

系統豚‘大山赤ぶた’の創出

中小家畜試験場

1 背景・目的

平成 14 年度に鳥取県養豚生産者部会よりデュロック種の改良に関する要望書が提出された。これを受け食味に優れた高品質な肉豚生産と、県内産の美味しい豚肉を消費者に届けることを目的に、県内の多くの養豚農家が生産する三元交雑豚（LWD）の止め雄として利用し、50%の遺伝的影響を与えるデュロック種の系統造成を行った。



大山赤ぶたの種雄豚

2 内容

平成 15 年度に基礎豚を導入し、平成 16 年度から主要改良形質として 1 日平均増体重、背脂肪厚、ロース芯面積及び筋肉内脂肪含量とし、1 年 1 世代で 6 世代に渡り閉鎖群育種を行った。選抜にあたっては BLUP 法により、選抜の精度を高めた。また、ふけ肉の原因である不良遺伝子の検査を行い排除した。

その結果、表 1 のとおり改良目標値を概ね達成し、筋肉内脂肪含量（霜降り）の多い肉質に優れた系統が造成された。また、H22 年度に一般社団法人日本養豚協会より、系統豚‘大山赤ぶた’（正式名称：トットリダイセンアカブタ）として認定された。

表1 大山赤ぶたの成績

主要改良形質		改良目標値	第1世代成績	最終成績
1日平均増体重	(g)	1000	838	993
背脂肪厚	(cm)	1.8	1.4	1.7
ロース断面積	(cm ²)	40	37.6	39.9
筋肉内脂肪含量	(%)	5	3.6	5

3 活用の成果と残された課題

大山赤ぶたの完成により、家畜伝染病の心配がなく、肉質に優れた斉一性の高い肉豚（LWD）生産が可能となり、現在、大山赤ぶたは県内のほとんどの LWD 生産農家で種雄豚又は精液の形で活用されている。

また、大山赤ぶたの純粋種を 1 養豚農家がブランド豚として販売している他、6 養豚農家が大山赤ぶたの雌に黒豚（バークシャー種）を交配した肉豚を活用し、新たな‘大山ルビー’ブランドを立ち上げている。

今後、系統を維持していく上で、血縁及び近交係数等が急激に上昇しないよう適切な交配を実施し、大山赤ぶたの長期活用を目指す必要がある。



大山赤ぶたのロース肉