

# 銘柄食肉コンテスト結果まじまる

「来場者の試食を通してマーケットの潮流を探る」2009食肉産業展（4月22～24日、東京ビッグサイトで開催）の特別イベントとして行われた「銘柄食肉好感度コンテスト」および「私が選んだソーセージ 人気度チェック」の投票結果がまとまり、入賞銘柄が決定した。全国から10銘柄が出品された「銘柄ポーク好感度コンテスト・パート8」では、松浦農場（愛媛県）のレモンポークが最多得点を獲得して最優秀賞に輝いた。一方、10銘柄がエントリーした「地鶏・銘柄鶏食肉コンテスト・パート6」では、貞光食糧工業（徳島県）の「地養赤鳥」が最優秀賞を獲得した。食マーケットにかかわる来場者を対象に、ブランド方式の試食を通じて得られた評価（投票結果）は、現在のマーケットが好む食味および食感などを反映したものである。今回のコンテストの集計結果をもとに入賞銘柄を紹介する。

## レモンポーク1位 全国から10銘柄を出品

### 豚肉コンテスト

現在、全国に数多くのおいしさを消費者に伝えている中、単に「おいしさ」を伝えるだけでなく、必要に応じて「おいしさ」を伝える必要がある。豚肉コンテストは、8回目となる豚肉コンテストに代わって、生産者は多数の出展申し込みがあり、その中から全国各地の10銘柄がエントリーし、安全・安心な食肉の生産地、肉質、販売者などを審査した。

#### 審査方法

コンテストは銘柄のまじり具合で記入。試食を4月22、23日の2日間行い、豚コンには、総合評価として「みた目」「食感」が選好好感度評価の3項目で、バー1の銘柄肉（番号）を二つ選択。鶏コンは「食感」「食味」の2項目について、これらの評価を好感賞銘柄とした。

コンテストはブランド・テイティング方式で実施。今回はロースの「焼き」「ニュー」について、「食感（歯ごたえ）」、「食味（味覚・風味）」の試食評価のほか、ショーケースに陳列したロー断断面をもとに「みた目」「肉色・脂肪色」の審査を行った。

総合的に一番おいしかった「好感度ナンバー1」ブランド1銘柄（番号）を記入してもらい、それぞれを指数化して集計した。投票数は22日181票、23日173票の合計354票（男性277人、女性77人）年代の内訳は、10代1人、20代71人、30代114人、40代65人、50代56人、60代20人、70代以上11人。業種別にみると、卸売業98人、外食72人、小売店68人、生産者65人、官公庁9人、機械資材8人、その他（商社、一般来場者など）34人。

この集計の結果、豚コンでは、松浦農場が出品した「レモンポーク」（生産地：愛媛県）が高い支持を受けて最多得点を獲得し、最優秀賞に輝いた。「レモンポーク」の品種はLWD。しまなみ海道のほとりにある瀬戸内海の岩城島（人口約2千人）の小さな島で温暖な太陽を浴び、さわやかな潮風を受けて元気に飼育されている。島特産のレモンや柑橘類を餌に配合

2009 食肉産業展 「銘柄ポーク好感度コンテスト Part.8」 出展一覧

【あつぷる豚】 生産地：長野県 〒399-2434 長野県飯田市伊豆木 1064 品種・肥育日数：YWD・約200日	南ハヤシファーム TEL (0265) 27-2661 FAX (0265) 27-2099
【大沢牧場豚】 生産地：山形県 〒104-0045 東京都中央区築地 2-10-5 品種・肥育日数：ケンポロ種・約180日	横浜冷凍 TEL (03) 5565-8668 FAX (03) 5565-8670
【南州ナチュラルポーク】 生産地：鹿児島県 〒893-1206 鹿児島県肝属郡高山町前田 3550 番地 品種・肥育日数：LW×D・195日	農事組合法人 南州農場 TEL (0994) 65-3161 FAX (0994) 65-3162
【美明豚】 生産地：茨城県 〒262-0003 千葉県千葉市花見川区宇都谷町 1504-7 品種・肥育日数：LWD・180日	榎鈴木畜産 TEL (043) 258-0871 FAX (043) 259-1705
【鹿野高原豚】 生産地：山口県 〒747-0621 山口県周南市東山 1950 品種・肥育日数：ハイボア豚・180日	南鹿野ファーム TEL (0834) 68-3617 FAX (0834) 68-3909
【参味豚】 生産地：宮崎県 〒889-1301 宮崎県児湯郡川南町川南 13136-24 品種・肥育日数：LWD・約195日	南宮崎参味グループ TEL (0983) 27-2399 FAX (0983) 27-2399
【レモンポーク】 生産地：愛媛県 〒794-2410 愛媛県越智郡上島町岩城 5201-1 品種・肥育日数：LWD・210日	松浦農場 TEL (0897) 75-3076 FAX (0897) 75-3076
【秋田県産美味豚】 生産地：秋田県 〒019-2631 秋田県秋田市河辺神内字堂坂 2 番地 1 品種・肥育日数：LWD、WLD・約180日	あきた美味豚協議会 TEL (018) 882-3462 FAX (018) 882-3784
【ゴールデンポアポーク（猪豚肉）】 生産地：兵庫県 〒656-0313 兵庫県南あわじ市松帆志知川 154 番地 品種・肥育日数：B×D×ゴールデンカンテ×猪（4元交配豚）・270日	榎嶋食品 TEL (0799) 36-2089 FAX (0799) 36-3989
【愛豚】 生産地：群馬県 〒377-0004 群馬県渋川市半田 1114-3 品種・肥育日数：LWD・180日	榎一倉商事 TEL (0279) 22-1186 FAX (0279) 24-2654

品種：L=ランドレス、W=大ヨークシャー、D=デュロック、B=パークシャー、Y=中ヨークシャー

ポーク、続いて「愛豚」、横濱冷凍の「大沢牧場豚」（山形県）の順となり、「食感」では「あつぷる豚」「愛豚」、宮崎参味グループの「参味豚」、味香豚、「食味」では「あつぷる豚」「愛豚」「レモンポーク」となった。

【好感度ナンバー1】

ことし4月22～23日に行われた銘柄食肉コンテスト

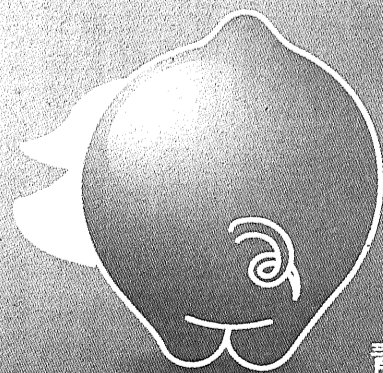


「レモンポーク」の色が白い。ロース断面がしっかりとおり、出品はさつまいも、タピオカなど、遺伝子組み換えの行われていない穀類が主体。動物性タンパク質は一切使用しない。また、信州伊那谷の地馬が受賞。厳選した下からくみ上げた天然水豚に愛豚専用指定配合飼料を給与し、飼育に不可欠な水はFDC活性水を与えることで、くまが豚の個体識別から肥育履歴まで、すべての情報を完全に一元管理し、安全な飼育が徹底されている。脂肪量が豊富であり、脂の香りが甘みが絶妙な風味を醸し、各項目で高い評価を獲得した。

優良賞はハヤシファームが出品した「あつぷる豚」（長野県）が獲得し、また銘柄豚は「レモンポーク」が獲得した。

また、食感で人気の高かった「参味豚」は、徹底した衛生管理のもとで飼育されている。一般豚に比べ、身体を構成するタンパク質をつくる遊離アミノ酸を多く含む。

コンテストには、全国から知名度の高いブランド豚をはじめ、今後販売拡大を目指すレベルの高いブランド豚が出品された。年々生産者の来場も増え、展示されたロース断面に注目が集まった。コンテストも回数を重ねるにつれて出品豚のレベルが高くなっている。



青いレモンの島豚

# レモンポーク

豚への愛情・島への感謝・生産者としての責任  
たくさんの気持ちを豚肉に込め、みなさまへお届けします。

松浦 農場  
〒794-2410 愛媛県越智郡上島町岩城5201-1  
TEL:090-9501-8325 FAX:0897-75-3076 HP:http://www.matsuurafarm.com