

〈日本 SPF 豚研究会誌〉

「All about SWINE」投稿のお願い

SPF 豚の普及に役立つ調査・研究論文および防疫、飼養、流通、消費等に関する解説・資料等の原稿を募集しております。下記要領にご留意の上、ご投稿下さい。

1. 原稿は原則としてワープロを使用してA4用紙に22字×33行、横書きで作成して下さい。手書きの場合は、原稿用紙を送付しますのでご請求下さい。
2. 原稿の1枚目には表題、投稿者名、所属機関名（郵便番号および住所）を記して下さい。2枚目以降の記述形式は特に定めませんが、資料等を引用した場合は末尾に「参考資料」または「引用文献」の項目を設けて下さい。
3. 表は原則として縦罫線を使用せず簡潔なものとし、また図はそのまま印刷が可能なように白色紙または方眼紙に黒色で記入して下さい。写真は原寸印刷が可能なように原則として横7cm程度、縦7cm以下として下さい。
4. 原稿の送付先は当分の間「〒305-0856 つくば市観音台3-1-5 独立行政法人・動物衛生研究所 小林秀樹」までお願いします。

〔編集後記〕

今年4月にJICA専門家としてメキシコのハリスコ州に行ってきた。山本氏が前号のメキシコ通信で当該国の概略を紹介されており、引き続き第2,3弾をお願いしているので私は豚肉の味について感想を述べたい。メキシコではコンドミニウムタイプのホテルに滞在していたのでスーパーの精肉を調達することができた。牛肉はまさにアメリカンビーフ、豚肉は国産牛と同じ味で美味しかった。

た。北米から飼料を調達しているので北米もメキシコも変わらないので当然かもしれない。日本の肉豚生産様式もそう変わらないと思う。ところが日本で食べる北米やメキシコ産豚肉は何故かひとつ物足りない。コクがないというか旨味が薄れているというか…。たとえチルドで運ばれても赤身のドリップは避けられないし、脂肪の味がおちる何かの要因があるのではと思う。牛肉との違いはここにあるような気がする。東南アジアで食べる鶏肉や卵の味もまた格別である。

(小林秀樹)

「All About Swine」

第27号 2005年9月発行 定価1,500円
 発行所 日本SPF豚研究会
 〒305-0856
 茨城県つくば市観音台3-1-5
 動物衛生研究所
 事務局 (株)伊藤忠飼料研究所
 予防衛生チーム内
 〒325-0103
 栃木県黒磯市青木 919
 Tel: 0287(64)3652
 Fax: 0287(63)8384