

「豚はもっとおいしくなるはずだ!!」

その萬百年の夢

萬幻豚

MANGENTON



豚の 名誉にかけて

さの萬 佐野 佳治

豚はもつとおいしくなるハズだ！

偉そうに聞こえてしまいますが、いつの間にか

人間は僕らの都合によって、

程々の豚しかつくってないんじゃないかと

思うようになっていました。なぜなら、

ほとんどの農家が商社や

飼料会社との関係(契約)の中で

最大効率化の生産活動しか

できなくなつて、

早く大きくなれ！

早く大きくなれ！

で育っているからです。

豚が年々おいしく

なくなつてゆくことに、

お肉屋さんを営んでいる

僕はもうたえられなくなりました。

豚はもつとおいしくなるハズ…

僕は豚の名誉とお肉屋としてホンモノと呼べる、

「おいしいなー」とため息の出るそんな豚を

つくつてみたいと思つているのです。

さの萬百年の夢、萬幻豚への

終わりなき挑戦が始まりました。



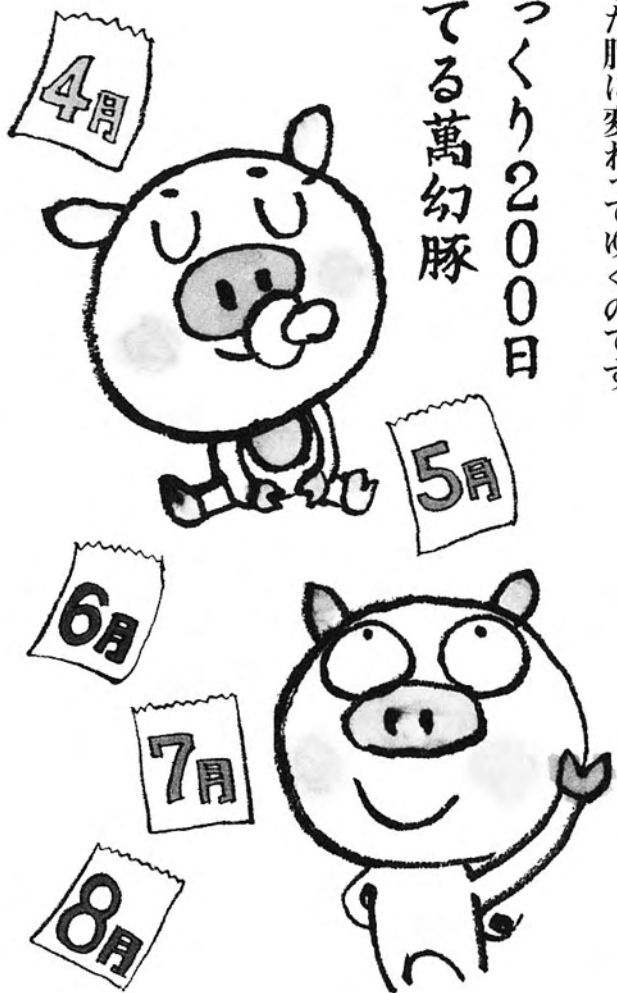
やっやね…

見た目で品質が 決まるなんて…？

豚の市場価格は、姿・形・目方・歩留りで「上物」「中物」「並物」の3段階に区分けされます。エサとか育ちの環境とかは二の次で、生産側はどうしても早く太る豚づくりになってしまいます。豚本来のおいしさや品質で価格がきまっていないのです。上物への道はまずロース芯がありモモ張りがいい事、枝肉にした際に65kg〜80kgの範囲で75%以上の歩留りが上物の目安とされます。70%以上が中物、70%以下だと並物となります。生体でいうと出荷まで約180日かけて110kgから115kg程が一般的ですが、近年は早く太らし早く出荷しエサ代を出来る限り減らして育てています。萬幻豚はこの170日〜180日の一般飼育期間よりさらに、約30日（1ヶ月）

かけてじっくりと飼育し豚本来の旨味を育てます。すでに大人の豚ですから実は、もうあまり太りません。しかし不思議な事にこの30日間に、これまでの良質なエサが、ほんとうにおいしくさつぱりした脂に変わってゆくのです。

じっくり200日
育てる萬幻豚

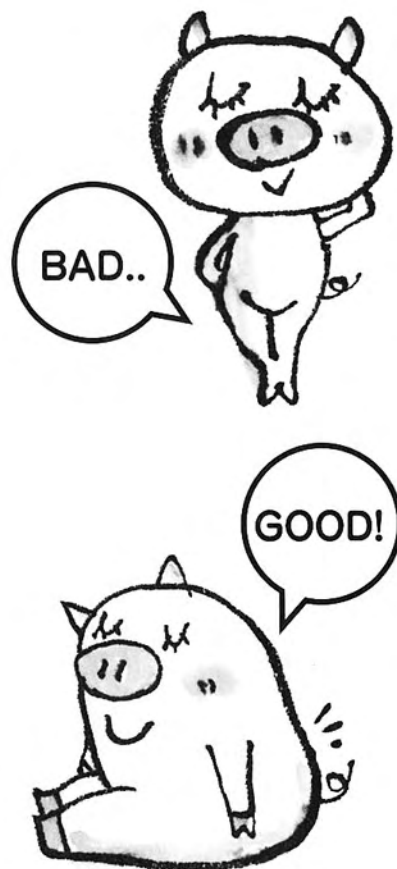


三元交配・LWD

豚の生産は現在は三元交配と呼ばれ、かけ合わせの子供にさらにかけ合わせる方式で肉づきがよい、病気に強い、子供をたくさん産むといった研究が進んでいます。例えば、LWDだと、

L × **W** → **子供** × **D** = **LWD**
ランドレース 大ヨーク デュロック となります。

私たちは品質と価格のバランスを考え、この方式で生産しています。バランスのとれた生産・加工・販売（消費）がうまくつながって再生産可能なしくみをつくらないと、やがて日本の畜産を含めた一次産業は消滅してゆくしかないかもしれません。新しい価値をつくりながら、**消費者と共に食べるモノ、コトを学び育ててゆく時代だ**と思います。私達の食卓から地元産や国産の食べモノがなくなるならない為にも…

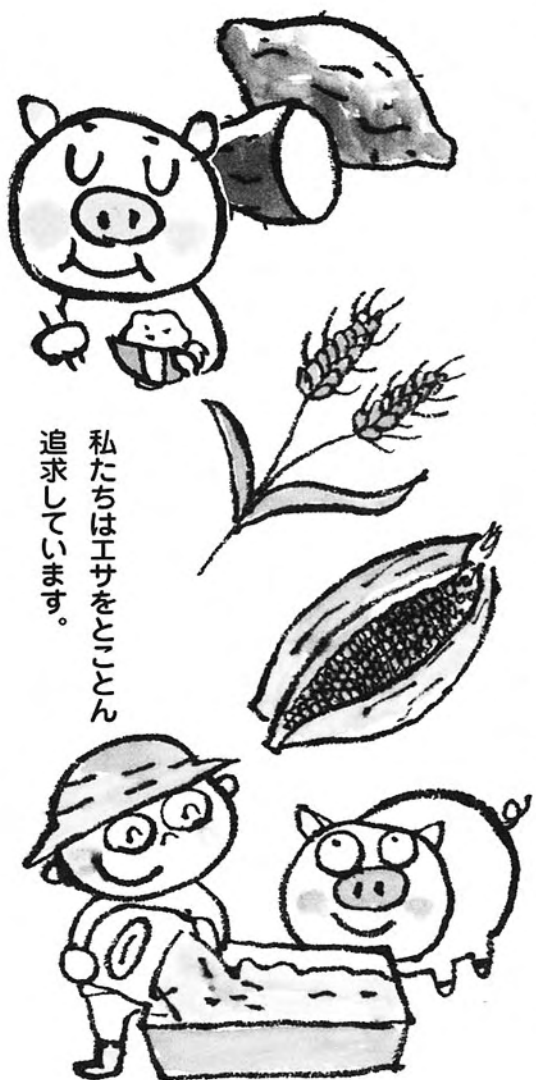


僕らはスマートで美人の豚はすきじゃありません、少しぽっちゃりした力強いおかあさんタイプが好みです、エラがはっついていて、しっぽが太く骨太で、実はカバのようなズングリムツクリの豚が好きです。

美人ではなく、
ズングリムツクリが好き

あなたは今日、 何を食べますか？

私達の生きる力（エネルギー）や健康の源はやはり**食べ物で決まる**と言ってもいいでしょう。毎日手づくりの有機野菜に無添加食品とはいきませんが、逆にファーストフードや添加物だらけのインスタント食品ではやはり病気になるてしまうでしょう。それと同じように豚もごはん（エサ）と生活環境と系統というように、総合的な視点で育てるのが大切です。私達の萬幻豚は特に、エサの研究に多くのエネルギーを注ぎました。それは一般的な豚はとうもろこし（油脂分4%）をベースに大豆油かすや、なたね油かすを添加し早く太らす方法を用いるのに対し萬幻豚はさつまいも12.5%（1%以下の油脂分）+大麦など麦類12.5%（2.5%以下の油脂分）+とうもろこし+きなこ等々、飼育状況に応じて変更しながら与えていきます。私達のエサ代は一般的な養豚の約2倍の費用がかかりますが、この良質なでんぷん質から良質のオレイン酸（オリーブオイルに多い香りの良い脂肪酸）たっぷりのおいしい脂になり、しかも肉質は焼くと**ふっくら、しかも、もちもちした食感**になるのです。また萬幻豚はコラーゲンたっぷりの健康な豚で、女性の間でもお肌の調子がよくなったと好評をいただいています。



私たちはエサをこころ
追求しています。

教えと出逢い

さの萬の初代、萬蔵じいさんのくちグセは「いいモノはいい人がつくるから、いいか、牛とか豚を見て選ぶのではなく育てる人間を見て選びなさい」が教えてでした。自分達の思うホンモノと呼べる豚づくりを富士山を見ながら毎日考えていると、ある日仲間が生産者の桑原さんを紹介してくれました。また、健康で、おいしい豚づくりの名人柳瀬先生を鹿児島まで訪ね、ねばり強くお願いし、ここ富士の朝霧高原へ迎えました。思いが人と人をつながつていに萬幻豚が生まれました。その美味しさの秘密の構成が、この表に示されています。

萬幻豚のおいしさ構成要素分析表

大基準項目	検査項目	
食感	噛み切り軟らかさ (数値が小さい程軟らか)	萬幻豚 85.6 黒豚 110.5 銘柄豚 109.3
	しなやかさ (数値が大きい程しなやか)	萬幻豚 112.6 黒豚 101.5 銘柄豚 101.5
ジューシーさ	ジューシーさ (数値が大きい程ジューシー)	萬幻豚 112.0 黒豚 102.0 銘柄豚 99.9
旨味成分	甘み系アミノ酸 (数値が大きい程肉の甘みがある)	萬幻豚 125.6 黒豚 121.2 銘柄豚 122.1
	うまみ系アミノ酸 (数値が大きい程肉の旨みがある)	萬幻豚 133.9 黒豚 131.2 銘柄豚 114.8
脂・香り成分	赤身のサシの多さ (数値が大きい程サシがあり軟らかい)	萬幻豚 126.6 黒豚 82.0 銘柄豚 91.9
	パルミチン酸 (数値が大きい程脂に香り・甘みがある)	萬幻豚 104.2 黒豚 100.3 銘柄豚 100.1
	ステアリン酸 (数値が大きい程脂に香り・甘みがある)	萬幻豚 116.4 黒豚 93.7 銘柄豚 100.5
	オレイン酸 (数値が大きい程脂に香り・甘みがある)	萬幻豚 109.0 黒豚 97.4 銘柄豚 100.1

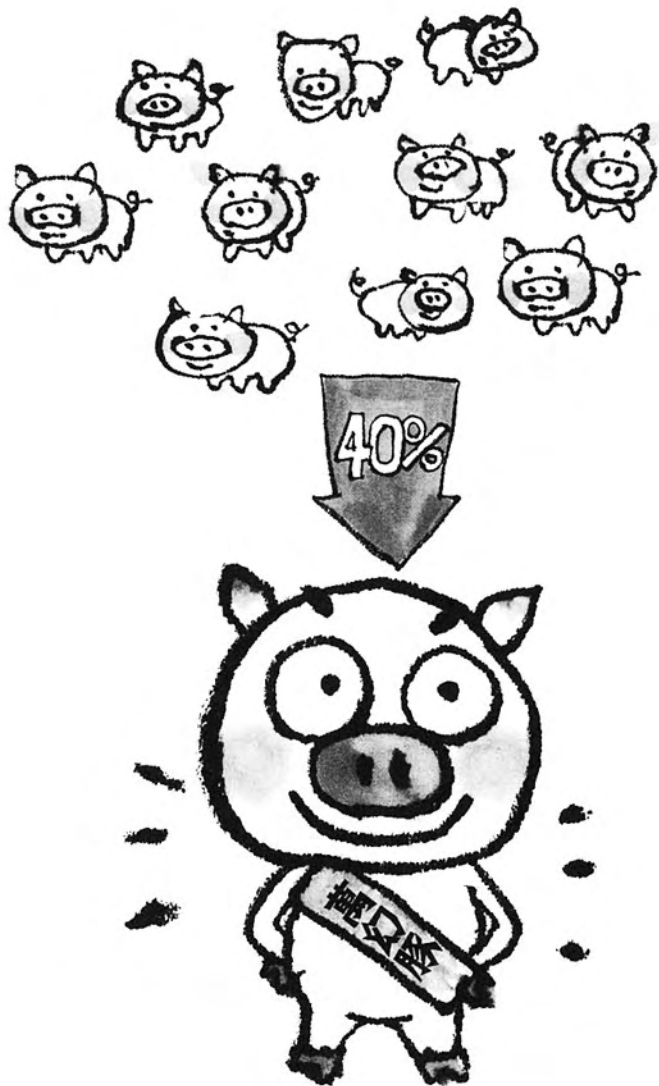
国産一般豚を100とした場合の相対比較(分析は可食部100g中の各種成分データ)
日本認証サービス株式会社調べ



なんと、出荷までに 5回も選別される。

まずは生後24日目ぐらいから離乳が始まり、この時点で第1回目の選別がおこなわれ、**元気に育ちそうな、いい豚を選びます**、約15%〜20%の子豚がはずれます。仔豚期（生後90日）に第2回目の選別があり、育ちぐあいと健康チェックを行います。この時すでにカゼをひいたり健康的な問題を一度でもかかえた豚は、はずされていきます。育成期（120日〜180日）までに第3回目の選別、さらに萬幻豚は1ヶ月ほど一般の豚より長く育てられますから、いよいよ出荷時の200日に第4回目の選別。そして最終選別（5回目）は、さばかれた後の枝肉状態でも行なわれます。ここではじめて、萬幻豚と呼ばれる豚肉になりますが、**ここまで残ってくれるのは半分以下**

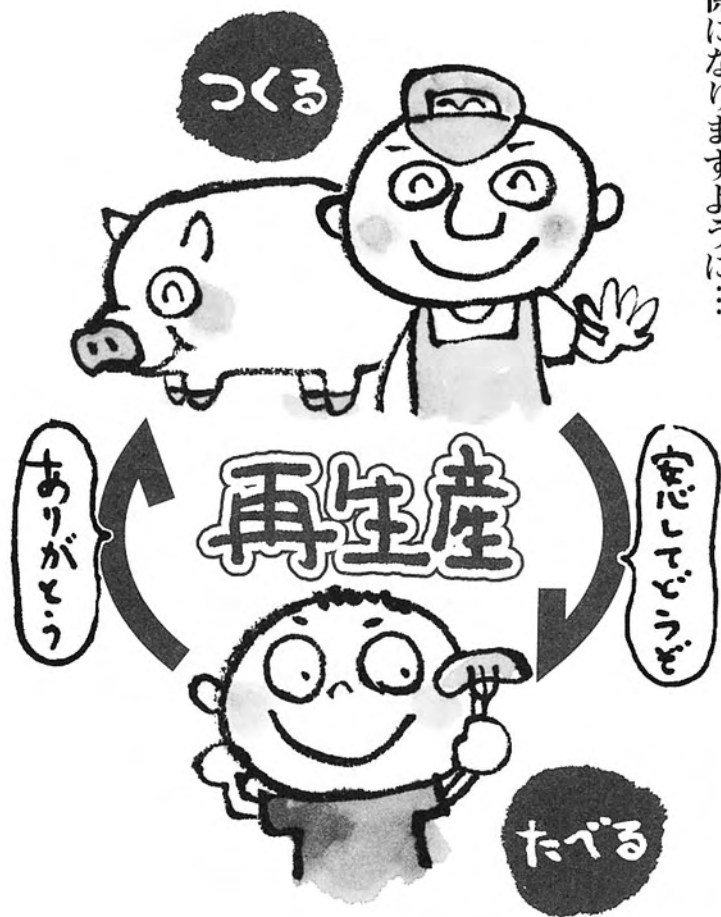
の約40%程度になります。最後は約40%が萬幻豚と呼ばれる称号を得られるのです。



いのちの循環

一般の豚より、エサにこだわり、環境を整備し、こまめに豚の健康をチェックし、他の豚より約1ヶ月も長くじっくり育てた萬幻豚がよい出荷を迎えます。生きものは豚も牛も鶏もみんな最後には食肉センターのような場所で捌かれます。萬幻豚はこの屠畜場でも健康状態にこだわります。それは屠畜場へ運ばれる時も豚はストレスで乳酸がたまりますから、萬幻豚は運ばれた後も約1日かけて**安静にさせ健康状態をとりもどしてからお肉になります**。このような屠畜場での情報は一般にはあまり話題にしません。私達さの萬は「食ベモノ」はすべてが「命」の連鎖の中に存在していることを伝え、つくる事の苦勞や食ベモノ、食べるコトの大切さを伝えたいと願っているから

です。どうか**「命をいただくコト」**が、みなさんの健康と食の豊かさ、楽しさが広がって、生産者と消費者が、もつとわかりあえる、あったかな関係になりますように…





創業大正三年

すの萬




〒418-0067 静岡県富士宮市宮町14-19
 TEL0544-26-3352 FAX0544-26-3433