



日本SPF豚協会だより

Report of JAPAN SPF Swine Association 2003.1 第10号

新・年・の・ご・挨拶

消費者・流通業者に信頼される 安全・安心なSPF豚養豚システムの構築を

日本SPF豚協会 会長 赤池 洋二

皆様、明けましておめでとうございます。昨年は豚価もほぼ順調に推移し、晴れやかに新年を迎えられたことと、心からお慶び申し上げます。しかしながら、食品の流通業界では産地詐称や偽表示問題が次々に明るみに出て、消費者の信頼を大きく傷つけた年であったと思います。

このような中、日本SPF豚協会の会員と認定農場は、SPF豚農場認定規則を遵守し、SPF養豚の着実な発展に尽力されました。このことは、SPF豚に対する信頼を高めることに大きく貢献しただけでなく、食品業界に対する消費者の不信感をいくらかでも回復することに役立ったのではないのでしょうか。

昨秋の「国産SPFポークセミナー」にはより多くの人々に我々の存在と努力を知ってもらうことをめざして、一般消費者にも出席を呼びかけました。残念ながら、期待したほどの出席は得られませんでした。出席した消費者の方々は、SPF豚の生産と流通に真摯に取り組む会員の姿勢に共感し、多くの方々が励ましのエールを送ってくれました。これは我々SPF豚関係者が奇をてらわず、地道に努力してきたことが一般消費者に理解されはじめた証しではないのでしょうか。

また、市場関係者や、流通関係者からは、SPF豚農場の生産と流通に対する姿勢に呼応して、今後の協力体制を確立すべきだとの意見も聞かれました。

そこで日本SPF豚協会は、今年から今まで以上に消費者や流通業者との対話の機会を増やすことに努めたいと考えております。消費者、流通業界からSPF

豚認定農場に信頼が寄せられつつある今こそ、我々生産者は襟を正し、どこからも文句の付けようがないSPF豚農場を維持・運営していくことがいかに重要なことであるか肝に銘じなければなりません。しかしながら、認定を受けることのみで腐心して、それ以上の努力を惜しんでいる農場が散見されるのは非常に残念です。これらの農場には早急な意識改革が求められます。

一方、SPF豚農場に対する消費者の信頼をより確固たるものにするためには、SPF豚農場認定規則および認定基準細則の見直しと強化（特に食品としての安全性の確保に関する部分）は避けて通れません。現在討議中のヘルスチェックとその評価基準、生産成績評価基準などはほぼ作業を終え、最終的なとりまとめの段階にきています。今春までには新しい基準ができあがりますが、多分平成15年度いっぱいを試行期間として、旧基準と新基準を併存させ、16年度から完全実施に移行することになるのではないのでしょうか。

従来のSPF豚に対する考え方は生産の側に重点があり、安全・安心はそれに付随してもたらされるものと理解されてきましたが、これからは、生産性の向上と安全・安心を同時並行的に追求することが、SPF養豚の責務であると理解すべきだと思います。会員各位のより一層のご精励によって、消費者、流通業者の信頼をより確実にするとともに、海外にも通用する、生産から流通・消費までも包括したSPF養豚システムの構築をめざして頑張りましょう。

SPF
養豚の
はじまり

⑧

【グレーサー病】 Secondary SPF豚から将来の種豚候補を選抜し、残りの子豚を別の肥育農場に移動していたときのことである。それまでは何回か輸送して何らトラブルは発生していなかったが、ある時突然のにか雨に遭い、子豚をぬらしてしまった。この群の子豚には到着3日あたりから発熱、発咳などが認められ、発症後1週間で全滅したことがある。病性鑑定の結果ヘモフィルス・パラズイスによる敗血症（グレーサー病）であることが判明した。

参加者は過去最高の250名 「農場から食卓まで」のテーマに高い関心 消費者との交流も

3年前の宮崎、一昨年の札幌と地方での開催が続いた後、久しぶりに東京での開催となった昨年の「国産SPFポークセミナー」。去る11月8日、東京のど真ん中、皇居と東京駅に挟まれたJAホールでの開催となりました。今回は、副題「安心と美味しさを求めて」にふさわしく、農場（生産者）から食卓（消費者）まで幅広い方々に参加していただきました。セミナーの内容も「安心と美味しさ」をFarm to Tableでお届けするための取り組みと、あるべき姿を中心に組み立てられ、参加者それぞれに参考になる意義あるものでした。

一昨年から昨年にかけて、我が国の食卓がBSE、偽装問題、農薬汚染冷凍野菜など大揺れに揺れたこともあってか、今回のセミナーに対する関心は高く、過去最高の245名の参加者がありました。この中で50名を超える消費者および流通業者の参加を得たことは特筆すべきことといえましょう。

また、かねてより偽りのない高品質豚肉の生産・流通に当たられている会員の皆さんの努力によりSPF豚肉の評価は高まったものと思われます。今回はさらに多くの一般消費者や流通業者の参加をめざしたいと思います。

セミナーでは、大塚国彦氏（長野県農協直販SPF種豚センター長）を大会委員長、中村君義氏（全農畜産生産部）を実行委員長に、第1部・講演、第2部・パネルディスカッションが行われました。

工藤 修SPF豚協会副会長総合司会のもと、赤池洋二協会会長、大塚大会委員長の挨拶、続いて全農畜産総合対策部の吉田修作氏を座長に第一部の講演が行われました。ここでは「豚肉の安心システム」の副題のもと、まず高橋吉男協会副会長が「豚肉の生産と日本SPF豚協会の役割」について講演しました。会

員・協会関係者にとってはすでに熟知されている内容ですが、消費者・流通業者の皆さんは、このようなまとまったSPF豚に関する話を聞くのは初めてとあって、大変わかりやすいと好評でした。一方で一部の消費者から「SPFはどういう意味か、わかりやすい解説がほしい」との声もありました。SPFポークに対する理解を広めていく過程での今後の課題と思われました。

次いで、全農大消費地販売促進部の原耕造氏が、「農場から食卓まで」と題して講演されました。原さんは講演の中で、最近の流行語ともなりつつある「トレーサビリティ」を単に「追跡できる」ということにとどまらず、食（消費者）と農（生産者）の距離の問題として捉え、その距離をいかに縮めるか、さらには食と農にまつわる環境問題にも言及し、情報開示の重要性についても指摘されました。

最後の講演は、中井 裕東北大学大学院教授による「風味の良い豚肉をつくる」でした。中井先生は、東北大学農学祭で数年にわたり行われたSPF豚肉とコンベ豚肉の食味比較アンケートでSPF豚肉が高く評価されたことから、豚肉の生産段階から食肉処理にいたるまでの厳密な試験を実施され、その内容と結果について今回講演していただきました（4ページ参照）。

50日齢前後までSPF豚農場で育成された同一母豚群由来の去勢子豚を、コンベ・SPF農場にふり分け肥育した飼養成績をとりまとめ、さらに盲腸内細菌叢を調べて盲腸内揮発性低級脂肪酸（VFA）も測定されました。これは大腸内細菌によって産生されるVFAは肉の風味に大きく関与していると考えられるからです。同じ腹から生まれた子豚で、同じエサを食べさせても、飼養環境が違えばVFAの産生量も種類も変化し、これが肉の風味につながるということは会場



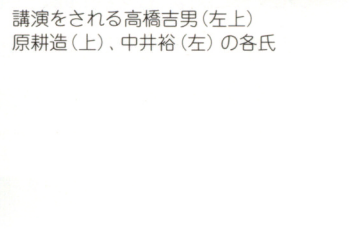
過去最高の参加者となったセミナー。消費者からの熱心な質問も出て、充実したものとなりました。



見事なまでにSPF豚肉や特製加工品がそろった懇親会(上)。



(南)アグロ提供の骨付きハムと(南)ケイアイファーム提供のしゃぶしゃぶコーナーには長蛇の列が(右)



講演をされる高橋吉男(左上)原耕造(上)、中井裕(左)の各氏



示唆に富んだ発言でパネルディスカッションを盛り上げたパネラーの皆さん



会場は予想を上回る参加者で、まさに立錫の余地がない、というところでした。

(株)ぐんらく特製のSPF豚加工品の数々(左)

の大きな関心呼びました。

また、生産豚肉の官能試験(食味試験)においても、SPFポークの優位性が確認されました。これまではSPF豚肉は美味しいと信じていたものの科学的に証明されることが少なく、このように厳密な試験研究が行われたことは嬉しい限りです。

第1部全体としては、内容がやや堅いものの、吉田座長の軽妙な進行で質疑応答も活発に行われました。

第2部では、赤池会長が座長を務め「生産者からのメッセージ」と題してパネルディスカッションが行われました。パネラーは廣田則史さん(有)中多寄農場)、小田島健夫さん(有)ケイアイファーム)、豊下勝彦さん(有)ポークランド)、平芳紘さん(有)芳寿牧場)。それぞれ特に販売面のご苦労を紹介されました。廣田さんは養豚と稲作・大豆との複合経営でそれぞれに産直差別化販売を、小田島さんは大消費地東京の東京食肉市

場への出荷にそれぞれ力を入れています。また豊下さんは、生協、量販店に「十和田湖高原ポーク桃豚」として差別化販売するとともに地元の消費者を会員とする「桃豚の会」で宅配産直に取り組み、平さんは長年にわたり地元食肉業者と協力、宅配産直や農場近辺での焼き肉コーナーも提供、直営小売店の開店も実現させました。それぞれ特徴ある販売を工夫され、消費者に対していかに生産側の熱意を伝えるか腐心されている様子が伝わってきました(5ページ参照)。

会場からは「どこで売っているか分からない。もっと宣伝してほしい」などの意見も出され、SPF豚肉を広く知ってもらうことが協会の役割として重要であることが再認識されました。また、宣伝効果という点では口コミの重要性がパネラーから指摘されました。つまり良い評判と同時に悪い評判も口コミで早く伝わるということ、心せねばというところでは

セミナーが盛況のうちに終了した後、恒例の懇親会が開かれました。今回は懇親会の出席率が非常に高く、会場の都合で締切後に申し込まれた方の一部はお断りしたほどでした。

会場には北海道の(有)アグロ提供の骨付きハム、(株)ユキザワがこのために飼育した豚を(株)ぐんらくが手作りしたハム・ソーセージ類、(有)ケイアイファウム提供のしゃぶしゃぶ用スライス肉と、SPF豚肉を使用した特別料理がたっぷり用意されました。これぞ「SPF豚肉」と参加者全員大満足でした。会場内は立錐の余地がないという感じでしたが、消費者、流通業者、生産者の新たな交流の場が多数見られ、お互いの利害を乗り越えた信頼関係が醸成されつつあるようでした。

出席した消費者の皆さんからは、「これからはSPF豚肉しか買わない」、「本物のSPF豚肉はどのようにす

れば確かめることができるの?」、「生産者の悩みと苦労がよく理解できた。これからも頑張ってもらいたい」、「SPF豚の普及活動に参加したい。手伝わせて欲しい」などの声も聞かれました。また、流通、加工業界からは、「生産者ともっと連携を密にし、SPF豚肉の普及に取り組むべきだ」、「本物のSPF豚と自称SPF豚の区別をもっとはっきりさせたい」などの意見が寄せられました。こうした声を今後の協会事業に活かしていければ、大変内容のある、意義深いセミナーとして位置付けられるのではないのでしょうか。

最後に、本セミナーの開催に当たり幹事ピラミッドとなられた全農の皆様、懇親会に肉類を提供していただいた関係者の皆様、当日の会場運営に協力いただいた方々、そして何よりセミナーに参集していただいた消費者はじめ参加者の皆さまに感謝申し上げます。

講演・パネルディスカッションの要約（一部）

盛大、かつ好評のうちに終えることができた今回の「国産SPFポークセミナー」。残念ながら誌幅の都合で提供された話題すべてを掲載することはできませんが、出席できなかった会員の皆さんのために、生産者に直接関係があると思われる演題について、その要約をご紹介します。

[講演]

美味しい豚肉をつくる

●東北大学大学院農学研究科教授 中井 裕

はじめに

肉の美味しさは単純ではない。我々はかつて農学祭のうちに、来場者にコンベンショナル豚肉とSPF豚肉のしゃぶしゃぶを食べてもらい、アンケートをとった。1年目はしゃぶしゃぶのタレを用い、2年目は茹でただけでの試食であったが、いずれの場合も多くの人がSPF豚肉の臭いの少なさに驚き、SPF豚肉を好むとした。すなわち、多くの人にSPF豚肉が美味しいと評価された。

SPF豚肉の臭いに関する研究

農学祭の試食会では、容易に入手できる市販のSPF豚肉とコンベンショナル豚肉の比較を行ったが、今回はさらに厳密な試験を行った。

a. 実験条件

使用する豚の系統はひとつにし、さらになるべく同じ遺伝形質を持つように同腹のものを実験区に振り分け、次のような実験を行った。

1) SPF豚農場で生産された同一母豚由来の子豚

(生後47から56日)を選定した。

2) これを3農場（SPF豚農場とコンベンショナル農場2農場）に振り分けて飼育した。

3) 給与飼料は同一工場で生産された、同一ロットの市販飼料を給与した。

4) 128日間飼育し、サンプリングを行った。

b. 飼育成績

出荷までの飼料要求率はSPF農場豚では3.3であるのに対してコンベンショナルAおよびB農場ではそれぞれ4.1と3.6となっており、SPF農場豚の飼料効率が最も良かった。枝肉重量に関してもSPF農場豚がコンベンショナル農場豚の平均よりも16kg重く、さらに枝肉の格付も個体によるばらつきが少なかった。また、コンベンショナル農場豚には肺炎および軽度のSEP様病変が認められたが、SPF農場豚には病変が認められなかった。

c. 官能試験

同じ日に同じと場に出荷されたSPF農場豚とコン

ベンショナル農場豚各5頭について官能試験を行った。遺伝的背景が同じ豚を同じ飼料で育て、飼育した農場が違うだけという条件で生産された豚肉を食べ比べる実験は他にないものと思われる。

各コースから1cm角のサンプルを採取して、80℃の生理食塩水中で5分間加熱し、冷却後に官能試験に供した。パネラーは15名とし、柔らかさ、脂っこさ、におい、液汁性、舌触り、おいしさの6項目について3段階の評価を行った。その結果、におい、液汁性、舌触りに関して、SPF農場豚肉とコンベンショナル農場豚肉の間に統計的有意差が認められた。このことから、SPF環境で飼養されたSPF豚の肉はコンベンショナル環境で飼養された場合と比べて、臭みがなくジュシーで舌触りが良いことが明らかになった。これは、飼育環境が豚肉の食味に影響することを実験的に証明した重要な結果である。

d. 腸管内微生物叢

このような食味の違いの原因として漠然と考えられるのが、腸管内微生物叢の違いである。そこで盲腸内細菌叢について、その種類と菌数を測定した。その結果は次のとおり。

- 1) 通性嫌気性細菌群および好気性細菌群は、コンベンショナル農場豚の方がSPF農場豚よりも多い傾向がみられた。
- 2) 偏性嫌気性細菌群はコンベンショナル農場豚より

SPF農場豚で多かった。特に *Bifidobacterium*、*Bacteroides* といった消化管内の主要な嫌気性菌が多いことが特徴であり、このことは、SPF農場ではより正常な腸内細菌叢が形成されることを示唆している。

e. 盲腸内揮発性低級脂肪酸 (VFA)

一般に食肉の風味は飼料に由来するといわれているが、飼料は消化される過程で腸内微生物の影響を受け、さまざまな成分に転化され、揮発性成分も産生される。この揮発性成分が食肉の風味に作用していると思われる。腸内微生物は炭水化物を分解して様々な終末産物を作るが、その中でにおいの成分として重要と考えられるものに揮発性低級脂肪酸 (VFA) がある。

盲腸内総VFA量はSPF農場豚がコンベンショナル農場豚よりも低く、個々のVFA量についてもすべてSPF農場豚で低い産生量を示していた。VFAは腸管から容易に吸収され、豚においてもエネルギー源として使用されていることが知られているが、このVFAがそのまま分解されずに筋肉内に移行することも考えられ、腸管内のVFA濃度が肉のにおいに影響する可能性も十分に考えられる。

一方、腸管内微生物叢の中で、*Bifidobacterium*、*Bacteroides* などの嫌気性細菌がSPF農場豚で多かったが、これらの細菌のVFA産生量はわずかである。このことがSPF農場豚で盲腸内VFA量が少なくなった原因とも考えられる。

[パネルディスカッション・生産者からのメッセージ]

地元スーパーに自ら働きかけ差別化販売を実現

●(有)中多寄農場 代表取締役 廣田 則史

汗水たらして作った生産物への思い入れは強く、自分で直接販売するのが夢である。自分で販売することによって、消費者の反応を知り、将来計画にそれを生かすことができるからである。

SPF豚の発育は非常に良く、放っておけば、生後165日前後には出荷体重に到達するが、それでは厚脂により枝肉の格付が悪くなるので、飼料の与え方等を工夫して成長を抑えている。農場での抗生物質・抗菌剤の使用はほとんどない。

このように健康にすくすく育った豚肉を一般の豚肉と同じレベルで販売されることに私は我慢できず、地元のスーパーへ働きかけてSPF豚肉の差別化とセット販売ができるようにした。現在は地元の4店舗(スーパー2店舗と他2店舗)へ販売している。そのほか、旭川のスーパー2店舗にも販売している。これら直販

の数量が50~60%とシーズンによって変動するのが悩みで、問屋への販売をやめることができないでいる。しかし、SPF豚を正しく理解し、評価している店の販売数量はほぼ一定していて、これは固定客ができている証しではないかと思われる。反対にSPF豚に対する理解度の低い店舗では変動が大きく、認定シールの不正使用も疑いたくなる状況で、もし改善されなければ取引中止も考えている。

なお、私の農場では海水から抽出したミネラルを給与し、「海のミネラル豚」という名称で販売している。

小売店への直販をさらに進めて自前の店舗を持つことを考え国道沿いに開店したが、なかなかうまくいかず、本業への影響も考慮してとりあえず今回は撤退することにした。原因はいろいろ考えられるが、これを反面教師としてチャンスがあれば再度挑戦したい。

[パネルディスカッション・生産者からのメッセージ]

常に消費者を裏切らない豚肉づくりを—

●(有)ケイアイファウム 代表取締役 小田島 健夫

S P F 豚肉販売への取り組み

高品質の「認定S P F豚」の生産から販売まで、一貫したシステムの確立と、養豚事業の発展および地域の消費生活の向上をめざして、豚肉販売に取り組んでいる。より安全で、定時・定量・高品質の肉豚出荷を心がける一方、と畜から部分肉生産・保管・輸送（納品）に至るまでの厳しい品質管理を流通業者に求めている。また、売場に認定S P F豚のパネルや生産者の写真等を掲示することによって、消費者に安全・安心・美味しさを訴えている。

S P F 豚肉販売の障害と悩み

流通業者や販売業者が、消費者から疑問や質問を投げかけられても、正当な説明や反論ができるだけの準備ができていない。そのことが「顧客の不満足」を増幅させているように思われる。今後、我々生産者、流通、小売業者全てが、旧来の「供給側—サプライサイド」から、「生活者側—ユーザーサイド」に立って事業を進めていく必要がある。

これからの構想

生産から流通、販売、食卓までの一貫体制づくりを

めざす。そのためには、S P F豚を正しく理解している卸売市場、ミートセンター、加工・販売店等と協力して、生産物のトレーサビリティ等の情報開示を徹底し、消費者の信頼を強固なものにしていきたい。

日本S P F豚協会、および会員に対する要望

生産者の結束を固め、価格交渉力の強化をめざそう。そのためには、製品の均質化が欠かせない。日本S P F豚協会に対しては、公共事業における公社のような役割を期待したい。また流通対策のための特色ある豚肉づくりを皆で考えよう。①素材→熟成度 ②鮮度→流通・販売面での在庫管理 ③味→調理方法や「たれ」の工夫など。

まとめ

最も身近に世界一の消費者を擁している養豚国、それが日本であり、大変ありがたい国民性がある。それは質に対する絶対的要求である。

したがって、良い物を生産している限り、国内での生産確保は可能である。けっして消費者を裏切らず、確実に消費者の要望に応じていく姿勢を忘れてはならない。

[パネルディスカッション] 生産者からのメッセージ

「顔の見える流通」を心がけ首都圏と地元で産直販売

●(有)ポークランド 代表取締役 豊下 勝彦

有限会社ポークランド・十和田湖高原ファームは、秋田県北東部の小坂町に位置している。気象条件は年間平均気温が9.7度、8月の平均気温も18~20度と涼涼であり、その条件を生かした野菜等畑作物の特産地を形成している。

「新鮮なままの豚肉」を消費者へ届けるため、平成5年、J Aかつのと周辺市町村の出資により(有)ミートランドが設立された。この施設は年間14万4,000頭の処理能力を持つ。これに肉豚を出荷するために(有)ポークランドが設立された。その際、現存する養豚施設の悪臭削減も含め、何かよい施設はないか検討した結果、「自然浄化法リアクターシステム」と「BMW技術（有機排水理論・内水譲）」による糞尿処理法が採用された。

農場の現状

牧草地約20haに、母豚1,500頭単位の農場を2つ運営

し、年間約7万5,000頭を出荷している。農場の基本は「S P F管理」の徹底だが、内部は極力消毒を行わない。細霧・洗浄には前述のBMW技術で豚尿から作った「生物活性水」を使用している。飲水は地下水を腐植土と岩石に曝気接触させ、あわせて生物活性水も添加し豚に与えている。このことにより腸内細菌の活動が活発化し、豚の成長と肉質に著しい変化を与えた。

販売面

産直契約を首都圏の生協および量販店との間で取り交わし、年間約3万頭を出荷している。生産者と消費者の交流を軸に、「顔の見える流通」を心がけ、要望に応えるよう努力している。

一方、自分達が育て、出荷した豚がどのような状態で加工・流通経路を辿り、消費者に届けられているか、生産者は責任を負う必要があると考え、「生産者が管理

できる流通システムの確立」をめざして、地元特産「十和田湖高原ポーク桃豚」としてその普及と定着に取り組んでいる。

その手段として「桃豚の会」（現在会員は600名）を設立し、地元消費者に自ら宅配をするシステムを構築した。

毎日、各地区ごとに配達日を決め社員が配達する。肉の状態を随時把握し、顧客に届けられる物を自分たちで見定める。そして、消費者の声を農場に反映している。

この会は非常に好評を博しており、前年比150%の売上を達成することができた。今後は自社運営の加工場、

レストラン等の施設をつくるのが夢である。

地域との取り組み

私たちは「最初に畜産ありき」という考え方で、地域循環型農業を実践している。

糞尿や生ごみ、野菜残渣等はBMW技術を利用して堆肥化し、水田や畑に還元する。農薬などの利用を最小限に抑え、地域の自然を公害から守る。耕種農家は薬品購入経費の削減や、除草などの労働力の軽減につながり、地域住民は安全な有機農産物を、安心して手に入れることができる。

このように我々は、一般家庭、耕種・畜産農家が一体となった「地域循環型農業」の確立を目指している。

[パネルディスカッション・生産者からのメッセージ]

市場での差別化販売と地元での直販を実現

● 芳寿農場 代表取締役 平 芳紘

芳寿農場は、長崎県島原半島にある母豚500頭による一貫生産農場である。1986年にコンベ豚をオールアウトし、200頭一貫生産のSPF豚農場がスタートした。認定制度発足の当初から毎年認定資格を獲得している。この間、農場従業員の努力や取引先や関係者などの支援を得て、順調に経営を発展させることができた。

1992年には320頭に増頭、1999年にはさらなる増頭を目指し、肥育専門農場を国見町と島原町に確保して2サイト方式を導入、2001年から2002年にかけて500頭規模となった。

SPF豚の導入によって、当初から質の高い、差別化販売が可能な豚肉生産をめざしてきた。出荷先の地元食肉業者に十分に説明し、品質を確認の上、差別化して買ってもらっている。業者の話では、完全に固定客がつき、ドリップが少ない、日持ちがよい、生産者の顔が見えるなどと高く評価されているそうである。

SPF豚肉をより衛生的に製品化するため、と畜場、カット工場とも「一番と殺、一番カット」体制を確立、細菌数の少ない製品になっていると自負している。

常にSPF豚だから安心というのではなく、安心・安全をしっかり確保するよう心がけている。SPF豚を導入した当初から、このようながっぷり四つの取り組みをしてきたため、現在では「長崎に芳寿あり」の評価を得ている。

また、これは私の家族（家内と息子）の努力でもあるが、かなり以前から、業者に出荷してカットされた肉の一部を買い戻し、移動販売車を使って、主に長崎市内で直販してきた。しかし、最近では数量も増え、手が回らなくなってしまった。そのため、「移動販売」

から「受注—配達」に切り替えた。移動販売により定着した消費者から電話やFAXで注文を受け、品物を配達している。現在月間60頭分ほどを販売している。いつの間にか顧客の口から口へ「ロコミ」で広がってきた。「ロコミ」で広がるのは顧客に満足を提供することができたからではないだろうか。この直販は単に売上を伸ばすだけでなく、対面販売をすることによって、宣伝と顧客の情報を同時に得ることができるので、これからも続けていくつもりである。

直販は長崎市が中心となっているが、芳寿農場の地元である口之津町の人達にも芳寿豚を広く知ってもらい、また、地元との絆を深めるために、自宅の前庭にガーデンパーティーのできるバーベキューコーナーを設けた。ここでは「豚肉以外は何でも持ち込みOK」で、地元のグループなどに結構楽しんでもらっている。豚肉はもちろん芳寿豚、家内と息子が工夫した秘伝のたれで漬け込んだものを味わってもらおうようになっている。天草の海に沈む夕日を眺めながらの芳寿豚は、まさに天下一品。この秋には、口之津町に直販店を開店し、さらに地元浸透していきたいと思っている。

最近、ちょっと忙しくなっている。というのも九州全域をカバーする中堅スーパーから「芳寿豚を全面的に販売したい」といううれしい話が舞い込んできたのである。もちろんプレミアつき。どのようなコンセプトにするか？ 販促資料は？ おいしい豚肉を作るための飼料の組立は？ 等々について飼料メーカーや関係者の全面的協力を得て、鋭意推進中である。

このようにして「長崎発・芳寿豚」は九州全域へ羽ばたこうとしている。

豚アクチノバチラス症

全農家畜衛生研究所 浅井 鉄夫

豚のアクチノバチラス症は、アクチノバチラス・プロコニューモニアを原因菌とする、出血性肺炎や線維素性胸膜肺炎です。感染豚は、本菌に対する感染歴、飼育環境、感染菌量などによって、甚急性、急性、亜急性、あるいは慢性の経過をたどります。

甚急性・急性では、元気・食欲の低下、発熱、呼吸困難（腹式呼吸）、口や鼻からの泡状の出血、チアノーゼ（鼻先、耳など）といった症状を呈します。発病豚群では、ほとんど症状も示さないで死亡（敗血症）する豚も見られます。また、清浄度の高い母豚群に本菌が侵入した場合、流産が引き起こされる場合があります。これらの症状は、本菌が初めて侵入した豚群や農場の中で大量の菌が動いているときに見られる症状です。

亜急性・慢性型では、“ガホッ、ガホッ”といった咳、食欲や発育の低下が見られます。特に、冬季には脱肛の大量発生につながる場合があります。衛生管理の行き届いた農場では、症状を示さない不顕性感染も多く見られます。

診断は、臨床症状や解剖所見から概ね判断できますが、病変部からの本菌の分離が基本となります。それによって、グレーサー病（特にSPF豚）、パスツレラ症、サルモネラ症などとの類症鑑別を行うことができます。

農場の浸潤状況は、補体結合反応（CF）、ラテックス凝集反応などの血清学的診断により行われていますが、検査法により、抗体の検出時期や期間に違いが見られます。一般的に広く用いられているCFでは、感染後1～2週間で陽転し、比較的長期間持続します。しかし、CFでは、ワクチン抗体を検出しにくく、新たな方法として、酵素抗体法（ELISA）が検討されています。また、と畜検査時の肺病変の所見（膿瘍、胸膜肺炎など）も、自農場の汚染状況を推察する上で、有効な判断材料となります。

本病の予防は、防疫管理を徹底し、外部からの本菌

の侵入防止を図ることが基本です。本菌が初めて侵入した豚群では、極めて高い発症率や致死率となります。本菌は、豚にのみ分布することから、導入豚や排泄物の付着した人、車、物の防疫規制を遵守することがもつとも有効です。

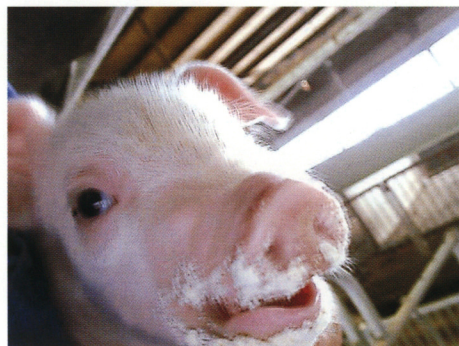
本病に対する予防としては、各種ワクチンが市販され、発病の予防効果が認められています。また、抗生物質による予防的投薬が行われています。いずれの場合も、飼養管理を改善するなど、薬剤の効果を発揮しやすい環境を整備し、より効果的に実施することが肝要です。

発病豚への治療は、早期発見・早期治療が基本です。治療にあたっては、獣医師の診断・指示によってください。薬剤は、ペニシリン、セファロスポリン、テトラサイクリン、およびニューキノロン系薬剤などが利用されています。しかし、薬剤耐性菌も存在するため、薬剤感受性試験を実施し、使用する薬剤を選択する必要があります。また、投与方法も豚の状態によって変わります。感染豚では食欲の低下が見られるため、治療は、飼料添加ではなく注射が行われます。甚急性・急性では病勢により治療効果が見られない場合があります。

常在化した豚群では、飼育管理や衛生管理の状況によって、発症率や致死率に大きな違いが見られます。飼育密度（密飼）、換気（ガス）、温度（低温）、湿度（乾燥）が、本病の発生に大きくかかわっています。飼養管理の見直しは、最優先で実施すべき衛生対策となります。また、SEWシステムにおける早期離乳、オールイン・オールアウト、農場の分断（2サイト、3サイト、マルチサイト）は、本病のコントロールに非常に有効的な方法です。一方、豚マイコプラズマ肺炎、オーエスキー病などとの混合感染は、本病を悪化させる要因として知られています。したがって、本病以外の疾病に対するワクチネーションや投薬などの衛生対策も合わせて行う必要があります。

「おっばい」から「餌」へ

伊藤忠飼料(株)研究所 宮井 宏泰



母乳から餌への切り替えがうまくいくかどうかで、その後の増体に大きな影響を与えます。まったく餌付かず母豚と切り離されるとき、それは子豚にとって「死またはヒネ」を意味します。そういう意味で、「餌付け」用の飼料は子豚たちにとって「命の綱」なのです。

海外では！

国内で「命の綱」の「餌付け」ですが、米国では基本的に「餌付け」という概念は存在しません。これは豚の発育ステージの区分が日本と違うことも関係していますが、農場の大規模化、母豚の高回転率化、母豚の早期更新、作業の省力化、離乳舎環境の観点から経済性を追求した飼い方なのでしょう。餌の切り替えショックで落ちる子豚への救済措置は非情にも存在しないのです。日本の場合、米国並みの大規模化はできませんから、子豚を1頭救済することは、即経済効果に直結します。また人と動物とのかかわり方に対する考え方が独自の発展を遂げた日本において、かわいい子豚を機械的に見捨てるということは忍びないこともあるのでしょうか。

子豚はみんな「おっばい星人」！

母豚のおっばいの出具合は、個体差があるものの分娩後日数とともに変化していきます。豚のおっばいは間歇的に出るということはありません。授乳期間を通して同じというわけではありません。分娩直後は、いつでも出ます。これは意外に知られていません。ちなみに2～3日すると子豚が乳首を刺激すると出るというふうに母豚の体は変化します。最終的に皆さんご存知の一定時間ごとの授乳に変化していきます。一方子豚サイドから見ると、まず生まれてすぐなら1回乳首をくわえると8分ほどくわえ続けます。それ以降は、5分～5分半ほどに減少します。意外に長く感じませんか？実は人が豚房の近くを通過したり、大きい音がするとその時点で、おっばいをくわえるという行動は終了してしまうことが多いのです。では、それで泌乳が中断されるのでしょうか？じつはそれも違います。子豚がおっばいをくわえている間中、「乳」

が出ているわけではありません。分娩日には1回の泌乳で47秒、3日目で22秒、60日目では11秒と驚くほど減少します。では、乳が出ない間も口に含みあるいは、吸ったり、まさぐり、何をしているのでしょうか？スキニップを取っている、余韻を楽しむあるいは足りない乳量を精神的に満足させるという意見もあります。乳の出ないおっばいを××するのは、子豚達が「おっばい星人」である事だということです。そう、私の同僚達です。

餌付けのタイミング！

「おっばい星人」達は乳の分泌時間が減少し、成長するに従って、お腹は満足できなくなります。それが餌付けるチャンスなのです。しかも人の作業時間である昼間がチャンスなのです。子豚は昼間「吸乳ーその他ー休息」、夜間は「吸乳ー休息」という行動パターンを示します。昼間の「その他」の行動のときに餌付けで遊ばすことが大切です。ですから分娩舎の光環境をよくすることは、昼間の母豚のメラトニン刺激を下げる役目もありますが、子豚の昼間の行動を発現させるのにも一役かっています。また、子豚達は、ノージング（鼻で探るあるいは掘るようなしぐさ）で物を判断したり遊んだりしますので、ノージングしやすい場所に餌付け飼料を置いてやることも重要です。

つまるところ

このように「おっばい星人」達を餌付かせるためには、かなり早くからでも大丈夫ということになります。餌付け飼料は、食べさせることだけではなく「そこに餌らしきものがある」と子豚に気付かせることも目的の1つです。最も高価な飼料ですので、無駄のないように、ほんの少量で、5日齢程度から得付けするのがよいでしょう。

また、餌付けには明るい環境もとても重要です。カーテンや点灯管理をしっかりと。それと、子豚がノージングしやすい位置や広さの確保も重要となります。
(編集部注：今号から執筆者が交代しました)



豚とヒトとの関わりに 思いを馳せたひととき

東京都町田市 田中 一男

私は、食品には全然関係のない会社で過ごしてきた単なる消費者ですが、機会があって今回のセミナーに参加することになりました。これまでSPF豚肉を食べたことは2～3回あり、おいしいと思ってはいましたが、SPF豚肉が一体どういうものなのか全く知りませんでした。

さて、セミナーの最初の講演（高橋氏）で、SPF豚とは何なのか、そして、日本の豚肉のなかでどういう位置付けになっているのかがよくわかりました。続いて原氏のお話では、日本をとりまく「食」の流れを改めて確認することができ、大変勉強になりました。三番目の中井氏のお話では、「おいしさ」を数字としてとらえることが、いかにむずかしいことなのかを理解することができました。

第2部のパネルディスカッションではSPF豚の現況、そのご苦労や生産者としての喜びを伺うことがで

きてとても参考になりました。

都会で働き、都会で生活してきた私にとって、自然の中で「生きもの」を育てることで生活する養豚家の皆さんの暮らしぶりが「ヒト」としての生き方の本来のあり方なのではないかと、考えさせられるお話でした。

特別に「クスリ」を与えるわけではなく、「環境を整える」というSPF豚技術は、私たち「ヒト」にとっても大いに参考になるのではないのでしょうか。

豚だけではない。「動物」である「ヒト」も、環境を変えるだけで、身体も心も変わるのかもしれない—。これは大変なことだと思います。

私も自分自身で、自分の環境をそれなりに整える努力をしなければならぬのだと、痛感しました。

たくさんの豚たちが、今日も私たち「ヒト」のために死んでくれている—。というようなことも、お話を伺いながら考え続けていたことでした。ブタさんアリガトウ、そして、ゴメンネ。

それにしても、懇親会で食べたSPF豚の「しゃぶしゃぶ」それに「ハム」も「ソーセージ」も、本当にうまかったなァ。ゴチソウサマデシタ。



協会全体としてのPRが もっと必要なのでは—

東京食肉市場㈱ 宮坂 勝三

食肉市場に所属する者としてセミナーに参加し、今後の課題等について、次のように考えました。

まず、認定農場が一般消費者に公表されていないため「エセSPF」の温床になる危険性を感じました。

次に、国産指向が強まる中、一昨年のBSE騒動の最中でも牛肉の特定銘柄（松阪等）は異常高値となりました。豚肉においても、たとえばケイアイファウム（編集部注：パネルディスカッション参加）産は高値となっています。付加価値のある販売のために、SPF豚認定農場産豚肉を扱っている小売店やレストラン等に、認定書やポスターなどを交付してみてもいいのでしょうか。

また、セミナー会場で消費者の方にSPF豚肉の小売店を紹介してほしいといわれましたが、取り扱い小

売店を公表してはどうでしょうか。当市場の卸商の中にも宅配便等での発送を行っているところがありますので、こうした情報を提供できれば（生産者名も含めて）SPF豚の銘柄を確固たるものにできると思います。

懇親会の席で、消費者の方に「以前購入したSPF豚肉は品質がバラバラでおいしくなかったが、今日のしゃぶしゃぶは大変おいしかった」といわれました。今後、品質の均一化を重視した対策も考慮しなければSPF豚肉は安全、というだけでは銘柄化はむずかしいと思います。

当市場では、毎年10月に「食肉市場フェア」を開催しています。会場では試食会や卸商によるSPF豚肉の販売を行っていますが、こうした場を利用して東京食肉市場銘柄豚協会と協会が協力してSPF豚肉をPRするのもよいと思います。

いずれにしても、生産者が独自にSPF豚肉をPRしているのが現状です。協会全体としてもっとアピールすることが必要なのではないのでしょうか。



協会、生産者が一体となって課題克服の努力を—

日本S P F豚協会前会長 **本田 英三**

久し振りにセミナーに出席し資料を見て驚いたことは、国内飼養頭数に対するS P F母豚のシェアが14%、協会認定農場においても6.4%を占めたということです。当初の目標が10%を想定していたのでこれはすばらしいことです。

生産頭数が増加すると、次に流通の問題が浮上してきます。パネルディスカッションで紹介された「芳寿豚」、「十和田湖高原ポーク桃豚」「海のミネラル豚」などは固有のネーミングで販売し、それぞれ成果を上げられていますが、このことは将来のS P F豚の行方に大きな影響を与えることを示唆しています。

しかし、大多数の生産者は市場を通して販売してい

るのが現状です。生産が大きかったりセットで販売しなければならぬのでやむを得ませんが、これだと自分の生産した豚肉が末端の消費者にどう評価されているかわからなくなります。そこで量販店との取引が必須となりますが、これにも乗り越えなければならない関門が多くあります。ケイアイファウムの、生産者が一致協力してS P F豚肉の質の向上と均質化に努め、ボリュームを確保することで価格交渉力を強化しよう、という提案は、まさに正鵠を得たものです。

豚肉の輸入は規制されていますが、それでも消費量の2分の1を占めるまでになり、しかも相当量が部分肉ということです。完全に規制がなくなればどういうことになるでしょう。安心して生産に励むためには販売ルートの確保が不可欠ということになります。生産者、協会が一体となって取り組まねばなりません。課題の多い年になりそうです。



専門家同士、将来に向けて理解し合うことが重要

榊鎌倉ハム村井商会 **村井 功誠**

私はこのセミナーに初めて参加させていただき、日本S P F豚協会の充実した組織力に大いに感銘を受けました。セミナーの内容も明確で食肉流通業を営むものとして大変参考になりましたが、残念に思ったこともありました。それは、せっかく全国から生産者を中心に消費者の方々に参加されているのですから、食肉市場関係者、流通業者、豚肉卸業、量販店、食肉専門店、外食関係、学校給食関係者等に

もっと呼びかければよかったのでは、ということです。食肉扱い業者がどのようにS P F豚を受け止めているか、またどこまでその有利性を理解しているかなど、まだまだお互いに意見交換し、理解を深め合う必要があるのではないかと思います。

おそらく協会でも以前より努力をしてこられたとは思いますが、昨年発生 of B S E 以来、各関係者の意識も急速に変化しています。より安全性の確かな食肉を扱いたいという要求が強まっており、従来の価格至上主義から大きく改善されようとしています。この機会に、お互い専門家同士、将来に向けての勉強会などを実施すれば有意義なものになるのではないのでしょうか。

●認定情報●

●平成14年度認定農場

[12月認定] (有効期間:平成14年12月5日から15年12月末日まで)

北海道・(有)アグロ、(有)道南アグロ、富良野スワインファーム(有)、(有)ゲズント農場、(有)宇佐美農場、(有)中多寄農場、(有)サクセス森、**青森県**・(有)ふなばやし農産、神明畜産(株)八戸ファーム、(有)布名林畜産、**岩手県**・(有)ケイアイファウム玉山農場、斉藤S P F農場、(有)胆沢養豚、カワムラS P Fファーム、(有)鶯S P Fセンター、**秋田県**・(有)ポークランド、(株)ユキザワ雪沢農場、**山形県**・(有)最上川ファーム、**宮城県**・(農)しわひめスワイン、(有)嶋崎種豚場、**福島県**・(株)車田恒三商店矢吹ファーム、神明畜産(株)川内ファーム、(株)ユキザワ玉川農場、**茨城県**・(有)山西牧場、(有)常陸牧場、(有)ク

ロスファーム、(有)澤畑養豚センター、**群馬県**・(有)長谷井畜産、ピックファームゴカン、(有)タカハシファーム、(有)アイビー、**千葉県**・実川養豚、木内養豚場、(有)清水養豚、綱島養豚場、高森養豚場、小長谷養豚場、(有)ブライトピック千葉飯岡農場、(有)菅井物産S P F農場、(農)米本畜産、(有)ブライトピック千葉銚子農場、**長野県**・(有)ヤマイチファーム、**静岡県**・富士畜産(有)大河内農場、**岡山県**・(有)岡山ジェイエイ畜産吉備農場、**愛媛県**・(株)ユキザワ大川農場、(株)ユキザワ丹原農場、**大分県**・(株)北九州ジェイエイ畜産大分S P F種豚農場、**長崎県**・(有)芳寿牧場 (以上48農場)

※次回認定委員会は平成15年3月6日(木)の予定



(株)ノイバーン
清水 益夫さん

●栃木県那須町

飼養管理は自ら、メカにも強く 修理も自前で、という那須の「匠」

那須高原は、皇室の御用邸もある全国的にも有名な観光地です。その観光スポットとしても知られる「りんどう湖」から車で5分余り、周囲を緑の酪農地帯に囲まれてSPF豚農場・(株)ノイバーンがあります。ノイバーンの「ノイ」はneu(新)、「バーン」は、現社長・清水益夫(55歳)さんのお父さんが経営されていた養豚農場「万代農場」の「バンダイ」をもじったもので、「新生万代農場」を意味するおしゃれな名前です。

清水さんは非常に几帳面な方で防疫管理は徹底しており、業者との面談などはほとんど農場から離れたレストランなどで行うほどです。飼養管理もしっかりされており、出荷などで出張される以外は常に農場内で厳しい監視の目を光らせ、安定して良い成績を出されています。時としてほとんど農場に入らない養豚経営者も見受けられますが、「生産の基本は農場現場にあり」の姿は良い成績を上げるためにも見習いたいものです。

清水さんは養豚農場の経営者としては異色(?)の青山学院理工学部出身。そのためかメカに強く、農場内の電気、機械設備などの補修・修理はもとより、独自の工夫が農場内あちこちに見られます。フォークリフトなど車両類の修理も自ら行ってしまふのだから驚きです。修理業者を農場に入れたくない、自分でやる方が安いから、というのが表向きの理由ではありますが、本質的には、勉強熱心で、器用で、何よりメカいじりが大好きなのでしょう。

清水さんの愛車は三菱パジェロですが、走行距離20万キロをオーバーした際エンジンのオーバーホールを自分でやってしまわれたとか。その工程をきっちりデジカメで記録。詳しいことは分からないがエンジンを



自ら再生させた特別仕様の愛車と清水益夫さん

分解し、シリンダーヘッド、ピストンを外し、ピストンリングを交換し……。これは全く玄人の仕事だぞ。「どこでこんな技術覚えたんですか」「本を読んでね」と軽い返事。とはいえ農場の仕事がおろそかになるのではと老婆心ながらお尋ねしたところ、アフターファイブと休日(同社は従業員を含め時間管理はきちっと行われ社長もしっかり休日はとる)で、一週間ほどで完了させたとのこと。「自動車修理工場でも食べていけませぬ」との冗談が飛び出すほどです。

そんな清水さん「林さん、今日はいつもと違う車で来ているんだ。乗ってみて」。駐車場に行くと白い何の変哲もない小型車が。白の塗装が光って新車のように。

助手席に乗り込むと清水さんがエンジンを始動。「ぬぬ、何だこのエンジン音は?」「息子が乗っていた廃車のポンコツを再生させましたね。先日車検を通したところですよ」。ちょっと広めの直線道路に入ったとたんアクセル全開。飛行機の離陸時並みの急加速。「何だ、これは」「再生ついでにチューンアップしましたね」よく分からないがフライホイールを削りエンジンの回転をよくするようにしたとか。ギアチェンジの時に減速したが、「ターボチャージャーへの燃料供給が追いつかないのでパイプを太くする予定です」。エンジン回転に燃料供給が追いつかないというのも驚き。ちなみに費用は再生部品用として同車種をインターネットオークションで購入した7万円のみ。この話をされている時の清水さんの笑顔は生き活きとしていました。

これからもノイバーンは安泰です。那須で暴走する白のホンダシティターボIIを見かけたら、それは清水さんです。(伊藤忠飼料(株)研究所・林 哲)

編 新年おめでとうございます。

昨年後半は、日本国中「見直し」の必要性がずいぶん論議されました。公共事業や国の外郭団体、高速道路に干拓事業などなど。時代の必要性や運営方法など、理由は様々ですが、結論としては「一度決定したことだからといって、未来永劫妥当ではありえない」というきわめて当り前のことです。見直すことが過去の否定にもつながり、各方面への影響も大きいものがあります。なかなか変えづらい。しかし、世の中は変化しています。

私たちSPF豚の生産に携わる者も、自らの農場清浄性の認定基準の見直しにためらいを感じるようでは、世間の信頼は得られません。今年は胸を張ってこういしましょう。「豚はもちろん、私たちも、身も心もSPFです!」と。(寿)

日本SPF豚協会だより

第10号 2003年1月1日発行(季刊)

発行 日本SPF豚協会

〒101-0047 東京都千代田区内神田1-2-6
TEL.03-5283-5021 FAX.03-5283-5022

発行人 赤池 洋二

編集人 林 哲