



# 日本SPF豚協会だより

Report of JAPAN SPF Swine Association 2006.10 第25号

## 提◆言

### SPF豚認定制度をもっとPRしよう

有限責任中間法人日本SPF豚協会 会長 赤池 洋二

SPF豚農場認定制度が発足して今年で12年目となりました。最初の10年間は試行錯誤を繰り返しながら、認定制度の普及と定着をめざすことに明け暮れましたが、この間の経験とデータの蓄積をもとに平成15年、認定基準の全面見直しを行ない、翌年から実施しました。これによって認定基準をより正確に運用することが可能になり、さらに生産成績の年次変化や一般農場との差異を把握することも容易になりました。協会ではその結果を早々に個々の会員にフィードバックすることにしており、生産性向上計画の立案に活用していただきたいと思ひます。

また、正確な認定情報を、消費者が求める生産情報として活用できれば、SPFポークは極めて高い信頼を得ることができると思ひます。会員の賛同と協力によって、ここまで発展してきたSPF豚農場認定制度を世間に広くPRすることによって、SPFポークの信頼性を高めていく努力が必要です。

SPFポークの特長は「やわらかい」「ドリップが少ない」「獣臭がない」「アクが出ない」「脂身があっさりして甘みがある」などですが、これらは本来SPF豚開発の目標にはなかったものでした。このような情報は、SPF養豚が始まった頃、食肉小売店、消費者、食肉処理業者などからもたらされたものです。その後の研究によって、SPF豚は健康であるが故に、抗菌性薬剤の使用が減り、腸内細菌叢では善玉菌が優位に保たれるため、このような特長を持ったSPFポークができることがわかってきたのです。

一方、昨今の豚肉業界では、いわゆる“銘柄豚”が溢れ、恐らく正確な数は掴めないのではないのでしょうか。これらの“銘柄豚”は、与えた飼料の特徴（例えば、大麦、ハーブ、海藻、りんご等々）や、自然に恵まれた飼育環境を強調したものなど多種多様ですが、そこで生産された豚肉の謳い文句はというと「やわらかい」「いやなにおいが無い」「アクが出ない」「脂身が美味しい」など先に述べたSPFポークの特長と寸分違わないものです。これでは特徴のない、名前だけの“銘柄豚”といわれても仕方ありませんが、SPFポークがその中に埋没してしまつては今までの苦労が水の泡です。また、テレビ、ラジオなどの番組でもこのような表現がいと安易に使われていますが、科学的根拠にもとづいているとは到底思えません。

このような中、SPFポークの特長は科学的根拠にもとづくものであることを関係者は胆に銘じておくべきだと思ひます。つまり、認定制度に定められた厳しい基準を守ることによって、豚の健康保持、薬剤の使用減、腸内細菌叢の正常化などが実現でき、その結果がSPFポークの特長となっているのです。

このことを一般消費者にもっと知ってもらうことが必要です。従来、出荷してしまえば「役目はすんだ」と考える養豚生産者が多かったのではないのでしょうか。SPFポークの特長を際立たせ、消費拡大につなげていくためには、SPF豚農場認定制度のPRと認定シールの活用がますます重要になってくることは明白です。



# 恒例のポークセミナーに代えて 講演会・試食会による交流会を開催

## 11月2日(木) 東京・KKRホテルで

毎年秋に開催され高い評価を得てきた協会主催「国産SPFポークセミナー」も昨年で6回を数えました。

今年は新たに生産者の皆さんを対象にした地域研修会を企画、全国4カ所を会場としてにて開催中です（次ページ「協会からのおしらせ」をご参照下さい）。

そこでセミナーも趣向を変えて、会員相互・関係者および消費者交流を目的とし、豚肉文化に関する講演会と、おなじみSPFポークを使った豚肉料理の試食会（懇親会）を開催することとなりました。

日時は11月2日（木）午後3時から、場所は東京・千代田区のKKRホテル東京です（下記参照）。

講演をお願いするのは、横浜中華街「菜香菜」会長・曾徳成さん。曾さんは中華街の名店「珠江飯店」グループ創設者の次男で64歳。日大農獣医学部畜産科卒業と同時に店の跡継ぎに。先代の下で料理修行を始め、母親譲りの伝統の味を今に伝えている方です。その腕前の確かさは、中華街の老舗の主人たちが料理の味を教わりに来たり、自分の店のメニューについてア

ドバイスを求めるほど。中でも中華まんの売店は中華街で働く料理人たちがわざわざ訪れることで有名です。

中国文化における豚の地位は、日本とちがって大変高いものがあるといわれます。食文化一つとっても「中国料理は豚肉料理」といっても過言ではないほど、バラエティーに富んでいて、まさに「豚を1頭まるごと食べる」文化といえます。

曾さんには、その豊富な知識をもとに、豚と豚肉からみる日中文化の違いなどをざっくばらんにお話しいただく予定です。日本人が知らない豚肉に関する知恵、歴史的な背景、さらにおいしい豚肉の調理の仕方、食べ方のコツなども教えていただきます。

講演後の試食会では、曾さん特製の中華まんや他では味わえない部位を使った豚肉料理、おなじみのしゃぶしゃぶなどの試食会を行います。素材の豚肉はもちろんSPFポーク。講師の曾さんに料理の解説もしていただきます。ぜひ本物の味をご堪能下さい。

多くの皆さんの参加をお待ちしております。

日時 平成18年11月2日（木）15：00～

場所 KKRホテル東京（竹橋会館）（地図参照）

内容

- 講演会 15：10～16：30  
「豚を1頭まるごと食べる  
一豚に関わる日中の文化の違い」（仮題）  
曾 徳成・株式会社 菜香菜 会長

- 試食会 17：00～19：00  
SPFポークを使った豚肉料理の数々を  
ご堪能下さい。

会費 5,000円

申し込み方法

**本号の裏表紙が申込書となっております。**

ご利用の上、協会までそのままFAXして下さい。

●申し込み期日 **10月20日必着**



交通のご案内

- 地下鉄東西線竹橋駅3B出口から専用通路
- 首都高速環状線神田橋出口から2分
- JR東京駅（丸の内口）から車で5分



## ● 協会からのお知らせ ●

### ● 認定委員の交代

伊藤忠飼料(株)ピラミッドの協会認定委員が林 哲氏から小林一彦氏に交代いたしました。

### ● 地域研修会を開催中です

生産者の皆さんを対象とした地域研修会が、9月22日の東京会場を皮切りにスタートいたしました。10月3日には札幌、同じく12日には仙台で行われます。中国・九州地区は来年3月開催を予定しております。

仙台会場はまだ間に合いますので、東北地域の会員の皆さんはぜひご出席いただくようお願いしております。お申し込み・詳細についてのお問い合わせは協会事務局（TEL.03-5835-5375）までお願いします。

### ● 協会創立40周年に向け、記念事業の準備がスタート

先号でもご案内しましたが、協会は2年後の平成20（2008）年に、創立40年目を迎えます。

これを記念して、さまざまな事業を計画・推進していきたいと考えておりますが、先に開催された常務理事会において、記念書籍『S P F豚生産システム』（仮題）の制作が提案されました。

協会が昭和60年に出版した『ピッグ・ヘルス・コントロール』（協会編、監修：波岡茂郎・柏崎守両氏、チクサン出版社刊）は豚の疾病清浄化のプログラムおよびS P F生産の解説書として高い評価を得ました。

そこで、今回はその後続本として、さらに内容を充実させ、日本のS P F生産システムを体系づけるとともに、技術発展の経緯をまとめることとしました。

編集委員長は柏崎守認定委員長にお願いし、若干名の編集委員と事務局とで8月より打ち合わせを行い、具体的な内容の検討に入りました。今後正式な編集会議を重ねていく予定です。

構成案、原稿をお願いする方の選考、具体的な編集作業と、作業は多岐にわたるものと思われ、スケジュール的には2年では厳しいかもしれませんが、記念事業の目玉とすべく完成を目指していきたいと思っております。皆さまのご協力をお願いします。なお、作業の

進行状況については随時協会だよりにてご報告いたします。40周年記念事業全体に関するご意見、ご要望なども合わせてぜひ協会事務局までお寄せ下さい。

### ● S P Fポーク取り扱い店舗をご紹介下さい

会員の皆さまが大切に育てたS P Fポークが、正しい流通経路を経て消費者の手に届くことが、S P Fポークの普及・認知度アップにもっとも効果的ではないかと思われま。

そこで認定農場産S P Fポークが間違いなく使われているレストランやアンテナショップ、小売店情報などを整理しデータベース化し、協会だよりなどを通してご紹介していきたいと考えております。

たしかな販売先やレストランなどをご存知でしたらぜひ情報提供をお願いいたします。もちろんインターネット市場の販売や、ご自身で手掛けておられる産直情報でも結構です。合わせてご紹介させていただきま。協会事務局までお電話、ファックスまたはメールにてご連絡下さい。

皆さまのご協力をお願いいたします。

### ● 協会オリジナルグッズのアイデア募集

S P F豚生産の普及とS P Fポークの販売促進に役立つ「協会オリジナルグッズ」がほしいとの声を受け、現在理事会等で検討中です。

農場で使用する看板や作業着、帽子などの協会ロゴ入り商品をはじめ、認定マーク入りの共通名刺、消費者向けのグッズなどが案としてあがっております。どんなものが喜ばれ、実際に使ってもらえるのか、さらに、価格面などを含め実現可能なものを求めて、模索しているところです。

このような場合、会員のご希望に沿うことが肝要ですので、皆さまのご意見・ご提案をお願いしたいと思います。具体的なアイデアはもちろん、どんなことでも結構ですので、ぜひ事務局にご一報下さい。

皆さまからの斬新なアイデアをお待ちしておりますので、ご協力のほど重ねてお願いいたします。



# ペニシリン系抗生物質と セファロスポリン系抗生物質

農林水産省動物医薬品検査所 浅井 鉄夫

## ペニシリン系抗生物質

ブドウ球菌を培養した寒天平板上に青カビが混入して、青カビの周辺のブドウ球菌の発育が阻害されていることから発見された最初の抗生物質です。作用機序は、細菌の細胞壁の形成阻害で、主に殺菌的に働き。腎毒性はなく、比較的安全な抗生物質です。

動物用医薬品としては、①ベンジルペニシリン（ペニシリンG）とその誘導体、②ペニシリナーゼ耐性のペニシリン（クロキサシリン、ジクロキサシリン）、③アンピシリンとその誘導体（アンピシリン、アモキシシリン）が認可されています。②は牛の乳房注入剤のみで、豚用の製剤はありません。

副作用としては、まれに、アナフィラキシーショック（即時型アレルギー）が引き起こされます。その場合、直ちに投与を中止し、獣医師に対処してもらう必要があります。処置としては、強心剤、気管拡張剤、昇圧剤、抗ヒスタミン剤やコルチゾール等の投与及び症状に応じて輸液等があげられます。また、注射剤では、注射部位に腫脹・硬結を起こすことがあるため、一回の投与量が多い場合や連続投与する場合は、投与部位を変えて投与することが必要です。

## セファロスポリン系抗生物質

ペニシリン系抗生物質の構造に類似し、作用機序も同じ細菌の細胞壁の形成障害です。抗菌活性は極め

豚で許可されている抗菌剤

成分名	投与方法	休業期間*	適応症**
ベンジルペニシリン	注射(プロカイン塩)	14日	肺炎、豚丹毒、創傷感染
メシリナム	注射	2日	細菌性下痢症、肺炎
アスポキシリン	注射	5日	胸膜肺炎
アンピシリン	注射(水性)	7日	肺炎、気管支炎、細菌性下痢症、産褥熱、豚丹毒
	注射(油性)	28日	肺炎、気管支炎、細菌性下痢症、産褥熱、豚丹毒
	飲水・飼料添加	5日	細菌性下痢症
アモキシシリン	注射	28日	胸膜肺炎
	飲水・飼料添加	5日	肺炎、大腸菌による下痢症
セフトオフル	注射	10日	胸膜肺炎

\* 休業期間は、各製剤の用法・用量で使用された成績に基づいて、設定されています。  
\*\* 有効菌種は、添付文書などで確認してください。その場合、起因菌のペニシリン系薬剤に対する感受性についての最新情報を参考してください。

て広く、グラム陽性菌及び陰性菌にわたって有効で、また、ペニシリナーゼ（ペニシリン分解酵素）を産生する細菌に対しても有効です。抗菌活性に基づいて、第一～第三（四）世代に分けられ、世代数が増えるに従って、抗菌活性が広がります。第一世代セファロスポリンは、セファロスポリナーゼ産生菌に対しては無効ですが、第二・三世代セファロスポリンは、グラム陽性菌に対する活性は弱くなりましたが、セファロスポリナーゼに対して非常に強くなりました。第一（セファゾリン、セファピリン、セファロニウム）、第二（セフロキシム）、第三世代（セフトオフル、硫酸セフキノム）のセファロスポリン製剤が動物用として市販されていますが、セフトオフルのみ豚で許可されています。第三世代セファロスポリン製剤は、フルオロキノロン剤とともに、医療のみならず獣医療でも重要な抗菌剤であることから、他に使用する抗菌剤がない場合にのみ第二次選択薬として使用することとされています。副作用としては、ペニシリンと同様、アレルギー反応があげられます。また、多量に投与されると腎障害を起こすことがあります。

## 薬剤耐性

ペニシリン耐性菌で最も重要な耐性機構は、ペニシリナーゼを産生してペニシリンを加水分解するものです。ペニシリン耐性のグラム陰性菌で多く見られます。その他、ブドウ球菌やレンサ球菌などのグラム陽性菌の耐性機構は、ペニシリン結合蛋白（PBP）の変異で、メチシリン耐性ブドウ球菌（MRSA）はβラクタムに親和性の低いペニシリン結合タンパク PBP2' を産生します。

近年、大腸菌やサルモネラで拡張型β-ラクタマーゼ（ESBL）や拡張型セファロスポリナーゼ（ESCS）産生株が報告されている。このような株では、ペニシリン系抗生物質及びセファロスポリン系抗生物質に対して耐性を示します。



## 波岡茂郎・本田英三・海老成直3先生の 「ご長寿を祝う会」を9月15日に開催

S P F豚の研究開発から約50年、わが国のS P F豚生産の発展に多大なる貢献をされた波岡茂郎先生、本田英三先生、海老成直先生お三方の長寿をお祝いする会が、9月15日午後5時より、皇居近くのKKRホテル東京「朱鷺の間」で盛大に催されました。波岡先生は喜寿、本田先生は卒寿、海老先生は傘寿をそれぞれ迎えられる（合わせて248歳）、ますますお元気の3先生をお祝いしようと、全国から60人を超える方々が集まりました。

会の始めにまず、赤池協会会長が「お三方については、会場にお集まりの方のほうがよくご存知とは思いますが…」と3先生を紹介。次いで、南波利昭・中央畜産会常務理事が「家畜改良センターがオーエスキー病の侵入を受けたとき、S P F化の技術がなければ回復できなかった。波岡先生を中心にS P F化技術を確立させた方々に感謝している」との祝辞を述べられました。さらに、『畜産の研究』（養賢堂）元編集長の鈴木章さんが、農林水産省とS P F豚の研究開発に関わる先生方との格闘の裏話を紹介され、「お三方のご長寿をお祝いするだけでなく、感謝の意を込めて…」と乾杯の音頭をおとりになり、長寿をお祝いするにふさわしい和やかな雰囲気での歓談となりました。

テーブルには和食を中心に料理が並び、おなじみS P F豚肉のしゃぶしゃぶも。しかし、歓談に入って15分、いつもと様子が違うのは、料理をとりに行く人の少ないこと。少し心配になりましたが、皆さん積もる話の方が先だったらしく、一段落すると料理テーブルへ。ひと安心です。

ほぼ1時間過ぎた頃、先生方への記念品・花束の贈呈が行われました。お礼の挨拶では、まず本田先生が、S P F豚発展の苦難の時代をよく乗り越えて来た協会を評価されるとともに、S P F候補豚の評価をさらに高めることを今後の課題として述べられました。続いて波岡先生が、S P F作出技術研究テーマが陽の目を見たときの秘話を話されました。一歩間違えば、今の



挨拶をされる本田英三先生（左）と波岡茂郎先生（右）



教え子でもあるサンエスブリーディングの秦社長から、記念品の贈呈を受ける海老成直先生（左）

S P F豚がなかったかもしれないという思いにさせられ、当時の方々の大変なご苦労に頭の下がる思いでした。最後に、海老先生が、先のお二人がすべて話されたということで、今日の会のお礼を述べられました。

定刻の午後7時が近づき、柏崎認定委員長が、ちょっと長めの閉めの挨拶を行い、名残りを惜しみつつ閉会となりました。先生方のお人柄がうかがわれる、大変和やかで楽しいひとときでした。

3先生には長時間にわたり大変お疲れ様でした。そしてありがとうございました。

お祝い会にご出席いただきました方々にも厚くお礼申し上げます。また、お祝い会に出席出来なかった方々からも、3先生へのお祝いのメッセージを数多くいただきました。ありがとうございました。

最後に、3先生にはますますお元気で、われわれ後進にご指導、ご鞭撻いただきますよう、重ねてお願い申し上げます。（「ご長寿を祝う会」発起人会 藤田 世秀）



## プチカツ - 3種類の味で

レシピ提供：いのこ家社長・林 勝

今回のメニューはスライス肉を巻いて揚げるプチカツ。プレーン、キムチ、チーズとそれぞれの味が楽しめます。食べやすくおいしい、誰にでも喜ばれる一品です。



### 材料 (4人前)

SPF豚バラスライス肉 16枚 (320gぐらい)  
チーズ 20g  
キムチ 20g  
クレソン 1束  
パン粉 20g  
小麦粉 20g  
卵 2個  
大根おろし 80g  
ポン酢  
ソース  
塩

### つくり方

- ① バラ肉スライスをまな板の上にならべ、中心にキムチ5gを置きボールのようにくるくると巻いて4個こしらえます。同じようにチーズ5gを芯にして4個、残りは何も入れないで巻いていきます。
- ② ピンポン球のように丸めて、小麦粉、卵、パン粉の順につけます。
- ③ 油を180℃に熱し、順に揚げていきます。
- ④ 皿に盛り付け、クレソンを添えてでき上がり。お好みでおろしポン酢、塩、ソースをつけていただきます。

### 【林シェフのひとこと】

プチカツは食べやすさとやわらかさが売りなので、大き過ぎずひと口で食べられる大きさに仕上げるのがポイントです。さめてもやわらかいので、お弁当のおかずとしてもおいしく召し上がっていただけます。

## ● 認定情報 ●

### ● 平成18年度認定農場

[9月認定] (有効期間：平成18年9月15日から19年9月末日まで)

北海道・ホクレン滝川スワインステーション、(有)山中畜産、ササキSPFファーム、浅野農場、(有)フロイデ農場、岩手県・全農畜産サービス(株)東日本原種豚場、(有)ケイアイファウム北上農場、秋田県・全農畜産サービス(株)秋田SPF豚センター、宮城県・(株)シムコ岩出山事業所、福島県・(株)シムコ浪江事業所第二農場、(株)シムコ浪江事業所第一農場、茨城県・常陽発酵農法牧場(株)、東京養豚農業協同組合岩井牧場、オヌマファーム、(有)米川養豚場、栃木県・サンエス大渡農場、(有)K&Tコーポレーション、群馬県・(有)小黑養豚、(有)ほそや、(有)畑中畜産、長野県・長野県農協直販(株)SPF種豚センター、(有)岩垂原エスピーエフ農場、(有)タロ

ーフーム、(有)クリーンポーク豊丘農場、(農)エスピーエフこがねや第一農場、千葉県・(有)東海ファーム、(有)ブライトピック千葉森戸農場・(有)ブライトピック千葉銚子農場、埼玉県・(有)松村牧場、神奈川県・(有)横山養豚、静岡県・(株)マルス農場、愛媛県・全農えひめ県本部広見種豚増殖センター、香川県・(株)七星食品多和ファーム、徳島県・日の出畜産 (農)、長崎県・第三セクター職業訓練法人長崎能力開発センター、熊本県・(有)高森農場、宮崎県・(株)九州ノーサンファームえびの種豚場、(農)守山畜産、松丸養豚、鹿児島県・(株)シムコ鶴田事業所、(有)長野養豚、(株)九州ノーサンファーム大口農場、(有)新留養豚 (以上43農場)

※次回認定委員会は平成18年12月8日(金)の予定





(有)高森農場  
高森省吾さん  
●熊本県植木町

## 養豚歴30年、常に先を見据えて

高森農場のある植木町は、熊本県の西北部、隣接する熊本市のベットタウンです。古くから交通の要衝として発展し、第一次産業から第三次産業まで均衡がとれ、農産物のスイカ、メロンは作付面積、生産量とも全国一。また、温泉や、西南戦争で有名な田原坂など、見所が大変多い町です。

高森農場は昭和45年、先代であるお父さんが100頭一貫経営を目指し、50頭規模から始めたのが最初です。高森社長は47年に高校卒業、1年間の研修を経て、実家に後継者として就業されました。SPFに切り換えたのは平成8年です。

養豚歴は30年を超えましたが、その間さまざまな病気との戦いで道のりは平坦ではありませんでした。「問題が起きたときにいろいろな人たちと相談して解決し、その結果おいしい豚肉だと自信を持って出荷できたときは本当に良かった。しかし、時間がたたないと解決



編集後記

波岡・本田・海老先生のご長寿を祝う会に出席して感じたのは、SPF養豚技術を普及させるためにいかにご苦労され時間がかかったかということ。画期的な新技術の導入は業界に多大なインパクトを与えるはずなのに、畜産界では浸透するのに何と時間がかかることか。私が今携っている牛の受精卵移植技術も、日本に紹介されてから20年以上経っているのにごく一部にしか普及していない。新技術を取り入れることに消極的な風土や技術を経営に反映させる技術者の力不足を感じてしまいます。(哲)

しないときもある。その間が苦しかった」。そういう時は出荷豚にも自信がもてなかったそうです。

よいときも悪いときも経験してきた高森さん。母豚数320頭になった今でも現状維持では納得せず、



絶えず問題を見つけては改善していこうという意欲に満ちていて、納得するまでは絶対に折れません。周りの養豚家も「高森社長はものすごい先を行っている、到底追いつけない…」というほどです。

今後は「いかにリスクを少なくしてみんなにおいしいといわれる豚肉を安定して出荷していくかを目標にがんばりたい」とのこと。そのためにも協会には技術提供や情報提供を望みたいそうです。

そして、種豚や設備のハードと、人材・マネジメントといったソフトとの組み合わせが重要とも。スタッフは高森社長の他に、分娩舎担当で笑顔が印象的な奥さんのめぐみさん、段取り良く仕事をしてくれる分娩・離乳舎担当の渡辺さん、肥育舎担当の細かい所によく気がつく野田さん、そして種豚舎担当の最年少の小松さんです。皆さんまじめで勉強熱心。高森さんの右腕となる人がでてくるのか、今後に楽しみです。

その暁には「長期休暇をとり、みんなで大好きな海外旅行に行きたい」高森さんですが、3人の娘さんたちも成長し、もう付いてきてくれそうもないそうです…。

(株)シムコ西日本営業所 斎藤健一郎



日本SPF豚協会認定農場産シール

このマークは  
有限責任中間法人  
日本SPF豚協会の  
登録商標です

## 日本SPF豚協会だより

第25号 2006年10月1日発行 (季刊)  
発行 有限責任中間法人 日本SPF豚協会  
〒101-0032 東京都千代田区岩本町1-8-2  
TEL.03-5835-5375 FAX.03-5835-5376  
e-mail : j.spf.a@nifty.com  
http://www.j-spf.com/  
発行人 赤池 洋二  
編集人 林 哲



平成18年 月 日

# 日本SPF豚協会交流会参加申込書

平成18年11月2日(木) 午後3時～

KKRホテル東京 (東京都千代田区大手町1-4-1 TEL03-3287-2921)

会員名 (団体名)
所属生産ピラミッド (会員のみ)
住所 〒 _____ _____
TEL. _____ FAX. _____

出席者氏名

1.	4.
2.	5.
3.	6.

参加費：5,000円 当日会場受付にて申し受けます。定員(180名)になり次第締切らせていただきます

**この用紙でそのままFAXして下さい**

**FAX.03-5835-5376**

●お問い合わせ●

(中) 日本SPF豚協会 TEL.03-5835-5375

〒101-0032 東京都千代田区岩本町1-8-2

[j.spf.a@nifty.com](mailto:j.spf.a@nifty.com)

<http://www.j-spf.com>

申込締切日 平成18年10月20日(金)