



# 極上品質！受精卵から復活した奇跡の紅い豚！

—デュロック種系統豚「アイリスD2(ディーツー)」を開発—

## 開発の背景・ニーズ

愛知県は都道府県で唯一、三元肉豚の親となる3品種すべてを、自県で系統豚として供給しています。系統豚は開発後一定期間が経過すると能力が低下するため、3つのうちデュロック種である「アイリスナガラ」(2007年完成)について、2016年から後継系統豚の開発を開始しました。育種の途中で伝染病である豚熱が発生し、全ての豚を失いましたが、事前に凍結保存していた受精卵を使って再び育て直し、ついに完成させました。受精卵からの豚育種集団全体の復活は世界的にも例がありません。

## 成果の内容

- 「アイリスナガラ」と比較した特徴は、以下のとおりです。
- (1) 背脂肪厚が適度で、三元肉豚の枝肉の格付け向上が期待できます(1.9cm→1.6cm)。
  - (2) 目視評価ではサシが多く、ジューシー(筋肉内脂肪含量3.4%→4.3%)。
  - (3) 発育の程度を示す1日あたりの豚の平均増体重は同程度(1,016g→1,023g)。
  - (4) 高単価なロース肉の大きさは、同程度(ロース芯平均断面積40cm<sup>2</sup>→40cm<sup>2</sup>)。

現行  
アイリスナガラ (2007)

新  
アイリスD2 (2025)

交代

### 〈アイリスD2の特徴〉

	三元肉豚での背脂肪厚試算値
アイリスナガラ	2.0~2.3 cm
<b>アイリスD2</b>	<b>1.8~2.1 cm</b>

枝肉の取引規格 ▼

枝肉重量(kg) vs 背脂肪厚(cm)

アイリスナガラ (1.9cm) vs アイリスD2 (1.6cm)

極上 (1.6cm) vs 上 (1.8cm) vs 中 (2.0cm) vs 並 (2.2cm)

アイリスD2ロース肉

ロース部位が大きく、食べごたえ十分  
(ロース断面積: 40cm<sup>2</sup>、全国平均: 33cm<sup>2</sup>)

ほどよい脂の入りでジューシー  
(筋肉内脂肪含量: 3.4% → 4.3%)  
※目視評価による抽出調査結果

三元肉豚の枝肉格付け向上が見込まれ、農家の経営安定が期待できる

## 愛知県農業への貢献

アイリスナガラに代わり、今後も安定的にデュロック品種の養豚農家への供給が可能になるとともに、適度な背脂肪厚により、三元肉豚の枝肉格付けが向上し、収益の増加が見込まれることで、養豚農家の経営安定が期待できます。

開発した系統豚は愛知県畜産総合センターで維持・増殖され、県内の養豚農家等に供給されます。