

特集 今が旬の銘柄豚

こだわりの味

チャイナナンジャンの豚肉

味の違いを生む、たくさんのこだわり

よい豚肉とは？

見た目にも色鮮やかで
肉に弾力がある

赤身は澄んだきれいな赤色

脂肪は真っ白で水っぽくない

肉質はモチモチとして
キメが細かい

かむとサクツとした歯触りで
甘い肉汁がジワーツと

染み出てくる

赤身の味わいが脂肪の甘さ
まろやかさと調和し

風味がある

食べ続けても飽きがこない

一口食べたなら
もう一口食べたくなる

チャイナナンジャンは
こんな豚肉をめざし

こだわりの味をもつて生まれました

チャイナナンジャンの特色

ストレス知らずの健康な豚

① 快適な飼育環境

通り風と採光に恵まれた開放型畜舎。豚は新鮮で豊富な空気をいっぱい吸って心地よい日光浴を楽しみ、広い段差のある舎内を歩き回って足腰を鍛え、思い切り運動をして暮らします。

自然に包まれた穏やかな環境のもとで、床に敷かれた木の皮、オガクズ、モミガラなどを掘り起こしては食べ、元気に砂浴びをして遊び、青草や赤土、自家配合飼料で必要な栄養を摂りながらの伸び伸びとした暮らし。
ストレスのない健康な豚が育ちます。

② 長期哺乳

母豚が子豚に乳を飲ませる期間が五十日前後と、一般の養豚の二十日前後に比べて二倍以上の長さです。母乳を十分に飲んで丈夫な子豚が育ち、母豚も繁殖能力や受胎率が高くなります。

③ 内臓を丈夫に

子豚の時から内臓を鍛えて育てます。高カロリー・高タンパクの消化吸収しやすい濃厚飼料ばかり与えるのではなく、ぬか・かす類など粗飼料も与えて消化吸収力を高め、どんなものも食べこなせる丈夫な内臓をもつ豚に育てます。

経済性を追求しない長期肥育

一般に五〜六ヶ月の肥育期間で肉にする養豚が多い中で、チャイナナンジャンはそれよりもなお一ヶ月以上長く飼います。長期飼育で肉は、短時間で早く大きくした豚の肉と比べて味と肉質の良さははつきりと現れます。しかもチャイナナンジャンの長期肥育は単に飼育期間を延長したものでなく、成長を低く抑えながら、抑えた分を肉の中身に込めるようにして長く飼うのです。

こうして肉のキメ細かさ、弾力の良さ、保水力の高さ、味の良さなど、より成熟度の高い中身のつまった肉が産み出されます。

こだわりの青草給餌

繁殖母豚に青草を多給するのチャイナナンジャンの特色です。太陽と大地のエネルギーをいっぱい受け、ビタミン・ミネラル。微量要素などを豊富に含む青草は、健康で丈夫な豚を育てる上で欠かせないものです。

豚を飼うのに牧草畑まで持って草を作るのは手間と経費がかかるため一般の養

豚では取り入れられませんが、青草をやるのとやらないのでは豚の健康から肉質まであらゆる点で大きな違いとして現れます。

優秀な原種豚

肉質、脂質、繁殖性、強健性、耐病性などの点で優秀な中国種(チャイナジャパン種)を元豚にして、大型改良種との交配で改良に努め、優秀遺伝子の作出および固定化に成功、チャイナナンジャン独自の種豚を実現させました。

二十年にわたる純粋繁殖から生まれた血統純度の高さ、遺伝力の強さは他に類をみないほど優れたものです。



チャイナジャパン種