

日本食肉加工情報

毎月1回発行

2

2024 FEB.

No.884

CONTENTS

●特集

おいしい豚肉と食肉加工品

●窓

第99回 伊藤ハム米久フーズ株式会社
代表取締役社長 石松 嘉幸氏 「盛年重ねて来らず」

●業界をめぐる動き

- ・1月役員会の開催について
- ・新規加入者紹介
- ・4団体合同新年賀詞交歓会の開催について
- ・支部だより ～関東支部だより～
- ・関係省庁からの情報提供などについて(会員組合員宛配信情報)
- ・食肉科研(KAKEN) コラム #101

●ひろば

第95回 株式会社群馬県食肉卸売市場

●海外情報

ブラジル 23年1～10月の豚肉輸出量は増加傾向で推移



SPECIAL
EDITION

特集

おいしい豚肉と食肉加工品

1. はじめに

日本人はおいしさに敏感な国民であるといわれ、豚肉においてもおいしさが遡及されています。わが国の豚肉では欧米と比較し、同じような欧米由来の豚の品種を用い、かつ同じような穀物飼料を利用しながら、豚肉の品質に対する考え方や食文化には違いが見られます。欧米では豚肉は古くから基本的食料で加工品は保存食であったのに対し、日本では明治以降の文明開化と共にそれらが主に嗜好品として発展したこと、さらに世界でも有名なグルメ民族であ

内容をちよっと読み



入江 正和 独立行政法人家畜改良センター 理事長

ることから、豚肉のおいしさをより一層重視し、独特の豚肉文化を生むことになったと思われます。わが国の豚肉の特徴としては、非常に薄いスライス肉が店頭に並び、時には精肉が食卓に出ること、加工品では、ロースハム重視や、生ハム、ベーコンにも違いがみられます。そこで、本稿では、おいしい豚肉とは一体どんなものであるのかということを経験的な観点から説明し、さらに加工品の関係についても触れることにします。

続きは定期購読で！

定期購読のお問い合わせ

一般社団法人日本食肉加工協会 日本ハム・ソーセージ工業協同組合 総務部

TEL : 03-3444-1211 FAX : 03-3441-8287 E-mail : ask@hamukumi.or.jp