



品種はランドレース種のメス、大ヨークシャー種のオスから生まれた雑種第1代のメスとデュロック種のオスを掛け合わせた三元交配豚です。



肉質は、締まりが良い上、柔らかい。そしてきめが細かく、風味が良いのが特長です。また、良質のたんぱく質・ビタミンB1が豊富です。



ふくいポーク

「産地」越前市
「旬の時期」通年

肉質がよく、柔らかい飼料にこだわり安全・安心を追求した人気のブランド豚。

福井県のブランド肉「ふくいポーク」は、福井県内で人気の豚です。福井県畜産試験場から種豚が供給され、三元交配種として生産した子豚を徹底した衛生管理のもとで育てた豚だけが「ふくいポーク」となります。主に福井県内の量販店や農産物直売所で販売され、消費者が購入しやすい環境であることも認知度が高まっている一つの理由かもしれません。

約500頭を育てています。自宅周辺の数箇所の豚舎には、成育別に豚を分けて飼育しています。生まれた子豚は30日齢前後で子豚舎へ移し60〜70日齢まで離乳期の飼料で飼育。110日齢ぐらいまでは育成用の飼料を食べます。180日齢まで仕上げ用の飼料を与えて出荷します。

豚は人間と同じで、快適な空間で過ごすことでストレスのない育成が可能となり、脂のノリが良い、美味しい豚肉を作ることにも繋がっているのです。

新たな地鶏を開発!!

福井県畜産試験場では、新しい県産地鶏の開発をスタート!! 「卵肉兼用種」に狙いを定め「卵をよく産み、肉も美味しい」をテーマに、1羽当たりの平均産卵率と卵を一定期間生んだ後の肉の硬さやうま味成分などを科学的に調べ、品種を決定しました。平成29年6月には「地鶏たまご」、平成30年5月には鶏肉の流通開始を予定しています。