フジザクラDBと相性のよいLW種の選定を行い高品質なブランド豚肉の生産を推進する。

[成果の内容・特徴]

1. 大ヨークシャー種にアイリスW2を使用したLW母豚から生産した肉豚で1日平均増体重（生時～出荷）が大きかった（ $p < 0.05$ ）。（表1）
2. 枝肉の格付は、アイリスW2を使用したLW母豚から生産した肉豚の上物率が36.8%、フジヨークを使用したLW母豚から生産した肉豚の上物率が50.0%であった。また、アイリスW2を使用したLW母豚から生産した肉豚の方が背脂肪（肩、背、腰）が厚かった（ $p < 0.1$ ）。（表2）
3. 肉質はアイリスW2を使用したLW母豚から生産した肉豚の方が筋肉内脂肪含有量が多く、肉が柔らかい結果となった（ $p < 0.05$ ）。一方、フジヨークを使用したLW母豚から生産した肉豚の方がドリップロスが少なく（ $p < 0.05$ ）、第10～11肋間のロース断面積が大きく（ $p < 0.1$ ）、肉の保水力が高い（ $p < 0.1$ ）結果となった。（表3）

[成果の活用上の留意点]

1. アイリスW2を使用したLW母豚から肉豚を生産する際には、厚脂による格落ちに注意が必要。
2. 供試飼料は市販配合飼料（前期：TDN78% CP15%、後期：TDN76.5% CP13.5%）。

[期待される効果]

1. どちらの大ヨークシャー種を使って生産した肉豚でも、肉質成績は良いため、高品質な甲州富士桜ポークの生産が望める。
2. 甲州富士桜ポークの銘柄認定率の向上による生産頭数の増加が望める。
（家畜及び鶏の改良増殖計画における目標生産頭数：14000頭）

[具体的データ]

試験区分：大ヨークシャー種の違いによる比較試験

LLW〔(フジザクラ×アイオワ)×アイリスW2〕×フジザクラDB

LLW〔(フジザクラ×アイオワ)×フジヨーク〕×フジザクラDB

試験頭数：各試験区20頭

表1 肉豚の発育成績

	肥育終了体重	生育日数	1日平均増体重*
	kg	日	(生時～試験終了時) g
①W(アイリスダブル2)	112.8 ± 5.1	156.3 ± 11.1	713.2 ± 54.3
②W(フジヨーク)	112.2 ± 4.3	168.6 ± 7.4	657.8 ± 35.2

n=20、*: p<0.05

表2 肉豚の枝肉成績

	枝肉重量	歩留まり	背腰長(Ⅱ)**	と体幅	ロース断面積	
	kg	%	cm	cm	(第4～5胸椎間)	(第10～11胸椎間)**
①W(アイリスダブル2)	75.5 ± 3.3	66.9 ± 1.7	69.4 ± 2.2	33.6 ± 1.3	21.3 ± 5.3	35.6 ± 3.6
②W(フジヨーク)	75.8 ± 3.8	67.5 ± 1.8	70.6 ± 1.8	34.0 ± 1.3	20.3 ± 4.7	38.3 ± 5.2

	脂肪厚			格付		
	肩*	背**	腰**	上	中	並
	mm	mm	mm	%	%	%
①W(アイリスダブル2)	40.4 ± 3.8	23.2 ± 4.8	30.5 ± 5.0	36.8	42.1	21.1
②W(フジヨーク)	37.3 ± 5.1	20.6 ± 4.4	27.7 ± 4.5	50.0	35.0	15.0

n=20(試験区①の格付のみn=19)、*: p<0.05、**: p<0.1

表3 肉豚の肉質成績

	水分	筋肉内脂肪*	加圧保水力**	ドロップロス*
	%	%	%	%
①W(アイリスダブル2)	73.1 ± 1.0	4.8 ± 2.0	81.1 ± 4.0	2.6 ± 1.2
②W(フジヨーク)	73.4 ± 0.9	3.5 ± 0.9	83.9 ± 4.0	1.8 ± 0.9

	加熱損失	破断強度*	肉pH	脂肪融点 (内脂肪)
	%	g		°C
①W(アイリスダブル2)	24.8 ± 2.0	528.6 ± 61.7	5.4 ± 0.1	37.2 ± 2.4
②W(フジヨーク)	24.9 ± 2.4	661.0 ± 101.1	5.4 ± 0.1	36.5 ± 2.3

n=20、*: p<0.05、**: p<0.1

[その他]

研究課題名：系統豚「フジザクラDB」の組合せ検定

予算区分：県単

研究期間：2012年度～

研究担当者：池永直浩、古屋元宏、菊嶋敬子、前田陽子