

*今月号は私が担当しました。



営農振興課係長
大久保 順
〔畜産担当〕

畜産とは

みなさんは「畜産」と聞くと何を思い浮かべますか？

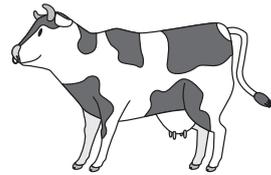
牛・豚・鶏・・・と、さまざまあると思いますが、畜産は、動物のうち家畜を繁殖、飼育または肥育し、乳製品、肉、卵、皮革など畜産物を得て生活に必要な物資を得る産業です。そこで今号では、JAふかや管内の主な「畜産」と「ブランド畜産物」を紹介したいと思います。

① 酪農

乳牛を育養し、主に乳を販売する農業です。毎日、牛の健康状態だけではなく搾乳機器などもチェックし、集乳車で運ぶ前にも、厳

しくチェックしています。また、乳業メーカーに送る前に品質管理を行い、メーカーでもしっかりと検査と品質管理をしています。こうした数多くの検査と管理がなされ、私たちに安全で新鮮な牛乳が届けられています。

牛乳は、三大栄養素であるタンパク質・脂質・炭水化物などを豊富に含み、バランスの優れた栄養食品です。個人差はあるものの、実際に牛乳・乳製品の摂取量が多いほど血圧が低いという結果や、よく摂る人の方がメタボリック症候群の割合が低いという結果も出ています。



② 肉用牛

母牛を飼育し、交配させて子牛を生産・販売する「繁殖」と、子牛を購入して飼養し、主に肉牛として販売する「肥育」があります。

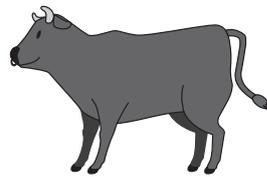
【深谷牛】

肉質の良い血統の親から産まれた黒毛和種の素牛を導入し、深谷

市内の会員が飼養管理にこだわり肥育しています。肉のきめが細かく、サシ（脂肪交雑）の入りが良い風味があります。

【武州和牛】

指定した配合飼料をブレンドしたエサで育て、肉質の向上に努めています。肥育期間をかけて育てていて、肉の風味、甘味、そしてきめの細かい肉質をモットーにした銘柄和牛です。



③ 養豚

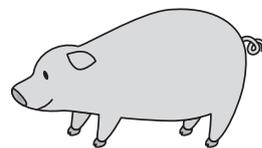
豚は、主に食肉（豚肉）用として出荷されています。ランドレース種・大ヨークシャー種・デュロック種など、いくつかの品種がありますが、普段私たちが口にしてる豚肉は、そのほとんどがこれら3種類以上の品種を掛け合わせて生産されている三元豚です。

【彩の国黒豚】

肉質に定評のある英国系の純粋

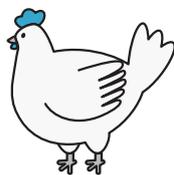
パークシャー種（黒豚）に、麦類や甘藷（かんしょ）を加えた低タンパク・低カロリーの専用飼料を与え、じっくりと育てています。

きめ細やかな歯切れのよい肉は、旨み成分に富み、風味がまろやかで甘味があります。脂肪は白く、サッパリなめらかです。



④ 養鶏

肉養鶏と採卵鶏がありますが、管内では主に、採卵（鶏卵）を目的に鶏を飼養しています。養鶏は家畜のなかで唯一、徳川期から我が国に親しまれてきました。卵の利用が見られ、肉食禁止の中にあっても、"かしわ"と称して肉利用も行われました。



長期化するコロナ禍での、外食需要の減退に伴う「巣ごもり需要」が旺盛な今こそ、「地産地消」で地元の畜産を応援しましょう！