

〔話題提供〕

## マンガリツツァ豚

山本孝史

All about SWINE 53, 41-42

2004年にハンガリー国会で国宝に認定されて注目を集めた。典型的なラードタイプである。ドイツ語で Wollschwein（英語：Wooly pig, 羊毛豚）、まれに Schafschwein（ヒツジ豚）と呼ばれることがあるように長い縮れ毛で覆われている。毛色はブロンド、黒色、まれに赤であるがブロンドが最も一般的である（図1、図2）。黒色のものは側面から見ると腹部が白くツバメを横から見たような外観を呈するものもある。子豚はイノシシのウリ坊に似た外観（図3）を呈することから、現在の主流品種よりもイノシシに近いことが伺われる。

マンガリツツァは、1830年代にスマディヤ豚（スマディヤはセルビア中央部の地域名）とハンガリーの在来豚を掛け合わせ、さらにその後数種を交配し、19世紀末には皮下脂肪の厚いのが特徴の豚としてハンガリーでは最も多く飼育されるようになり、1890年には900万頭に上った。第2次大戦後、食糧事情の悪化によりさらに増加し、1950年代までにマンガリツツァは支配的な品種となっていた。しかしその後、赤みが多く脂肪の少ない品種が英国から導入されてから急速に減少の一途を辿り、遺伝学者 Peter Toth がマンガリツツァの保存活動を始めた1991年には198頭に減少していた。一方、英国から導入された品種は脂

肪層が薄いことから低温抵抗性に乏しく放牧できず舎飼しなければならないことからマンガリツツァが再評価され始めた。そして2016年現在、マンガリツツァはハンガリーで飼育されている豚の約2%で、年間6万頭が生産されるようになり、その1/4が輸出される一方、米国やわが国でも飼育され始めている。

マンガリツツァは産子数5～8頭、肥育日数約12ヶ月、乳頭数10～12。零下30℃に耐える程の耐寒性があるので豚舎は必要なく、牧草地や林などで放し飼いされるが、頑健で疾病やストレスにきわめて強い。人工飼料ではなく、大麦、小麦、ひまわり、カボチャ、テンサイ、ナッツ等の新鮮な食品を餌として育つ。しかし現在の豚飼料で多用されているトウモロコシは殆ど与えず、大豆は全く給与しない。性質は温良で人なつこく、触れても嫌がらない。

体重の65～70%が脂肪で、赤色の肉の中に大理石文様のように脂肪が入った霜降り肉で美味である。脂肪にはオメガ3脂肪酸を多く含むが、不飽和脂肪酸含量が高いことからマンガリツツァ豚の脂肪は、他品種のそれよりも早く溶ける。そのため、「マンガリツツァの肉は霜降りで脂身は舌の上で溶け、柔らかくクリーミー、まるで和牛のようだ」と言う米国の有名シェフや、脂身は香り



図1 ブロンドのマンガリッツァ  
(ピックサラムハンガリー社, 小林央宜氏提供)



図3 子豚はウリボウのような外観を呈する (文献1)



図2 放牧されたマンガリッツァ  
(ピックサラムハンガリー社, 小林央宜氏提供)

が良く、豚肉と言うよりは鴨肉だと評されるように脂身のおいしさが強調されることが多い。しかし、ロインが最高と評する人もいる。いずれにしろ、このような豚肉が再評価され始めたのは、経済性を追求して品種改良し、行き着くところまで行き詰めた現在の養豚において生産される豚肉に対するアンチテーゼなのかも知れない。

付記：本稿の執筆に当たり、正確を期すためハンガリー大使館領事部と接触したが、本稿で記載した以外の情報は得られず、マンガリッツァ豚に関

しては、「日本マンガリッツァ協会」が立ち上がり、株式会社丸勝のK氏に委託しているのです。こちらに問い合わせるようということであった。しかし問い合わせ先からは、当方の質問事項に対して、「梨の礫」であったことを付記しておきたい。

#### 参考文献

- 1) Mangalica-Schwein, Wikipedia, :<https://de.wikipedia.org/wiki/Mangalica-Schwein>
- 2) Hungarian farmers produce 60,000 Mangalitsa hogs annually. Budapest business journal: [https://bbj.hu/economy/hungarian-farmers-produce-60000-mangalitsa-hogs-annually\\_111205](https://bbj.hu/economy/hungarian-farmers-produce-60000-mangalitsa-hogs-annually_111205)
- 3) An old breed of Hungarian pig is back in favor. The New York Times: <https://www.nytimes.com/2009/04/01/dining/01pig.html?>
- 4) Über das Mangalitzschwein <https://www.der-ludwig.de/trendkueche/wissenswert/schwein/ueber-das-mangalitzschwein>