⑤　食味に関する指標

消費者の多様なニーズに応じた肉質の改良を進めるため、オレイン酸等の食味の評価に関する科学的知見の蓄積に努め、指標化項目や評価手法の検討及びその簡易な測定・分析手法の確立・普及を図るものとする。また、得られた肉質、特に脂肪交雑等の改良成果等について、消費者を始めとした関係者への浸透に努めるものとする。

3　増殖目標

豚肉の需給動向に即した生産を行うことを旨として、飼養頭数目標を790万頭（現在880万頭）に設定する。

（参考）豚をめぐる情勢

1　豚をめぐる情勢

我が国の養豚は、食生活の多様化・高度化に伴い食肉需要が堅調な伸びを示す中、食肉の中でも消費量が多く、重要なタンパク質供給源である豚肉を供給するとともに、流通・加工及び販売業者も含め裾野の広い産業として発展してきた。

豚肉の需給状況については、消費量が近年増加傾向で推移する中、国内生産は横ばい傾向で推移している。なお、国産豚肉は、調理の幅が広く、テーブルミートを中心として加工や外食、中食向けなど多様な方法で利用されており、我が国の国民の食生活の中で重要な食材となっている。

生産については、飼養戸数が減少する中、家畜の改良の推進とともに、飼養管理技術の向上等による生産性の向上や省力化が図られ、併せて規模拡大が進展することで生産基盤の維持が図られてきた。

経営形態としては、繁殖から肥育まで自農場で行う一貫経営が多数を占める状況ではあるが、疾病のコントロール等の観点から、繁殖や肥育等の生育ステージごとに農場を分離し飼養管理する事例も見られる。

また、近年では、ふん尿処理等の環境保全対策や、ＣＳＦ・ＡＳＦ等を含めた各種疾病に対する飼養衛生管理水準の向上、水際対策、野生動物対策等が一層重要となってきている。

今後、国際化が浸透している状況においては、より一層の生産コストの低減とともに、消費者の多様なニーズに応えた高品質化等への取組が求められている。このような中、豚肉の官能評価試験において、筋肉内脂肪含量の増加に伴い、食味が向上する傾向がある一方、６％以上に増加しても消費者の嗜好性にあまり差が出ないとの知見や、一価不飽和脂肪酸の割合の増加が良い風味に寄与する可能性があるとの知見が示されるなど、科学的分析結果と食味との関係の研究も進んできている。その他、アミノ酸とタンパク質の比率をコントロールした飼料を給与することにより筋肉内脂肪含量を増加させる技術も開発・実用化されている。

なお、平成26年６月、養豚農業が、地域経済に貢献する重要な産業であることや食品残さを原材料とする飼料の利用等を通じて循環型社会の形成に寄与する産業であること等に鑑み、養豚農業の振興を図り、養豚農業の健全な発展に資することを目的とした養豚農業振興法（平成26年法律第101号）が制定された。平成27年３月、養豚農業振興法に基づき、養豚農業の振興に関する基本方針が策定された後、我が国におけるＣＳＦの発生（平成30年）や四