

MAFF
農林水産省



Japanese Pork

Safe, high quality Japanese pork

Japanese Pork

Safe, high quality Japanese pork

発行：農林水産省

〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1 TEL.03-3502-8111 (代表)

ホームページ <http://www.maff.go.jp/>

メールマガジンの購読はホームページから

本パンフレットの問い合わせ先：農林水産省生産局畜産部食肉鶏卵課 TEL.03-3502-8473

豊かな味わいを極めた、 日本産の「豚肉」をお届けします。

きめ細かな肉質、美しい肉色、そして香り高い脂身など、限りなく上質な味わいを求めたのが日本産の「豚肉」です。

日本人のこだわりが作り出した素晴らしい風味を持つ豚肉をぜひあなたの国でも味わってみてください。

きっとあなたの「豚肉」の概念を変えることでしょう。



素材そのものを味わう日本の食文化が育てました。

日本人の好む豚肉料理を代表するのがトンカツです。「豚肉」の切り身に衣をつけてこんがり揚げるトンカツは、やわらかな歯切れの良さ、甘い脂身、そしてジューシーな旨味が身上です。シンプルな料理ゆえに、「豚肉」本来の素材のおいしさが決め手となります。その他にも、しょうがとしょう油のタレをつけて香ばしく焼くしょうが焼きをはじめ、煮豚、焼き豚など、日本人は長い歴史の中で、素材そのものの味わいを大切に豚肉料理を数多く生み出してきました。日本の繊細な食文化のニーズに合わせ、生産農家はきめ細かな肉質と甘みを感じる脂身、そして旨味とコク、豊かな香りをもつ高品質の「豚肉」をつくり出しました。このような「豚肉」のおいしさを今、日本から世界へ届けようとしています。



日本産の「豚肉」は、可能性を秘めた高級素材です。

優れた日本の文化には、ひとつのことにじっくりと取り組む物づくりの姿勢があります。建築や芸術の分野では、“日本だけのこだわり”が世界を驚かせることも少なくありません。そこには日本人ならではの繊細な感性と、より高みをめざす精神性があります。日本人がその精神を生かす分野は今、食の世界にも発揮されています。日本産豚肉は、その素材のもつ素晴らしい食味によって、そのおいしさを直に味わうテーブルミートとして大変人気があります。そのため日本産の「豚肉」は、高級レストラン、高級料理にも対応できる一味違った食味の「豚肉」として多くの可能性を秘めています。



日本の美しい自然と人間が 創り出しました。

四季折々の日本の自然の中、デリケートな日本の豚たちは、愛情を一杯に注がれて育ちます。
農家の人々は豚の発育や健康管理そして餌の配合等に常に気を配り、
安全で高品質な「豚肉」の生産を目指して日々努力しています。



豊かな自然、人の愛情の中でのびのびと
育てられます。

四季折々の豊かな自然、そして快適で清潔な飼育環境の中で、豚は健やかに飼育されています。豚はとてもデリケートな生き物で、何よりも清潔を好むため、農家は豚舎の管理には常に気を配っています。また、理想的な肉質を作るための餌の種類や配合にもこだわっています。たとえば、とうもろこし、大豆、麦やさつまいもなどの他、農場によっては、その土地その土地の特産物を与えるなど農場独自の工夫をしています。世界中どこでも育てられている豚肉ですが、この手間ひまかけた飼養管理、日本人の豚に対する愛情や技が他のものと一味違う豚肉を作り上げているのです。匠の技が光る、それが日本の「豚肉」なのです。

農場から食卓まで、安心・安全の検査体制。

日本では安全な「豚肉」を生産するために、農場から食卓まで細かな検査体制が敷かれています。飼育農場を家畜保健衛生所の獣医師が定期的に巡回し、豚の健康チェックを行なっています。さらに、と畜場では解体前に検査が行なわれ、合格したものだけが解体されます。解体後も内臓検査や枝肉検査など、いくつもの検査が行われ、合格した「豚肉」だけが市場に出荷されます。その後も、部分肉の加工工場の衛生管理、温度管理など、消費者の食卓に届くまで、厳しいチェック体制と安全管理がされています。