



LA PINTADE

パンタード (ほろほろ鳥)

PAYSAGE DE LA PRODUCTION DE PINTADE



パンタード(ほろほろ鳥)生産の概略

パンタードはアフリカが原産で、その「野性の」生まれから、例えばm²あたりに飼育できる数が少ないとか、成長してから屠殺するなどジビエ(野禽)に近い飼育特性を示す。飼育期間中には、とうもろこしや小麦などの穀物や大豆粕などの絞りがすに、ミネラルやビタミンを補充した総合飼料が与えられる。

フランスは、全世界の生産量の2/3を占め、世界一位のパンタード生産国である。フランスで生産されるパンタードは、年間に5000万羽以上で、1週間に約100万羽が生産されていることになる。2000年の飼育量は、1999年より9.7%増加して、5146万羽となった。

UN ÉLEVAGE CENTRÉ PRINCIPALEMENT SUR L'OUVEST DE LA FRANCE

生産はフランス西部に集中

パンタードの生産の80%以上は、ノルマンディーからアキテーヌ地方までの、大西洋に面した地域で行われている。



2000年パンタード飼育の分布

ブルターニュ	28.5
ペイド・ロワール	24
ポワトゥー・シャラント	19.5
ローヌ・アルプ	11
アキテーヌ	6.5
サントル	5.5
ミディ・ピレネー	5
フランス合計	100



LA PINTADE : L'ÉQUILIBRE SUR TOUTE LA LIGNE !



パンタード 完全にバランスのとれた食材

パンタードは野性味と繊細な風味を同時に味わうことができる。食卓を楽しみ、おいしさを追求する人にピッタリなのがパンタード。ただその美味しさを楽しめばよい。健康的でバランスのとれた食事をしたいと思っている人、体のラインが気になるが食事を楽しみたい人、忙しくて時間がないが家族や友人のためにちょっとした料理を用意して驚かせたいと思っている人にパンタードは最適な食材といえる。

ダイエットへの切り札となる3つの証拠

- カロリー:135kcal/100g。非常に少なく肉の中で最も軽い。(鶏肉は154kcal/100g)。
- コレステロール:75mg/100g。コレステロールは少なく、一価不飽和脂肪酸を多く含む。
- プロテイン:23.2g/100g。他に例をみないほど多く含まれている。鶏肉や赤身の肉よりも多い。



すばらしいバランス

ビタミンの含有量も無視することはできない。

- ビタミンB1。糖質の代謝と神経と筋肉の動きに必要。
- ビタミンB2とビタミンPP。糖質や脂質、プロテインの代謝、細胞の動きに必要。
- ビタミンE(抗酸化ビタミン)。ビタミンAとともに、筋肉や神経の組織の状態を回復させ、若返り能力がある。
- 鉄分:2.1mg/100g。牛肉と同じ。魚とくらべれば3倍以上の鉄分が含まれている。

パンタードには、良質の脂質があり、とてもバランスがとれている。



LA PRODUCTION FRANÇAISE

フランスでの飼育:3種類が流通、
丸ごとかカットして販売。

スタンダードなバンタード (La pintade classique)

フランスでのバンタード生産の60%以上を占める。77日間飼育され、約1.6kgで屠殺。安心できるスタンダードな味。

バンタード・セルティフィエ (La pintade certifiée)

ここ数年間、飼育されているもの。フランスでのバンタード生産の10%以下。82日間飼育され、約1.7kgで屠殺。各企業が設定しているそれぞれの基準(餌、飼育環境等)を満たしていることを保証したもので、味はワンランクアップ。

赤ラベル付バンタード (La pintade fermière Label Rouge)

一定の基準を満たし、公的に品質保証されたバンタード。フランスでの生産の27%(10羽につき3羽)を占める。2000年には、前年比15%増えた。最低94日間飼育され、約1.9kgで屠殺。あらゆる家禽類の中で、赤ラベルの割合が最も高いのがバンタードである。



●まだ数年前は、**カット肉**というのはほとんどなかったが、今や生産の20%がカット肉にまわされている。そのうち半分が胸肉 (suprêmes) で、半分がもも肉 (cuisses) と上もも肉 (haut de cuisse) である。カット肉の増加は著しく、まだ拡大しそうな勢いである。実際、カット肉は消費者のニーズに応えたもので、ハイパーマーケットやスーパーマーケットの中の肉売り場やレストラン、輸出向けに、目覚ましい勝利を獲得している。

●フランスではまた、年末のお祝い用に、約30,000羽の**去勢した(シャボン)**バンタードを生産している。生産量は、1996年の15,000羽から倍増した。去勢により肉がやわらかいのが特徴。

バンタード委員会 (C.I.P.)

Technopôle Atalante champeaux

Rond Point Maurice Le Lannou CS 14226 - 35042 Rennes cedex France

www.pintade.com

フランス食品振興会 (SOPEXA)

〒107-0052 東京都港区赤坂1-11-28 Tel: 03-3585-7440 www.franceshoku.com