

# 島豚 KAZUGORO

～ 日本最古といわれる奄美大島の希少種 島豚を職人が丹精込めて復活させた、黒豚の極み ～



◎ " 極み" のすべては血統にあり ◎

江戸時代以前、中国種（黒色小耳種、南部揚子江以南の豚）の血統の流れを持ち、黒潮に乗って南西諸島の沖縄・奄美大島に入り、その地域の資源に適応し、進化の道を辿り、奄美大島在来種豚として知られるようになった、小型で全身黒色の豚がおりました。

琉球一帯では、この豚は島豚と呼ばれ、奄美大島ではキシウワー（喜瀬豚）、沖縄ではアグーと称され、飼育日数は要するが、粗食に耐える豚として、重宝されました。

1977年、島豚の保存と計画雑種の種豚の確保を目的として、埼玉県秩父市にて、黒豚の交配を行っていた、関根一五郎氏が奄美大島を訪問。

その後、1983年にオス・メスの仔豚各一頭を海路輸送にて埼玉に導入し、既存に育てていた、バークシャー主体のチチブライジブラックと交配を行い、以後、この豚の間に生まれた全身黒色のもののみを残す方法で原種の保存飼育がなされました。

1998年、自営の農業の為に、珪藻の研究に関根一五郎氏と共に行っていた伊藤富美男氏が、埼玉秩父黒豚の研究所の閉鎖の際、島豚の中でも、全身黒色の黒豚の島豚の種豚を宮城県の農場に移動し、島豚の保存飼育に尽力した故・関根一五郎氏の名前より、島豚 KAZUGORO を襲名。

現在も、宮城県大崎市田尻の地で大切に継承しております。

この徐々に原種に近づけていく為の、血統への努力が島豚 KAZUGORO の美味さの原点であります。母豚の性格や体格、特色の見極めだけでなく、グループを形成する黒豚の習性や餌の好み、職人芸とも言える熟練の交配により、徐々に肉質は旨みを増します。

結果、現在では比類稀なる上品で繊細な黒豚の極みと表現できる究極の味わいが生み出されました。

写真は肩ロースです。



ブランド：「島豚 KAZUGORO」

生産地：宮城県大崎市田尻

生産者：伊藤富美男氏（伊藤農場）

規格：冷凍サルシッチャ プレーン 500g×20pk（1本100gの大粗挽き生サルシッチャ）10kgケース

冷凍サルシッチャ フィノッキオ入り 500g×20pk（1本100gの大粗挽き生サルシッチャ）10kgケース

チルド・ロース 約6kg

チルド・肩ロース 約2kg

チルド・モモ肉 部位分け 内モモ 約2kg、シンタマ 約1.5kg

※ チルド生肉につきましては、数量限定/予約商品となっております。