

Q. 黒豚はどのような豚ですか？
普通の豚と何が違うのですか？



A. 三元豚とは3種類の品種を掛け合わせた交配種をいいます。
日本で売られている豚肉の大半が三元豚です。

世界には数百種の豚がいると言われていますが、日本で販売されている豚（純粋種）は、下記になります。

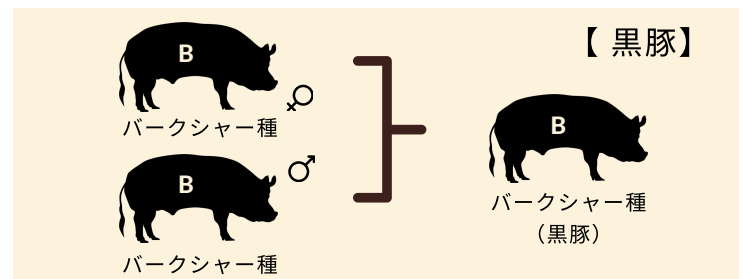
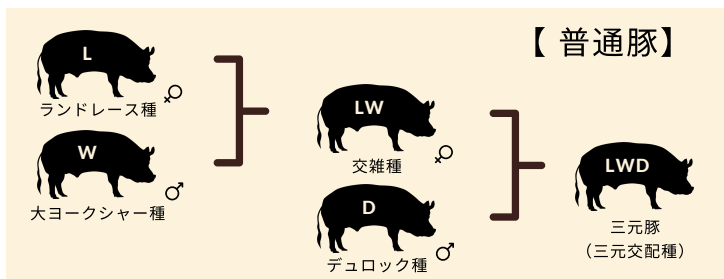
- 大ヨークシャー種
- 中ヨークシャー種
- ランドレース種
- デュロック種
- バークシャー種
- ハンプシャー種

日本で販売されている普通豚は、ランドレース種（L）と大ヨークシャー種（W）を掛け合わせた豚（LW）を母豚とデュロック種（D）の雄豚を掛け合わせた三元豚（LWD）です。

黒豚は、他の品種と交配していない純粋バークシャー種（B）の豚です。

飼育期間も普通豚とは異なり、普通豚が生後180日前後で出荷されるのに対し、黒豚は発育が遅く出荷されるまでに240日前後かかることもあります。

国内では、バークシャー種以外の豚肉に「黒豚」と表示することはできません。



黒豚といえば「かごしま黒豚」

黒豚のブランドは鹿児島県以外にも、埼玉県・群馬県・岡山県・香川県にもありますが、「かごしま黒豚」は別格の扱いで、過去には牛肉並の値段が付けられたこともあります。「かごしま黒豚」は1999年に商標登録されています。