



日本SPF豚協会だより

Report of JAPAN SPF Swine Association 2004.1 第14号

新・年・の・ご・挨拶

今年こそSPFポークのトレーサビリティシステム構築を

日本SPF豚協会 会長 赤池 洋二

明けましておめでとうございます。

昨年は豚肉をはじめ、ブロイラー、鶏卵ともに未曾有の安値に見舞われ、わが国の畜産経営は大きな試練に直面しました。一方、メキシコとのFTA交渉や、WTOにおける関税交渉、韓国やタイなどからの輸出圧力など豚肉に関する国際問題は山積しており、どれをとっても明るい話題はありません。このような厳しい環境のなかで、たゆまず、SPF養豚の発展に尽力されている会員の皆様に心から敬意を表します。

さて、日本SPF豚協会は昨年11月、トレーサビリティをテーマに松山市で「国産SPFポークセミナー」を開催し、大きな反響を呼ぶことができました。特に流通業界からの関心は高く、SPFポークに関するトレーサビリティシステムの構築に大きな期待が寄せられました。

このことは非常に大きな意味をもっています。トレーサビリティシステムにおいては、生産者、パッカー、小売店の相互理解と協力が絶対不可欠の条件だからです。生産情報を消費者に伝えるために、生産者がいくらか真面目に生産記録をとり、生産情報を公開しようとしても、豚が出荷され、と殺・カット処理された豚肉が消費者の手に届くまでの流通経路において、豚肉とその生産情報が正しく同調して流れなければ、トレーサビリティは画に描いた餅になってしまいます。この点において、食肉の流通業界における関心の高まりは、トレーサビリティシステムを構築する上で大きな力となります。

トレーサビリティを考える場合、二つの大きな要素が考えられます。一つは生産された豚肉について川上（農場）から川下（消費者）に向かって、あるいはその逆方向に向かって履歴を追跡することを可能にするシステムです。もう一つはそのシステムに載せる情報の中味です。牛肉をはじめ、食品のトレーサビリティについての議論をみていると、前者に関する議論は少なく、後者についての、しかも枝葉末節の議論が多いよ

うに感じるのは私だけでしょうか。トレーサビリティシステムのあり方を考えるとき、現在わが国で機能している物流システムとの整合性を確保することは絶対不可欠の条件です。物の流れについて、追跡可能な確固としたシステムを構築することができれば、その道筋に乗せる情報は必要に応じていかようにも選択できると思います。そこで必要なものは、食品としての安全・安心にかかわるものと、消費者が最も知りたい情報（生産者の顔が見える）ぐらいではないでしょうか。

昨年のセミナーで当協会の林理事が紹介したように、今年も当協会のホームページを開設すべく準備を進めております。完成すれば消費者が購入したSPFポークの生産情報を知りたいときは、パックの認定シールに表示してあるアドレスから協会ホームページにアクセスし、生産農場名を含む生産情報を知ることができるようになります。もちろん、生産情報の公開には当事者の同意が必要です。会員各位の積極的な参加を期待したいと思います。具体的には同意をいただいた農場から順次実行に移していくことになるでしょう。

ホームページは次のような内容を検討しています。
①日本SPF豚協会の紹介、活動内容（特に認定事業、トレーサビリティシステムの構築、セミナーの開催、SPFポークに関する啓蒙活動など）、②SPF豚農場認定規則とその運用、③日本SPF豚協会認定農場一覧、④わが国におけるSPF養豚の略史、⑤SPF豚に関するQ&A、⑥SPFポーク取扱店一覧、⑦協会だよりの一括掲載、⑧リンク集など、です。4月開設に向け準備も最終段階を迎えておりますが、皆様のご意見・ご要望も反映したいと思いますので、ぜひお聞かせください。

わが国の養豚業界は今後ともますます厳しさを増していくと思われませんが、今年こそ全会員の一致協力のもと「SPFポークのトレーサビリティシステム」を構築し、SPFポークに対する信頼性を強固なものにしなければならないと思います。

テーマ「トレーサビリティシステムの構築」に対し高い関心 厳しい状況の中、参加者は163名に

平成15年度の日本SPF豚協会主催「国産SPFポークセミナー」は、昨年11月13日、愛媛県松山市のリジュール松山（JA愛媛ビル8階）において開催されました。「SPFポークのトレーサビリティシステムの構築」をメインテーマに、第一部講演、第二部シンポジウムの二部構成となりました。

セミナーの大会委員長は山下喜多雄・愛媛県農業協同組合連合会（県農えひめ）副会長、実行委員長および総司会は藤田世秀・（株）ユキザワ代表取締役それぞれお願いいたしました。また、今回のセミナーの準備から当日の運営に至るまで、県農えひめの関係者の方々に絶大なご協力を賜り、関係者一同、心から感謝しております。

参加者は、豚価暴落のなかでの地方開催という厳しい環境にもかかわらず、セミナー163名、レセプション146名と盛況でした。このことは、生産から流通、消費に至るすべての分野において、食の安全に対する関心が高まっていることをあらわしているのではないのでしょうか。

セミナーは、山下大会委員長あいさつ（友近勝之・県農えひめ常務理事代読）、赤池洋二・当協会会長あいさつに続き、第一部の講演から開始されました。まず始めに、柏崎 守・当協会SPF豚農場認定委員長から、平成16年度から実施される新しい認定基準とその運用について、会員以外の方々（消費者・加工・流通業者など）にもわかりやすく解説してもらいました。その要旨はつぎのとおりです。

SPF豚農場認定基準とその運用

日本SPF豚協会は、平成6年にSPF養豚経営の信頼性確保を目的として認定制度を発足させた。この認定制度は、当時の社会動向や技術水準をもとに設定され、新しい豚生産の方向性を示すものとして、関係者から大いに注目されてきた。

その後10年が経過し、新たな社会的要請に応える必要性がでてきたため、①安全・安心生産の確保、②生産行程管理の情報開示、③トレーサビリティ・JAS規格対応、④生産衛生ステータスの向上、⑤低コスト生産・高品質化の促進、⑥認定制度の強化と審査の透明化、などに視点を置いて認定基準の改定作業を進めてきた。新基準はほぼ出来上がっており、平成16年度から実施する予定となっている。主な改正点は以下のとおりである。

1. SPF豚農場認定委員会は、GGP、GPおよびCM農場に対して一元的に審査することとし、予告なしに農場視察を行って認定の透明性を担保することとした。一方、ピラミッド認定委員会は傘下のCM農場に対する予備認定を行うに止める一方、新たに生産行程管理責任者において、CM農場における生産行程管理記録について指導・監督する。

2. 生産成績はベンチマークを取り入れた総合評価で実施することとした。

評価に必要な生産データは、①農場回転指数（年間総出荷頭数／年間平均総飼養頭数）、②年間農場飼料要求率、③年間1母豚当り肉豚出荷頭数、④年間肉豚1頭当り薬剤費（抗菌性物質、駆虫薬、



窓の外には松山のシンボル・松山城が。会場となったJ A 愛媛ビルの最上階のホールは景観抜群でした

レセプションには県農えひめ提供のSPF豚肉のしゃぶしゃぶもー



アイボックス社製の加工品もテーブルをにぎわしました



第一部で講演された柏崎 守氏(左上)と長峰徹昭氏(左)

第二部のシンポジウムでそれぞれ話題提供いただいた4人の方々(上)



大会委員長に代わってあいさつする友近勝之・県農えひめ常務理事

解熱剤、強肝剤、解毒剤、止瀉剤など)とし、参考資料として母豚1頭年間当りの分娩回数・哺育開始頭数・離乳頭数のほか、肉豚平均出荷日齢、肉豚出荷率(肉豚育成率)のデータが必要である。

3. CM農場はSPF豚の生産履歴(給与飼料・投与薬剤の種類、出荷先、出荷年月日・頭数など)を明確にしておくために、生産行程管理記録を整備し、臨床観察、ヘルスチェック、生産成績などの記録とともに3年間保存し、認定委員会の求めに応じて提示することが義務付けられた。その評価方式については検討中である。

平成14年度末現在、肉豚生産の認定CM農場は161農場、母豚の飼養頭数は6万2,000頭となっており、母豚頭数の国内シェアは7%弱を占めるに至っている。しかしその一方で、生産ピラミッドからSPF繁殖豚を導入していながら認定事業に参加していない農場が304農場にも上る。認定事業

への参加は任意であり経費もかかることもあるが、さらに多数の農場に参加してもらう必要がある。

新基準が実行されるようになれば、生産者は目標管理が一段とやりやすくなり、SPF状態の維持による生産性向上が期待されよう。また、消費者にとってはSPF養豚に対する理解が深まり、さらに生産行程管理が充実されたことでSPF豚肉ブランドに対して品質と安全の両面からより高い信頼を寄せるものと思われる。

次に、基調講演として、長峰徹昭・農林水産省消費・安全局消費・安全政策課課長補佐から、食品全般のトレーサビリティのあり方と基本的な仕組みについて懇切に解説していただきました。内容は社会的背景から行政組織、施策、現場が取り組む際の指針など多岐にわたりましたが、その要点を簡単に紹介します。

食品のトレーサビリティ

最近の食品事故、たとえばBSE問題、O-157中毒、ダイオキシン汚染、遺伝子組み換え農作物混入問題などによって、消費者の食の安全に対する関心が高まり、トレーサビリティシステムを必要とする社会的背景となっている。

行政面では、まず法（食品安全基本法）の整備が進められるとともに食品安全委員会が設置された。また、行政機構の面においては、農水省内に消費・安全局が新設され、関連部局との調整と連携がすすめられた。

一方、施策面では、食の安全・安心を確保するための政策大綱が策定され、トレーサビリティシステムの導入や普及のための指針がしめされ、支援体制がつけられた。

トレーサビリティの定義と仕組みについて、農林水産省におけるトレーサビリティシステム導入にあたっての基本的な考え方は次のとおりである。

- ①トレーサビリティは、生産者または事業者が自発的に取り組む、任意のものとして導入されるべきである。
- ②導入にあたっては、広範な事業者間の連携・協力が不可欠である。
- ③ガイドラインを作成し、一定の方向を示しつつ推進すべきである。しかしながら、トレーサビリティの取り組みは始まったばかりであり、生産から販売までの一貫体制づくりが困難な場合は、生産段階、あるいは流通段階だけに限った取り組みから始め、これを核にして拡大していくのも現実的である。

第二部のシンポジウムでは、秦 政弘・当協会理事を座長に、SPFポークのトレーサビリティシステムを構築するうえで、必要なものは何か、何ができて何ができないか、どのような情報を公開すべきか、消費者はどのような情報の公開を求めているか、などがテーマとなりました。

生産農場から長友俊二・(有)レクスト代表取締役、カット処理工場から谷山弘明・ジャパンミート(株)代表取締役社長、販売店から石田 實(株)一号館商品部課長に、それぞれ話題を提供していただき、最後に協会のホー

ムページ開設と、それを活用したトレーサビリティシステムの概要について、林 哲・当協会理事が素案を提示しました。シンポジウムで提供された話題の内容はつぎのとおりです。

SPF豚認定農場における生産行程管理 (有)レクスト取締役 長友 俊二

農場の概要

宮崎県えびの市に平成9年に完成したSPF豚一貫生産農場（認定農場）である。

飼養母豚数 1,270頭

姉妹農場として、飼養母豚数1,240頭の肥育素豚生産農場（有）ナガトモ（宮崎県児湯郡、認定農場）がある。

わが国にBSEが発生して以来、その対応策として牛肉のトレーサビリティ制度が確立された。引きつづいて現在は豚肉のトレーサビリティが検討されている。これに対応するために、当社が現在取り組んでいる状況を紹介したい。

当社グループは、肥育用素豚、飼料販売、豚肉カット・販売まで一貫した体制で事業を展開しており、生産履歴がわかる豚肉生産ができていていると思う。

しかしながら、トレーサビリティ、あるいはHACCPの観点からみるとシステムとして完成しているとはいえない。日常管理のなかで、農場管理に必要な記録は様々な形ですでに存在しているが、それは明確なルールのもとで整理されているとはいえない。したがって、システムとしては未完成のままである。

今回は、当農場で実施している生産行程の管理とその記録簿を紹介し、さらに、現在チャレンジしている、豚の治療履歴の明確化や、1回当りの出荷ロット数の絞り込みなどについても報告する。

豚の場合、牛のような個体の管理記録には限界があり、また、1頭ごとの詳細な情報はあまり意味がないように思われる。

消費者が本当に必要とする情報が何なのかを追求し、生きた情報を開示できるように、みなさんと一緒に考えていきたい。

豚肉のトレーサビリティシステムの構築 ジャパンミート(株)代表取締役社長 谷山 弘明

当社は、親会社である江夏商事株式会社（明治33年創業）の食肉事業拡大にともない、昭和53年10月に設立された。1日の処理能力は120頭からスタートして徐々に規模拡大し、平成10年には工場をリニューアルした。現在のところ、1日の処理能力は400頭、社員数60名、年間の売上高は40億円となっている。

経営理念

「私達は、安全で美味しく高品質な食材を通じて、皆様に喜ばれる価値を創造します」

コンプライアンス＝法遵守

トレーサビリティ

＝トレース＋アビリティ（追跡可能）

ここ数年、このふたつの言葉は我々食肉業界でも盛んに使われ始めたが、私は基本的にはその意味を、今、日本人が忘れかけている「商売人精神の原点に立ち返り、しっかりやりなさい」ということだと理解している。

「商い」をさせていただくとはどういうことなのか。長い間続けていると苦しいときが多々あるものであるが、それでも「真面目に、正直に、コツコツとやっていく、お客様は必ず見てくださるということ信じ、たとえどんなことがあっても決して安易な道は選ばない」と、しっかりと心に決めることだと思う。

そのことをきっちり踏まえたくえで事を進めていかないと、どんなすばらしいシステムも砂上の楼閣になってしまうのではないかと。

さて、私共ミートパッカーとしての役割は、これまで生産された豚肉を、いかにその品質を落とさずに食肉取り扱い業者、量販店、消費者へ届けるかということであると考えると、衛生管理に重点的に取り組んできた。

そのなかで、日々の点検を怠らずきちんと記録を残すなど、トレーサビリティシステム構築に必要な要素のうち、すでに行なっていることがある。

一方、豚肉の生産から食卓までを、一連の流れのなかで捉えられていない部分、つまり、安全・安心の根拠、科学的裏付け、情報開示システム、それらにともなう製造ラインの検証など、何が必

要で、何を求められているのかを取捨選択、整理し、それにともなうコストを念頭に置いて、トレーサビリティシステム構築の方向を定めなくてはならない。莫大なコストと時間を要する、難解なシステムは機能しない。専門知識がなくとも充分理解できるような、必要な情報のみを簡潔に伝えていくことが大切である。

牛肉のトレーサビリティは、BSEが出发点であるから、ある意味でやむをえない複雑さがあるが、豚肉のそれは、完全に頭を切り換えて考えるべきであろう。

トレーサビリティへの挑戦

(株)一号館課長 石田 實

会社の概要

(株)一号館は創業45年のスーパーマーケット（SM）である。三重県四日市市に本社をおき、県内に42店舗（SM店24店舗、100円館9店舗、F1マート3店舗、トンカチ6店舗）で年商400億円弱の会社である。そのうち、食肉を販売しているのはトンカチを除く36店舗である。

SM店は150坪から450坪の売場面積をもつ店舗である。100円館は生鮮100円館と呼んでいて、生鮮商品もすべて100円で販売している。F1マートは1,200坪から1,500坪の総合ディスカウント店舗。私が担当する食肉を販売しているのは36店舗で、そのうち4店舗がインスタ加工店、32店舗がセンター配送店である。

SPFポークの販売について

36店舗すべてでSPF豚肉を販売している。

6年ほど前にこのセミナーに参加し、SPF豚肉販売の経緯について話をする機会をえた。年月の経つのは早いもので、すでに6年が過ぎたが、今でも豚肉のメインとしてSPF豚肉は当社（精肉部）の重要な武器となっている。

この間、他の業者から様々な豚肉の紹介があり、そのつど、センターの従業員共々試食してきか、美味しさの点でSPF豚肉は一度も負けたことがない。また、各店舗の担当者（主としてパートさん）も自信をもってSPF豚肉を販売しているし、私の家庭でも豚肉料理には必ず当社の豚肉を使う。

今年の春、三重県産の黒豚の話があり、「地

産・地消」ということもあって、インスタ店で販売を始めてみたが、残念ながらお客様の支持をうることができず、販売を中止せざるをえなかった。このことは、それだけ当社のSPF豚肉が浸透していることの証しでもある。

トレーサビリティに関する考え方

来年のトレース法施行にむけて、当社は勉強を始めたところで、現在は計量器メーカーの話をしている段階であるが、作業として大変手間のかかることが増えてくる。それにとまって、当然コストも上ってくるが、残念ながらコストアップ分を販売価格に上乘せすることはできないので、ローコストでできる方法を考えていきたい。また、どうせチャレンジするのなら、お客様のためになる情報を発信していきたいと思っている。

お客様はどんな情報をほしがっているか

お客さまがどんな情報をほしがっているかを把握する方法の一環として、私共の会社で働くパートさん（消費者でもある）に食肉について何を知りたいのか、アンケート形式でたずねてみた。

質問内容とその回答は以下のとおり。

(括弧内は結果)。

- A. 牛肉・豚肉の生産地がわかる。(95%)
- B. 牛肉・豚肉の処理地がわかる。(18%)
- C. 牛肉・豚肉の処理工場がわかる。(18%)
- D. 牛肉・豚肉の飼料（餌）がわかる。(75%)
- E. 牛肉・豚肉の投棄内容がわかる。(45%)
- F. 牛肉・豚肉を生産した人がわかる。(45%)
- G. 牛肉・豚肉の流通がわかる。(40%)
- H. 販売店を信用しているので必要ない。(4%)

アンケートの集計結果をみると、生産地を知りたい人がほぼ100%を占めているが、意外にも約70%の人が飼料（餌）を知りたいと考えている。

以上のアンケート内容から、当社としては、どのような情報をどのような形でお客様に伝達していくかを考えていきたい。

伊藤忠飼料を中心として、生産農場、加工（カット）・処理工場共々、協力しあいながら、ローコストで、かつ正確な情報を伝達していく仕組みを考えていきたい。

最後に、それぞれの分野でのますますの発展を祈念するとともに、このセミナーがむだにならないよう、できるだけお客様の立場になって考え、

SPF豚肉が今以上に支持をえられるよう努力していきたい。

協会ホームページとトレーサビリティ

日本SPF豚協会理事 林 哲

はじめに

BSEの発生以降、牛肉のトレーサビリティが一種の流行語のようにになっているが、BSEとは関わりなく輸入農産物の増加とともに生産国表示や「生産者の顔が見える」ことが重視されるようになってきた。しかし、そのことは生産者、流通業者、小売店、消費者それぞれの思惑、立場で行われてきたことから無理が生じ、挙句の果てはさまざまな偽装表示事件に発展した不幸な事件も少なからず発生してきた。その後、厚生労働省、農水省が中心となってようやく消費者に軸足を移した行政がなされようとしている。

日本SPF豚協会はこのような問題発生以前から、SPF豚農場のあるべき姿を科学的な知見にもとづいて規定し、会員農場の状態を把握、審査する認定制度を制定、運用してきた。このような認定制度は生産状態や履歴が正確に把握できるシステムとなっており、トレーサビリティシステム構築のうえできわめて有効な仕組みと考えられる。そこで、当協会としては会員農場で生産される豚肉の生産履歴を追跡できる（トレーサビリティ）システム構築を行ないつつあるので、以下にその概要をまとめた。

SPF豚協会の認定制度

SPF豚農場認定制度は1996年にスタートした。その内容は1) SPF豚農場認定規則、2) 認定基準細則、3) 防疫設備基準、4) 防疫管理基準、5) 生産行程管理記録細則よりなっている。認定農場は毎年、これらの基準をクリアしているかどうかの審査を受けなければならない。審査にあたるのは、SPF豚農場認定委員会（学識経験者およびSPF養豚の指導者によって構成）であり、合格した農場には「SPF豚農場認定証」（有効期間1年）が発行される。さらに、合格した農場で生産された豚肉についてはSPF豚認定シールを使用する権利が認められる。認定シールの発行枚数は農場規模に応じた枚数しか発行されないため、偽

装表示は防止される。認定シールには、小売店などの希望により認定農場番号が表示される。この制度によって、当協会の認定シールが添付されている豚肉はきっちり管理された本物のSPF豚肉であることが保証される。

たまに、SPF豚が鹿児島パークなどのように品種と勘違いされることがあるが、そうではなく、上記のように、科学的に裏打ちされたSPF豚農場認定規準に合格した農場で生産されていることが証明された豚肉が「SPFポーク」である。

昨今、巷に怪しげなSPF豚肉が暗躍しているが、協会が認定するSPF豚農場で生産される豚肉のみが本物のSPF豚肉といえる。

SPF豚協会の認定制度とトレーサビリティの関わり

トレーサビリティとは最終消費段階から川上に向かって生産履歴が遡及できる（あるいはその逆）ことであるが、本来は品質管理上の問題で食品、農産物に限らず最終製品に異常があったとき、速やかに生産行程を遡って調査できる、あるいは行程中で異常が発生したときに速やかに川下に向かってリコール、回収が可能な能力、機能といえるだろう。このことに加え、消費者が生産段階の情報開示を求めるようになった点がトレーサビリティの新たな変化といえる。この点において開示情報は何か必要なのかは重要な課題である。

遡及して知りたい内容は何なのかは、前演者がスーパーマーケットで行った調査結果が参考になる。これによると、家庭の主婦（実際の調査対象はスーパーのパートさん）が最も知りたがっている内容は、①生産地、次いで②飼料で、いずれも70%を超え、40%前後で③投薬内容、④生産者、⑤流通であった。そこで、これらの内容をいかに消費者に伝えるかを考えてみた。

日本SPF豚協会のホームページの開設

これまで、当協会は主として会員関係者を中心とした、どちらかというと内向きの事業を行ってきた。その点において今回のセミナーは消費者や流通関係の方々にも開かれた、協会主催の数少ないイベントのひとつといえる。協会は今後、より積極的にSPF養豚の普及やSPF豚肉に関する情報開示を進めるために、インターネットホームページを開設することにした。このホームページでは本日のセミナーのようなイベント案内はもち

ろん、SPF養豚およびそこで生産される豚肉をより深く理解するための解説記事、認定情報などのほかSPF豚肉専門店案内や豚肉料理などの情報も盛り込みたいと考えている。このなかに「生産履歴検索」のページを設置し、消費者が手にするコンシューマーパックに添付された認定シールに記載された認定番号から生産履歴が検索できる仕組みとすることも検討している。

これにより、農場名、代表者名、所在地、食肉処理場の名称・所在地、日常的に使用している飼料のメーカー・銘柄名・添加されている薬品の有無、などがわかる。また、農場や食肉処理場によってはホームページを開設している所もあり、そこリンクできるようにもしたい。

まとめ

以上のように当協会のSPF豚農場認定制度は生産履歴情報が集まる仕組みとなっており、この仕組みを活用して、協会ホームページを紹介することで、消費者が生産農場現場情報、食肉処理場情報、小売店情報が得られる、まさにトレーサビリティシステムが構築できるものと考えている。

本年は食の安全に関わる食品安全法、飼料安全法などの法令改正や農林水産省、厚生労働省など政府機関の組織改編が行われた。これらにともない、種々の規制が行政面からも行なわれるとともにJAS制度の充実も図られようとしている。具体的には「JAS」「特定JAS」「有機JAS」につづいて、早ければ来春にも「生産情報公表JAS」制度が発足する。今回紹介した当協会のシステムはこれらの制度に合致するように構築し、充実を図っていきたいと考えている。

セミナー終了後、同じ会場でレセプションが行われました。ここでは県農えひめの関連会社であるアイパックス社製のSPFポークを使ったハム・ソーセージ類などの加工品と豚しゃぶがテーブルを賑わせました。

レセプションにおける歓談のなかで、非常に印象的であったことは、生産者はもとより、流通関係者からも「豚肉のトレーサビリティ」に対する熱い期待が寄せられたことでした。日本SPF豚協会としては、この問題を最重点項目に位置づけ、今後の事業計画に取りあげていくことが重要であることを痛感させられた一日でした。

豚離乳後全身性発育不良症候群 (PMWS)

全農家畜衛生研究所 岡田 宗典

PMWS (豚離乳後全身性発育不良症候群) は、離乳後6~14週齢の子豚から肥育豚に見られ、臨床症状として被毛粗剛、体表蒼白、呼吸困難、削瘦、発育不良、鼠径リンパ節の腫大、胃潰瘍、貧血および黄疸などをともない、発症病豚は高率に死亡すると報告されています。

1991年にカナダで発生していたことが1996年に報告されていますが、その後、世界各地で発生し、多くの国の養豚産業に経済的被害を与えています。わが国においては、1996年にPMWSの症例が報告されています。

近年、PMWSは、豚サーコウイルス (PCV= Porcine Circovirus) 2型が関与しており、疫学調査において、日本国内においても豚群にPCV2が広く浸潤していることが明らかとなっています。

さらに、保存されていた過去の血清を調べると、すでに1980年代にはPCV2感染があったことが示唆されています。感染がありながら、なぜPMWSが発症しなかったのか、そして、なぜ最近になって発症するようになったのかがPMWS研究のターゲットになっています。

また、野外農場でのPCV2浸潤率の高さと比べPMWSの発生は少なく、単純にPCV2感染=PMWSではないと考えられます。

PCV2の感染試験では必ずしもPMWSが再現されていないことから、PMWSの発生にはPCV2感染に加えて別の要因が必要であると考えられています。

すなわち、PCV2を単独で豚に感染させてもほとんど症状が認められませんが、パルボウイルスやPRRSウイルスと混合感染あるいはワクチンの注射によ

って病変が重篤化することから、感染症や免疫調整物質による免疫の活性化がPMWSの発生に重要な役割を担っていることが示唆されています。また、宿主におけるPCV2量がPMWS発症に重要であり、PCV2の感染量、感染時期、増殖時期、あるいは増殖の程度がPMWSの発生に重要であると考えられています。

PMWS発症豚の肉眼所見はさまざまであり、PMWSの確定診断には、発育不良豚におけるPMWSに一致する臨床症状の存在、各リンパ組織における特徴的な病理組織学的所見すなわちリンパ濾胞の減少・壊死や、多核巨細胞浸潤、さらに細胞質内封入体の確認、そして病変部位からのPCRなどによるPCV2の検出が必須であり、これらの成績を総合して判断する必要があります。多くの症例において、細菌やウイルスとの混合感染を起こしていることが病変を複雑にしているため、病因を考える上でさらに詳細な検査が必要となります。

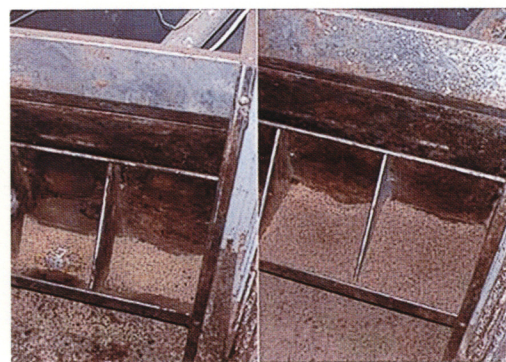
PMWSの発症メカニズムについては完全に解明されていないため、現在のところ、その予防対策は確立されていません。

また、本症を予防するワクチンは現在市販されていませんが、発症豚は、グレーサー病やレンサ球菌症を併発することが多いため、抗生物質の投与や他の呼吸器病対策は、本症状の軽減に有効であると考えられます。

消毒や適切なワクチネーション・プログラムなどの一般的な衛生管理、適切な飼養環境の整備やオールイン・オールアウトの実施が予防対策として重要です。

ムダ食い

伊藤忠飼料(株)研究所 宮井 宏泰



適量 多量
調整板ひとつでムダになる餌がかなり減少する

肥育後期 = 肉豚期

今回は、肥育後期「肉豚期」の話です。その中でも、このステージで顕著な「ムダ食い」についての話を書きたいと思います。

子豚期から引き続き肉豚期も食欲は旺盛です。飼料要求率も子豚期では2.9程度でしたが、肉豚期には3.5を超えます。また、この数字の増加には少なからず餌こぼしも影響しており、いわゆる「ムダ食い」にはこの餌こぼしが含まれていることも意識すべきです。それでは、餌こぼしにはどのような原因があるかみていきましょう。

餌こぼしのあれこれ

餌こぼしという行動も一つではありません。まず、豚が餌を大量にくわえた状態で鼻を斜め上方へ向け、口を開け閉めすることにより、口全体の両脇からこぼす行動をすることがあります。このとき犬座姿勢あるいは起立姿勢をとっていますが、個体によっては左右に首を振りながらこの行動をすることがあります。筆者は餌こぼしの行動中、もっとも大きい割合をこの動作が占めていると考えます。また、この行動は遊びの一種ではないかとも考えられます。

この行動は、環境の悪い豚房でよくみることができます。環境の悪さとは、飼育密度が高い状態、糞もしくは尿の場所が特定の場所ではない、あるいは好ましい場所ではない状態、給餌器の餌の出る量を調整する調整板が壊れているあるいは適切ではない状態などが起こっている場合をさします。

改善策としては小規模農場であれば、チェーンやボールといった遊び道具を入れ環境を豊かにすることができます。大規模農場の場合、環境は豊かにする

ことは困難ですが、給餌器から出る餌を絞る方法で対処できます。調整板の隙間を指1本分程度まで絞れば、ある程度改善されますし、この程度の絞り具合ならば増体へも影響しません。

また、犬が前足で穴を掘るときのように、前足で餌をかき出す行動をすることがあります。それと豚お得意の、鼻でほじくり出す行動で餌をこぼす場合があります。これらも同じく調整板の調整である程度改善されます。

単純に給餌器が壊れているだけかも

行動を誘発した原因として、単に給餌器が壊れている場合があります。給餌器を壊したまま放置しているのは明らかに管理ミスです。現場を眺めると給餌器に穴が開いたままでそこから床に餌がこぼれてしまっているところや、調整板自体が壊れて餌が大量に落ちてきている場合、給餌口の仕切り板が壊れてなくなっている場合などがあります。

たとえ給餌器周辺であっても、こぼれた餌は撒き散らし敷料となることはあっても、食べられることはまずありません。これらは、餌が腐敗し衛生上よくないことも問題ですが、上記の餌こぼしの原因となる行動を助長します。

このように給餌器は、餌中の塩分、豚のよだれや水、それに豚のノージングによる大きな力に曝されているため、頑丈に作っても壊れやすいものです。管理者はこまめな確認、修繕が必要です。

その他肉豚期のあれこれ

その他に、肉豚期の行動、特に休息の話や、給水の話下次号以降書いていきたいと思っています。

セミナーに参加して

去る11月13日に開催された国産SPF豚ポークセミナーに参加された方から
セミナーの感想、ご意見をいただきましたのでご紹介します



新たな SPF養豚システムの 成功を祈念して

千葉県SPF豚協会 益子 正巳

今回「国産SPFポークセミナー」に参加し、今までになく感銘を受けました。セミナーの内容が時宜をえたものであり、先見性のある計画と理解したからです。

第一部は講演で、最初は日本SPF豚協会認定委員会の柏崎守 委員長が「SPF豚農場認定基準とその運用」について述べられました。現行の認定基準ははや10年を経過しております。

そのような事から、GGP・GP農場での規制対象となる疾病が、ある種のサルモネラ症（SC）を含め大幅に拡大されるということです。さらに農場の生産性を指数化するというベンチマーク等を取り入れた総合評価をされるようで、トレーサビリティ、JAS規格にも対応するとしています。他の養豚システムと比較してまさにステータスといえるでしょう。

次いで「食品のトレーサビリティ」というテーマ

で、農林水産省消費・安全局の長峰徹昭課長補佐の基調講演がありました。食の安全・安心の信頼を確保するための政策について詳しく述べられました。食品安全基本法に基づく食品の安全性、品質の向上等に一層のウエイトをおいたトレーサビリティ、先発のHACCP手法等の展開がなされようとしており、関係者ひとしく期待するところです。

続いて第二部はシンポジウムでした。スピーカーは長友俊二・(有)レクスト社長、谷山弘明・ジャパンミート(株)代表取締役、石田 實(株)一号館課長、林 哲協会理事の方々でした。この中で長友、谷山、石田の3人の方々は共通して、トレーサビリティ実践によるコストアップを懸念しておられました。

さらに、石田さんは、消費者が食肉についてどんな情報を望んでいるかアンケートしたところ「生産地を知りたい」が最も多く、ついで「飼料」であったと述べています。

また、林さんは協会のホームページ立ち上げの考えをお話しされました。

それぞれ皆様の重要な提言を拝聴し、必ずや初期の目的が達成されますことを確信する次第です。



消費者が求める情報を 正確に伝える大切さを 再認識

J A愛媛たいき 大田 正和

今回のセミナーではトレーサビリティ、生産・加工・流通・販売全体を通して、消費者が求める情報を正確に伝えることの重要性を再認識しました。

現在、愛媛県内では、豚肉トレーサビリティにつ

いて、県農えひめが主体となり農協系統で開発に取り組んでいます。「顔の見える」をテーマにしており、消費者の方に対して系統ブランド「ふれ愛・媛ポーク」の安全性、信頼性がよりアピールできるものと思います。まずは、消費者の方にもトレーサビリティの存在を知ってもらい、そこから内容を理解してもらうことが不可欠です。

国産豚肉のおいしさと安心を食卓へ届け続けられるよう、養豚業界全体で頑張っていきたいと思います。



トレーサビリティの 確立に向け ともに努力を

東京都食肉市場銘柄豚協会会長
数藤 春夫

日本SPF豚協会セミナー松山大会が盛大に行われたことを心よりお祝い申し上げます。

食肉を扱う仕事柄、10年ほど前から学校給食関係者や小売店の来客などからSPF豚や無菌豚（SPF豚の間違った解釈）についての質問をされるようになりました。学校給食の栄養士さんもかなり関心があるようです。

こうした動きもある中で、SPF豚の繁殖豚を導入しながら認定事業に参加していない農場が304所もあるということは残念に思います。

私が東京食肉市場銘柄豚協会を設立してから早23年になります。昭和41年頃から生産現場ではいわゆる「配合飼料」が出回り始めました。

一方で、どういうわけか軟脂や保水性の悪い豚肉が出回るようにもなりました。そうした中、高品質豚肉に目が向いてきたわけですが、それでも協会設立までに15年かかりました。その間、私はスーパーより専門店の存続に力を入れておりました。銘柄豚に関心があって販売していても協会の販売会員にならない業

者もいます。

ところで、牛・豚・鶏の抗生物質の使用量が年間1,200tという話を聞いたことがあります。これはおどろくべき数字ではないかと思えます。動物用の医薬品を購入するには獣医師が発行する指示書を販売店に提示することが義務づけられていますが、獣医師の指示書が違法に売買され、動物医薬品の抗生物質をエサ用に転用させるといった乱用も指摘されています。こうした問題からみても薬品の使用を厳しく制限しているSPF豚はこれからますます拡大していくのではないのでしょうか。

セミナーのテーマであるトレーサビリティについては、やれるだけのことをやらないと消費者の理解を得ることができないと思います。われわれのような市場仕入れは、シンポジウムで紹介された生産（レクスト）→カット工場（ジャパンミート）→販売店（一号館）のような一貫した流通形態とは異なります。食品の安全、安心という言葉が当たり前のように使われていますが、実際に消費者の不安や疑念を晴らすまでにはまだまだ努力が必要ですし、大変なコストがかかることもまた事実です。

一つの事業を立ち上げることは大変骨が折れますが、日本SPF豚協会がトレーサビリティ確立に向け益々発展されるよう心よりお祈り申し上げます。

●認定情報●

●平成15年度認定農場

[12月認定] (有効期間:平成15年12月4日から16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)中多奇農場、(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・全農岩手県本部種豚センター本場、(有)ケイアイファウム玉山農場、斉藤SPF農場、(有)胆沢養豚、カワムラSPFファーム、秋田県・(有)ポーランド、(株)ユキザワ雪沢農場、山形県・(有)最上川ファーム、宮城県・(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・実川浩通養豚、木内巖養豚場、(有)清水養豚、綱島良信養豚場、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SPF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SPF種豚農場、長崎県・(有)芳寿牧場、宮崎県・金次養豚（以上48農場）

※次回認定委員会は平成16年3月4日(木)の予定



(有)アグロ●北海道栗山町
(有)道南アグロ●北海道森町
日浅 文男さん

突然勤めをやめて北海道に 将来性感じたSPF養豚

北海道のSPF養豚の草分けである日浅文男さん(56歳)は神奈川県出身の元湘南ボーイ。畜産とは縁もゆかりもなかったそうです。ペットの医者になろうと大学は獣医学部へ、ところが研修で動物病院に代診に行くうち「つまらないな」と思ってしまい、卒業後は全農に入会。転勤族を18年続けた後、突然北海道でSPF養豚に取り組むことを決意。全農を退会し、家族そろって北海道に移り住むことに。「7年間の札幌支所勤務中に北海道の地が気に入ったこと、北海道のSPF第一号だったこと、誘ってくれてた人がいたこと、が理由かな。自分でもよくわからないなあ」と日浅さん。とはいえ、横浜出身の奥様の玉子さんやお子さん方(1男1女)の意見は? 「もう、事後承諾。えい、や、で一気に引っ越しちゃった」とか。「いやいやだったと思うけどね」とあっさり。慣れない土地と仕事でさぞや大変だったと思うのですが、残念ながら奥様にはお話を伺えませんでした。

平成元年(有)アグロとして、栗山町の廃校になった小学校校舎を改造して事務所に、グラウンドに豚舎を建設し、母豚60頭の一貫経営でスタートしました。2、3年で120頭まで増頭、現在に至っています。

平成7年には規模拡大のために、道南の森町に(有)道南アグロを設立。駒ヶ岳を正面に臨み、噴火湾が眼下に広がる、北海道でも比較的温暖で風光明媚な高台で、母豚400頭規模の一貫経営を始めました。

こちらの農場は取引銀行から紹介された中古豚舎を購入してスタートさせたもの。豚舎の老朽化が急速に進んだため、昨年より補助事業を活用した豚舎の全面

建て替え・改修を行っています。飼養規模も母豚800頭に拡大、豚の導入も始まり、今年度から完全稼働となります。消費者の信頼に応え、いつの時代も「より安心・安全な豚肉」を提供し続けることを最大の使命と考えているそうです。



日浅さんは生産のかたわら、販売面でも積極的に取り組んでいます。SPF豚肉や生ハム等の加工品の宅配事業や豚肉レストラン事業を展開。一昨年東京で行われたSPFポークセミナーのレセプション会場で提供された生ハムのおいしさは記憶に残るところです。レストラン事業では、平成10年に札幌、12年に函館、14年には東京・六本木と、それぞれ共同出資したSPF豚肉専門店「いのこ家」をオープンさせ、SPF豚肉の素材を活かした創作料理を提供して評判となっています。昨年9月には札幌店が規模拡大のため移転、雰囲気もグッとアップしました。健康志向の流れの中で、SPF豚肉の美味しさと相俟って幅広い客層から支持を受けています。また、近隣農家とタイアップ、農場の堆肥を利用した有機野菜を生産し「いのこ家」で料理素材として利用しています。

長男の順一さんは農場勤務を経て現在は「いのこ家・札幌店」のマネージャー。お嬢さんは札幌市内に嫁がれ、お孫さんにも恵まれた日浅さん。「反省するひまも、考えるひまもなくずっとやってきたらこうなっていた」といいます。「でもね、SPF養豚には将来性を感じましたから。これほど世の中が安全性に対して厳しくなるとは思わなかったけれど。今の豚価では確かに厳しいが、走り続けるしかないですね」。アグロ3名、道南アグロ8名のスタッフを「どんどん鍛えてがんばってもらおうつもりです」と力強く話してくれました。(全農札幌支所畜産生産課・山本純也)

編 あけましておめでとうございます。皆様お元気で良い新年を迎えられたでしょうか。今年こそ昨年とは打って変わった高値相場を、と祈念しています。
集 日本SPF豚協会は、諸制度の見直しや組織の刷新も視野に入れ、なお一層SPF養豚に携わる皆様のお役に立てるよう努力いたしますので皆様のご理解とご協力、よろしくお願いたします。
後 寒さも厳しくなってきました。寒い夜はコタツで、SPF豚しゃぶをつつきながら、新年の抱負を思い巡らすのはいかがでしょうか。(哲)

日本SPF豚協会だより

第14号 2004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