

広報ごてんば

GOTEMBA

<https://www.city.gotemba.lg.jp>

2024

2/20

No.1459

特集

御殿場金華豚





— 特集 —

御殿場 金華豚

金華豚という豚を知っていますか。
金華豚は中国原産の豚で、御殿場
市で飼育されるようになってから、
今年で36年目を迎えました。
通常の豚と比べ飼育が難しい金華
豚の「純粋種」を保っている地域は、
国内では御殿場市を含め3カ所しか
ありません。
現在、当市を代表するブランドと
しての地位を確立している金華豚。
飼育農家の方に話を聞くと、良質
な金華豚を育て上げるまでに多くの
苦労があると言います。
今回の特集では、金華豚の魅力と
飼育農家の想いをご紹介します。

農政課 ☎ (82) 46611

2/20

もくじ

NO.1459

CONTENTS

特集 御殿場金華豚	2～9
令和6年能登半島地震 最前線へ	10・11
PHOTO MY TOWN	12・13
高校生が見つけた御殿場の魅力	14
ごてんばニュース／市民活動レポート	15
Pick up Information／くらしのエコ	16・17
市民伝言板／不用品活用バンク	18
みんなの健康／図書館だより	19
くらしのカレンダー	20



— COVER PHOTO —

金華豚の飼育に携わる、山崎精肉店の山崎正也さん（左）と卓也さん（右）。

特集では、金華豚の魅力や、養豚場で働く人の想いをご紹介します。

富士山GOGOエフエム
86.3MHz

市からのお知らせ
を以下の番組で放送
しています。

「デイリーごてんば」…月～水曜日 13:05～
「ごてんばインフォメーション」…月～金曜日
8:30～・13:00～・16:30～（各5分間）
「HAPPY SMILE」…金曜日 11:15～
「ごてんばビュー」…土曜日 12:30～

金華豚の特徴

ストレスや厳しい暑さ・寒さに弱く、肺炎に掛かりやすいため、清潔で快適な環境が必要

肉質はピンク色の霜降りで筋繊維が細かく、柔らかく舌触りが良い

頭とお尻が黒い

一般的な豚と比べ、体重は軽く、発育に時間が掛かる

▼一般的な豚と金華豚との比較			
	体重（成熟時）	出荷までに掛かる日数	枝肉※
一般的な豚	115kg	6 カ月	75kg
金華豚	70～75kg	8～10 カ月	45～50kg

※枝肉とは、頭部、尾、四肢端などを切り取り、皮や内臓を取り除いた後の部位の総称。



金華豚は病気に掛かりやすいため、常に豚舎を清潔に保っている必要があります。

毎日の掃除と餌やりはもちろんのこと、冬季には暖房をつけるなど、過ごしやすい環境を整えるように気をつけなければなりません。

金華豚の出産は年に2回ほどで、1回の出産で10頭ほどが生まれます。しかし、細心の注意を払いながら飼育をしていても、出荷まで辿り着ける頭数はそのうちの6割ほどで、4割ほどは小さい間に死んでしまいます。

また、飼育日数が長くなるにつれて肉質が悪くなるため、出荷のタイミングも重要です。

飼育の難しさ



金華豚が飼育され始めてから、生産性などの改善のための交配が盛んに行われ、新たな改良種が誕生し品種が多様化していきました。

一方、中国原産の金華豚の純粋種を飼育し続けているのは、国内では当市のほか、もう2カ所しかありません。

その飼育の難しさから、純粋種の年間出荷量は数百頭とごくわずかで、大変貴重なものとなっています。

改良種と純粋種ともに、それぞれ違った魅力があり、優秀をつけることは出来ませんが、御殿場市の生産者は純粋種の生産にこだわり、その血筋を保ち続けています。

純粋種へのこだわり

御殿場金華豚の歴史をたどる

御殿場市との関わり

中国の浙江省にある、金華市とその周辺で飼育されている中国原産の豚です。頭とお尻部分が黒く、その特徴から熊猫猪（パンダ豚）とも呼ばれています。

その飼育の歴史は古く、古代中国唐の時代には金華豚の肉の塩漬けが作られていたという記録が残っています。

一方で、金華豚は一般的な豚と比べ、小型で肉量が少ない上に成長も遅いため、他の地域ではあまり飼育されておらず、その希少性から「幻の豚」とも呼ばれています。

中国では、金華豚はそのまま食べるのではなく、肉のうま味を生かして、高湯（カオタン）と呼ばれる中国伝統のスープに、だしとして利用されています。

世界三大ハムの一つ「金華ハム」の原料豚としても有名です。

御殿場市と金華豚との関わりは平成元年にはじまりました。静岡県と中国浙江省は友好提携を結んでおり、その交流の中で、雄1頭、雌2頭が県に寄贈されたのがきっかけです。

金華豚が寄贈されたことを受け、「何か特徴のある品種を育てたい」と考えていた市内の飼育農家が譲り受けを希望したことで、金華豚の飼育がはじまりました。

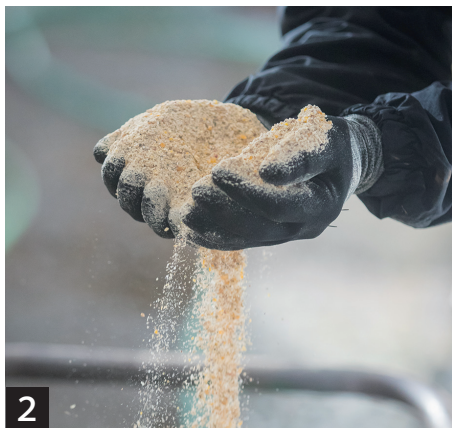
それ以降、金華豚の生産性やブランドを高めるために、飼育農家などの関係者を中心に発足した「御殿場金華豚研究会」が飼育のノウハウを磨いてきました。

現在、御殿場産の金華豚は「御殿場金華豚」と呼ばれるまでブランドとして確立しており、その存在感を示しています。



1

最高の金華豚を育て上げるために必要なことは何か。
山崎さんは「快適な環境、良質な餌、そして出荷のタイミング」と答えます。金華豚はストレスに弱く、負荷が高まると顔が強張り、落ち着きがなくなるそうです。
ストレスの無い、快適な環境を作るために、朝早くから夜遅くまで、豚舎内の掃除や餌やりなど地道な作業が続きます。
「ストレスは大敵。高ストレスは肉質を硬くする。快適に過ごしてもらえるように夏場は水浴びで涼を与え、冬場は暖房器具で暖を取らせる。僕たち人間より気を使っていますね」と笑います。



2

- ① ヒーターで暖をとる金華豚
- ② 独自製法の餌「ヤマザキプレミックス」

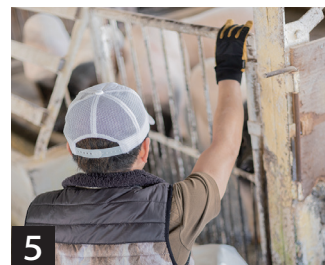
良質な豚を育てる上で、次に大事にしているのが、肉質の決め手となる「餌」。
麦や米、とうもろこしなど穀物の配合を調整し、成長過程に合わせた餌やりを行っています。
特に、離乳直後の子豚は腸内環境が十分に整っておらず、消化不良を起こしやすいので細心の注意を払っています。
そして、重要なのが出荷までの4カ月間。
この期間には、試行錯誤の末、独自に製法した餌「ヤマザキプレミックス」を与えます。
山崎さんの自信作であり、「配合の詳細は企業秘密」です。



3



4



5

③④⑤ 朝早くから夜遅くまで作業は続く。一頭一頭、様子を確認しながら、豚舎内を隅々まで入念に回る。

こだわりの餌

手間は掛かる、だからこそ価値のある豚

多くの労力と時間を掛け、一頭一頭大切に育て上げる金華豚。
だからこそ、最後の出荷の時まで気を抜けないと言います。
「最後に重要なのは出荷のタイミング。どんなに良質な金華豚も時間が経ちすぎると肉質が悪くなってくる。金華豚は一度食べたら忘れられない最高の豚。最高の豚を最高のタイミングで皆さんに味わってほしいですね」と熱い想いを話してくれました。

Interview

－最高の肉質を追い求めて－

豚にストレスを与えない環境づくりが大切です。

有限会社 山崎精肉店 山崎 正也さん



富士の麓にある養豚場

市役所から車で約20分。富士山の麓の広大な敷地に、金華豚の養豚場があります。

豚舎の前で出迎えてくれたのは、先代の頃から飼育を続けている山崎精肉店の山崎正也さん。

入念に消毒した後、豚舎の中に入ると、丸々と太った金華豚が元気な鳴き声で出迎えてくれました。

「びっくりするくらい大変。だけど、挑み続けるだけの価値がある豚」金華豚の飼育の難しさについて問われると、こう答えました。

ここでは、金華豚の飼育に携わる山崎さんの想いを紹介します。



豚にも表情があり、その表情を読み取ることが大切だと話す。



これからの金華豚

金華豚が当市を代表するブランドとしての地位を確立できたのは、これまで飼育・研究に携わってきた方々の努力の賜物といえます。

しかし、最盛期には市内に12軒あった飼育農家も、時代の流れと共に2軒にまで減りました。

そのため、出荷頭数も減少し、食べたくてもなかなか食べることが出来ない「幻の豚」と呼ばれています。

さらに、現在は飼料や光熱費の価格高騰など、飼育農家を取り巻く環境も厳しさを増しています。

御殿場が誇る特産品として、みんなに食べてもらいたい。その美味しさを知ってもらいたい。金華豚の尊い命を頂くことに感謝したい。

そのためには、これまでに築いてきた飼育ノウハウやブランドを絶やさないことが無いよう、未来へしっかりと繋いでいく必要があります。

市は今後も、貴重な「御殿場金華豚」を将来にわたって残していけるよう、関係機関と連携し、飼育農家を積極的に支援していきます。

Interview

－ 金華豚の魅力と今後の課題 －

「幻の豚」で終わらせたくない、 みんなにその魅力を知ってもらいたい。

平成元年に設立後、金華豚の飼育・研究に携わる御殿場金華豚研究会の三輪和司さんに、金華豚の魅力と今後の課題について伺いました。



御殿場金華豚研究会
会長 三輪 和司さん

金華豚の魅力

金華豚に魅了されて早36年——
三輪さんが金華豚の飼育に携わろうと決意したのは、金華豚のしゃぶしゃぶを初めて食べた時に衝撃を受けたことがきっかけだそうです。

「肉質がとにかく良い。これにつきます。通常の豚と比べ脂の融点が低く、脂の甘味や肉の旨みが口の中で一気に広がり、一度食べたら忘れられないような感動を覚えます」とその魅力を語ります。

「現在は、しゃぶしゃぶの他にも、ソーセージや焼豚など、金華豚の良さを引き出した魅力的な商品がたくさんあります。より多くの方に食べてもらい、この感動を味わって欲しいですね」と期待を込めます。

今後の課題

魅力は十分。しかし、その希少性から「幻の豚」、「御殿場に来ても食べられない豚」と長い間言われてきました。

「現在は、供給面で多少の改善がされましたが、需要に供給が追いついていない構図は残念ながら変わっていません」。

「幻の豚」で終わ리たくない——
三輪さんが目指すのは、食べたいと思う人みんなが金華豚を味わえる未来。

「改善できるところはまだまだあります。御殿場金華豚研究会が、その旗振り役を担えるよう頑張ってきたんです」と抱負を語ってくれました。



▲金華豚のしゃぶしゃぶ

金華豚はこちらで！



▲市内の各種イベントで
出店を行っています。

■その他

御殿場金華豚カレー（たかやなぎ）

○ファーマーズ御殿場
加工品を取り扱っています。

■金華豚を食べられるお店

○旬菜やま城

メニユー／金華豚のどんかつ

○みなみ妙見（要予約）

メニユー／金華豚のしゃぶしゃぶ



▲通販サイトで
も購入できます



■精肉・加工品販売店（一部抜粋）
○（有）山崎精肉店
ロース、バラ、モモなどの精肉のほか、ハム、ベーコンなどの加工品も取り扱っています。
※希少品のため在庫切れの場合があります。