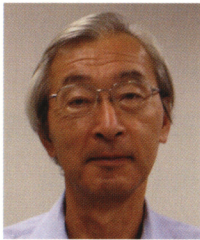




日本SPF豚協会だより

Report of JAPAN SPF Swine Association 2007.7 第28号



提◆言

SPF豚生産の原点を見つめ、 安全・安心な美味しさを食卓に届ける責任

有限責任中間法人 日本SPF豚協会 事務局長 藤田 ^{ときひで} 世秀

私がSPF豚を知ったのは、27年前の昭和55年（1980年）、『畜産の研究』（養賢堂）で目にしたSPF豚に関する論文からでした。協会の赤池会長（当時アミノ飼料研究所）の書かれたもので、その頃ARに悩まされていた私は、SPF手法に深い関心を持ち、目から鱗が落ちた気がしました。それから3年後、赤池会長とSPF豚作出および農場開設の仕事をご一緒する機会を得、現在に至ります。

その頃のSPF豚事業は、研究成果を根付かせ、普及させる段階でした。生産者の認識も低く、ましてや肉の販売店や消費者にとっては「知る人ぞ知る」の世界でした。当時のSPF母豚規模は3万頭ほどだったでしょうか。我々の当面の課題は、SPF豚の社会的認知度アップでした。

現在の母豚規模は約19万頭（非認定農場を含む、認定農場は7万頭強）、まさに隔世の感があります。母豚数の増加はSPF豚肉の消費拡大の表れであり、SPF豚肉が品質と安全面で高い評価を受けた結果だと思います。その分、生産サイドの社会的責任は重みを増しています。

当初、SPF豚は疾病を排除した衛生環境の下、生産性を向上させ、養豚経営を安定化させることが第一義でした。排除疾病は今も変わりませんが、オーエスキー病、豚赤痢、委縮性鼻炎、マイコプラズマ肺炎、トキソプラズマ感染症でした。私もこれらの疾病がないセカンダリーを飼育したことがあります。ほとんど豚が死にませんでした。それまでコンベの豚しか飼育したことのなかった私には非常な驚きで、SPF豚事業の目的は達成されていると感じました。

しかし、最近の成績をみると、肉豚出荷率が100%近い農場もありますが、認定農場平均出荷率は約92%で、徐々に低下してきています。また、残念ながら、'04年にSPF豚農場認定制度が大幅に改正されてからの総合生

産指数も低下傾向にあります。このことは事故率が徐々に上がっていることを示します。なかなか解決できない疾病の多い中、この数字をよくやっているか、残念だとみるか、意見の分かれるところですが、私は残念だと思います。認定を受けることのみならず、根幹の改善をおろそかにしているのではないかとと思われる農場が散見されるからです。

この6月から、新しい防疫設備基準および防疫管理基準による認定が開始されました。各ピラミッドおよび生産農場にとって、取り組み姿勢を見直す良いチャンスではないでしょうか。疾病排除により生産性向上を実現しているSPF豚認定農場としての自負を持ち、コンベ農場の追随を許さない、防疫管理・設備に万全を期した安全生産システムに取り組んでいただきたいと思います。

ところで、SPF豚肉が美味しいとの社会的評価を受けはじめたのは、平成になってからだと思います。当時豚肉をしゃぶしゃぶで食べるなど考えられなかった時代です。豚肉はよく火を通さないといけないというのが常識だったからです。加えて、あの豚臭さを嫌う人も多かったのです。しかし、SPF豚肉は獣臭、豚臭さがなく、といわれました。SPF豚肉を湯がいた鍋の汁が臭くないのに驚いたものです。

しかし、SPF豚肉の持つ、獣臭のなさ、肉のやわらかさ、脂肪のあっさり感等は、最近のさまざまな銘柄豚のキャッチフレーズにもなっています。美味しい豚肉作りが進み、SPF豚肉との違いが不鮮明になってきている感があります。見た目ではSPF豚肉の良さが判断できないのですから、今よりも、もっと多くの人に食べてもらえるチャンスを増やすべきでしょう。また、SPF豚肉生産の持つ、トレーサビリティシステム構築の容易性、安全・安心が、もっとアピールされるべきだと思います。

平成19年度の事業計画など承認

定時総会(代議員会)を開催

去る6月14日(木)、東京都千代田区のKKRホテル東京(東京共済会館)において定時社員(代議員)総会が開催されました。18年度の事業経過および決算報告、役員改選などが承認され、また今年度の事業計画についても承認を得ましたのでその概略をご報告します。

(会員の皆さまには議案および議事録をすでにお送りしてあります)

平成18年度事業経過報告

協会が進める事業の柱であるSPF豚農場認定制度において、平成18年度の認定農場数は182(GGP、GP農場19、CM農場163)、飼養母豚数73,028頭となり、前年度より3農場、2,658頭の増加となりました。わが国の養豚農場数、飼養頭数ともに減少傾向にある中で、SPF養豚は健闘しているといえます。

事業の柱であるSPF豚農場認定事業は順調に推移し、6月、9月、12月、3月に認定委員会を開催いたしました。また、昨年度に続き、認定時に提出される生産成績を集計、その結果を各会員にフィードバックいたしました。

その中で、日本全国に広がりを見せているPRRSの影響からか、認定農場といえども生産成績は僅かながら下降傾向がみられました。これに対処するには農場管理者の衛生意識の向上と生産システムの改善が必要との観点から、農場管理者を対象にした地域研修会を、札幌、仙台、東京、宮崎の4か所で開催しました。初めての試みでもあり、会員へ主旨を伝達する努力が足りなかったこととあいまって、十分な成果をあげられなかったことが悔やまれます。

その他、従来のポークセミナーに変えて、会員相互・関係者および消費者交流を目的とした交流会(講演会と試食会)を秋に東京において開催いたしました。

協会だよりは予定どおり年4回発行いたしました。

また、昨年度制作したSPFポークの普及・促進のための販促用リーフレットを希望会員に配布、増刷も行いました。さらに、リーフレット第2弾を新たに制作いたしました。

●認定委員会

平成18年6月9日(金)	47農場認定	協会事務所
平成18年9月15日(金)	43農場認定	協会事務所
平成18年12月8日(金)	56農場認定	協会事務所
平成19年3月9日(金)	6農場認定	協会事務所

●社員(代議員)総会

平成18年6月15日(木)	KKRホテル東京
---------------	----------

●理事会

平成18年6月15日(木)	KKRホテル東京
平成19年3月20日(火)	協会事務所

●常務理事会

平成18年7月24日(月)	協会事務所
平成18年9月14日(木)	協会事務所
平成18年11月22日(木)	協会事務所
平成19年1月25日(水)	協会事務所

●生産者地域研修会

平成18年9月22日(金)	東京会場
平成18年10月3日(火)	札幌会場
平成18年10月12日(木)	仙台会場
平成19年3月15日(木)	宮崎会場

●交流会—講演会およびSPFポーク試食会

平成18年11月2日(木)	KKRホテル東京
---------------	----------

●認定担当者研修会

平成18年4月25日(火)	東京交通会館地下会議室
---------------	-------------

●創立40周年記念出版編集委員会

平成18年10月26日(火)	協会事務所
平成19年1月24日(水)	協会事務所

●地域研修会企画委員会

平成19年3月20日(火)	協会事務所
---------------	-------

平成19年度事業計画

新基準にもとづく認定の開始

協会法人化にともなう定款の変更を機に、平成17年度から従来の認定基準および諸規則の見直しを進めてきましたが、今年度から新基準により実施（平成19年6月認定分より）します。

防疫設備基準、防疫管理基準の徹底

両基準が実際に効果的に実行されているかどうかの判定方法（具体的には第三者による農場視察）を検討し、実施を試みます。

認定委員会の開催

S P F 豚農場認定事業を推進していきます。認定委員会は例年どおり、6,9,12,3月の計4回開催します。

認定委員会の独立性の強化

認定委員会の独立性と権限強化を図るべく、法人化も視野に入れながら、引き続き検討していきます。

認定成績集計結果のフィードバック

引き続きS P F 豚農場認定申請にともなって提出される生産成績を集計して、その結果をそれぞれの会員（当該農場以外は匿名）にフィードバックします。会員の意見や反応をみながら、さらに充実したフィードバックの方法がないか模索を続けるとともに、地域研修会等を通じてより充実したものにしていきます。

昨年度のイベントの継続

1) 認定農場の生産成績向上をめざした研修会の開催

企画委員会を中心に、実効性の高い地域研修会を立案します。

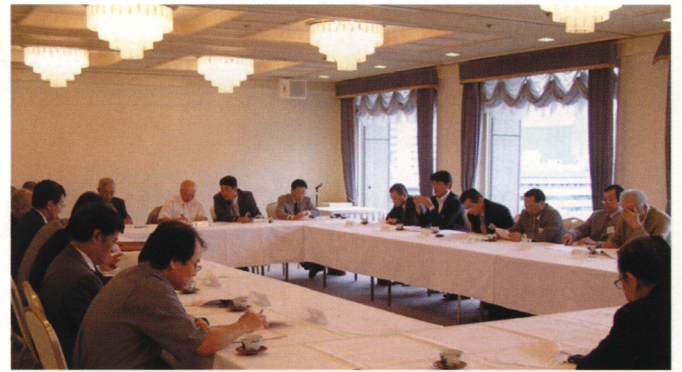
具体的には、農場の実務担当者が参加しやすく、自由に発言できるような研修会にするために、テーマ、開催方法、回数、場所、話題提供者（講師）など早急に検討し、実行に移します。

2) 交流会の開催

昨年に引き続き、年に1度、会員が一堂に会する機会とするため、講演会とS P F ポークの試食会を兼ねた懇親会を開催します。

協会だよりの発行

27号（4月）、28号（7月）、29号（10月）、30号（1月）を発行します。



販促用資材の制作と普及

過去2年で制作した店頭用ポークリーフレット2種を、引き続き希望会員に無料で配布いたします。さらに今年度も予算の許す限り、新しい販促資材の制作に取り組みます。

協会創立40周年記念事業企画・実行委員会の発足

平成21年秋の協会創立40周年記念事業のための企画・実行委員会を組織して、準備に着手します。

その一環として、S P F 豚に関するテキストを出版することが目下検討されています。

書名は『S P F 豚生産システム』となる予定ですが、内容、執筆者、ページ数等については、編集委員会で検討される予定ですが、日本S P F 豚研究会との共同出版も視野に入れて検討を進めます。

S P F 豚肉に対する正しい知識の普及

昨今、食の安全に対する関心の高まりに乗じて、必要以上にS P F ポークの安全性を誇張した文言が食肉流通業界で目に付くようになっていますが、日本S P F 豚協会としては、すべての会員が一致協力してあらゆる機会をとらえ、S P F 養豚の仕組みと生産情報がわかるような正しい「S P F ポークに関する知識の普及」に努めます。

その他

生産成績優良農場の表彰制度の創設と実施を常務理事会で検討します。

S P F 養豚の普及と生産されたS P F ポークの販売促進に即応できる協会をめざして会員の努力を結集することに努めます。

キノロン系抗菌性物質

農林水産省動物医薬品検査所 浅井 鉄夫

キノロン剤は、ナリジクス酸から始まる一連の合成抗菌剤で、菌体内でDNA合成阻害により殺菌性に作用します。キノロン剤は、オールドキノロン剤（ナリジクス酸、オキシリン酸など）とフルオロキノロン剤（ニューキノロン剤）に大きく分けられます。フルオロキノロン剤は、キノロンの構造の中にフッ素が導入されたことにより抗菌スペクトルが拡大されました。また、β-ラクタム系（ペニシリン系とセファロスポリン系）あるいはテトラサイクリン系抗菌剤などとは全く異なる作用機序であるため、これらに耐性を示す細菌にも治療効果が期待できます。キノロン系抗菌性物質は良好な経口吸収性と組織移行性から、細菌による全身感染の治療に使用されています。

使用上の注意すべき事柄

フルオロキノロン剤は、医療及び獣医療上極めて重要な抗菌剤であり、動物用の製剤は獣医師の指示により第一次選択薬が無効の症例にのみ使用する薬剤として位置づけられています。耐性菌の出現・増加に注意し、薬剤感受性試験を行った上で使用しなければなりません。

キノロン系薬は、β-ラクタム系やマクロライド系薬のように、より長い時間一定の薬物濃度を菌に接触させることで殺菌性を増す時間依存性ではなく、有効な濃度で接触することで殺菌的に作用します。近年、フルオロキノロン剤に対する耐性化機序をめぐって、新たに mutant selection window(MSW)と呼ばれる概念が提唱されています。これは、細菌が増殖する過程でフルオロキノロンに対する感受性が低い株や耐性株が出現する場合がありますため、感受性菌の増殖を抑える薬剤濃度より高く、耐性株や感受性の低い株を殺菌できない濃度域

豚で承認されているキノロン系抗菌剤

成分名	投与方法	休業期間*	適応症**
オキシリン酸	強制経口投与・ 飼料添加	5日	バスタツレラ性肺炎、細菌性下痢症
ダノフロキサシン	注射	25日	肺炎
ノルフロキサシン	飼料添加	7日	下痢・肺炎
エンロフロキサシン	注射	20日	胸膜肺炎、大腸菌性下痢症
オルビフロキサシン	注射	14日	胸膜肺炎、マイコプラズマ肺炎、大腸菌性下痢症
ジフロキサシン	飲水添加	7日	細菌性肺炎

* 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、起因菌のキノロン系薬剤に対する感受性についての最新情報を参考にしてください。

(MSW)で耐性菌が出現するという考え方です。フルオロキノロン剤を低濃度で長期間投与した場合には、耐性菌の出現を増長させる危険性があるため、用法・用量に従って適正に使用することが重要です。

また、フルオロキノロン剤は、NSAIDs（非ステロイド性消炎剤）との併用で痙攣が誘発されやすくなる可能性があります。さらに、胃腸薬などの成分であるアルミニウム塩やマグネシウム塩などとの併用によって、腸管からの吸収が阻害され、十分な治療効果が得られないことが報告されています。

薬剤耐性

最も主要なフルオロキノロン耐性機構は、薬剤の標的部位（DNAジャイレース及びトポイソメラーゼIV）の変異です。サルモネラや大腸菌では、標的部位の1か所の変異でオールドキノロン剤に耐性化しますが、フルオロキノロンに耐性化するためには2か所以上の遺伝子の変異が必要です。しかし、カンピロバクターでは、標的部位に複数の変異が起こらなくても、1か所の変異でフルオロキノロン剤に耐性を示します。このことは、カンピロバクターが、サルモネラや大腸菌に比べて、容易にフルオロキノロン耐性を獲得する原因の一つと考えられています。

2002年、台湾でサルモネラ・コレラスイス（豚のサルモネラ症の起因菌の一つ）についてフルオロキノロン耐性の急激な増加が報告されました。耐性率は60%に達し、耐性株の感染源は食用に飼育された豚である可能性が高いことが示唆されました。わが国においても、2001年に病豚から分離されたサルモネラ・コレラスイスでフルオロキノロン耐性が見つかっています。また、1999～2003年度の調査で、食中毒菌であるカンピロバクターの一種であるCampylobacter coliでは、健康な豚から分離された株の21～35%でフルオロキノロン耐性株が確認されました。家畜に分布する食中毒菌におけるフルオロキノロン耐性株の増加は、公衆衛生上の問題として注目されています。一方、胸膜肺炎を引き起こすアクチノバチラス・プルロニューモニエや豚の大腸菌症の起因菌においてもフルオロキノロン耐性株が報告されています。豚疾病の起因菌に対するフルオロキノロン剤の有効性を維持していく上で注意が必要です。



素敵な出会いに感謝して

(株)サンエスブリーディング

二見 春子

「はい、サンエスブリーディングです」。何をやってもとろい私ですが、このセリフだけはスムーズに出るようになりました。

それまでデパートの地下で和菓子を売っていた私が、縁あってサンエスブリーディングで事務として働き出してから早3年になります。

会社の事務も初めてなら、養豚業についても右も左も分からない状態。最初の頃はとんちんかんな質問ばかりして、上司をはじめいろいろな方に迷惑ばかりかけてしまいました。粘り強く教えて下さった皆様、本当にありがとうございました。

普段は事務所でパソコンと向かい合う毎日ですが、やはり豚を扱っているだけに、いろいろと貴重な体験をする事が出来ました。中でも農場を見学させていただいた時は、驚きの連続でした。

恥ずかしながら、豚というとかわいらしいイメージし

か持っていなかったもので、雄豚の堂々とした迫力、毛色の違い、生まれたばかりの子豚から、月齢ごとに分けられ温度管理された子豚達など、見るもの全て新鮮に写りました。

また、豚舎に入る前の入浴から始まり、各豚舎に入る度にさらに消毒と、徹底した衛生管理にも驚くばかりで、たった一日見学に来た私ははともかく、こういった一連の作業を毎日されている農場の方々には頭が下がります。

そして、同じく協会ピラミッドで働く女性陣との出会いも格別なものでした。

セミナーでお会いしたり、たまにご飯をご一緒したりと、そうしょっちゅうお話出来るわけではありませんが、本当に、お世辞抜きでしっかりした美人揃いです(笑)。同世代にも関わらず仕事に関する知識はもちろん、女性としての気配りも持ち合わせていて、お会いすると楽しい反面それに比べて私は…と落ち込んだりもします。

元来お気楽な性格なので、すぐに立ち直りますが、私にとってとても良い刺激になりました。さまざまな素敵な出会いに感謝して、さらに成長していけるよう努力していきたいです。



OLに憧れ入社 楽しい体験と遭遇する毎日

(株)シムコ 三田村祐子

自営業の両親の元に生まれたせいかと係わるのが好きで、短大卒業後接客の仕事に就いたものの、「定時に上がれそう」という安易な理由でOLに憧れ転職、縁あってシムコに入社して早10年。その時の私の第一印象は「真面目で暗い」だったのですが、今では周りの方々に可愛がって教育していただき、そのイメージは払拭されたのではないかと考えています。この間、仕事を辞めたいと思ったことは一度もありません。

PCも使えなかった私ですが、今は営業事務として候補豚や豚精液・器具機材のオーダー等を担当しています。お電話で声だけはすっかりおなじみとなり、どんな方なのだろうと、いつもちょっと頭の中で想像したりします。そんな方々に、セミナー等でお会いできた時は嬉しいのです。

時にはヘルスチェックやオベのお手伝いの出張もあります。東京出身、豚は肉を食べたことはあっても見たことはなく、全てが初めての世界でした。初めてと場へ行った時は、臭いや、鼻を切るために頭を押さえる役目に

ビックリ!こんなことをみんな今までできてきているんだ、これが仕事なんだと思うばかりでした。しかし性格的に好奇心旺盛なので、内臓・体のしくみ、どのような行程で豚肉になるのか興味津々でした。こんな生々しい仕事も、私にとっては今でも社会科見学の連続のようです。

生まれたての子豚を見た時は、ツヤツヤしていて片手に乗る程小さくて温かくて、本当にかわいくそのまま連れて帰りたい思いになりました。だけどそんな小さな子豚の傍らには大きなお母さん豚が…眠っているとはいえ起き出すのではないかと、こちらは少しドキドキでした。

豚肉は臭みとかたいイメージが強くて得意ではありませんでしたが、最近は臭みのないやわらかいSPF豚肉が大好きになりました。仕事を通して生体からお肉になるまでの行程も知り、少し身近に感じているからでしょう。

この業界(?)は入社当時私が想像していた「1日中机に座っているOL」とは全く違って、通常では経験できないことにたくさん遭遇する、楽しいところだなあと感じます。安易なイメージで入社したにもかかわらず、今ではこの会社、業界に入れて、とてもよかったと思っています。ちなみに、私の仕事は友達の中で「珍しいお仕事ランキング1or2位」だそうです。

精一杯、一日一日を悔いなく、「袖触れ合うも他生の縁」を大切にしていきたいと思っています。

紹介●SPFのお店②

(株)原田畜産商店 東京都目黒区八雲1-11-17
TEL. 03-3718-6431

原田畜産は東急東横線沿線都立大学前駅から閑静な住宅街へと続く商店街にあります。開店は昭和41年。当時めずらしい瀟洒な3階建ての店舗兼住宅は、近所でも目立ったそうです。創業者は社長の原田裕示さんのお父さん。2人のお兄さんは牛肉専門の卸売業を継ぎ、原田社長がサラリーマンを経て神戸の食肉店で修行後、食肉店を任されました。現在は駅のフードセンター内にある支店と合わせ、ご家族と従業員総勢12名で切り盛りされています。

豚肉は、数藤春夫・東京食肉市場銘柄豚協会会長の会社から仕入れる(有)ケイアイファウム（協会認定農場、岩手県）産のみ。27年ほど前、なかなかよい豚肉が手に入らず困っていた時、同農場産「岩中ポーク」に出会ったそうです。「申し分ない。満足しています。評判がよすぎて売れ筋が足りないくらい」。

枝肉仕入れで、レストラン等への卸しも行う同店ですが「舌の肥えたプロたちがおいしいといってくれる。専門店である我々も肉売りのプロ、いいものを売らなければ価値がない。自信を持って売れるのは岩中ポーク1本にこだわっている強みですね」。



右から原田社長、長女の裕美さん、奥さんの裕子さん、長男の将男さん

「SPF豚には関係者ならみんな安心感を持っている。豚舎がきれいだと豚が健康なら豚の臭さは減るはずだと私は思ってますよ」と原田社長。「子どもからお年寄りまで安心しておいしく食べられる豚肉をもっとアピールしてもらえれば肉屋としてもありがたいですね。生産者の方は大変ですが、手を抜かずプロとしていいものをつくることにこだわってほしいですね」とエールをいただきました。



● 協会からのお知らせ ●

● 理事の改選について

今年度は協会理事の改選期にあたることから、先の総会において審議されました。その結果、横山清理事（(有)横山養豚）が退任され、13名の理事が再任されました。また、守山実夫氏（(農)守山畜産）と藤田世秀氏（協会）が新たに理事に選出されました。

正副会長については、理事の互選により赤池会長（留任）、吉田副会長（留任）、秦副会長（新任）が選出され、総会において承認されました。さらに、藤田新理事の事務局長就任も合わせて了承されました。

協会理事（順不同、敬称略）

赤池洋二（会長）、吉田修作（副会長、全農畜産サービス(株)ピラミッド）、秦政弘（副会長、(株)サンエスブリーディングピラミッド）、高橋吉男（(株)シムコピラミッド）、吉田英雄（ホクレンピラミッド）、三枝泰裕（伊藤

忠飼料(株)ピラミッド）、尾関紳一（日本農産工業(株)ピラミッド）、高畑隆（日本ハイポー(株)ピラミッド）、石川輝芳（東北地区、(農)しわひめスワイン）林寛康（関東地区、(株)林商店）、倉持信之（同、(有)山西牧場）、下山正大（同、(有)下山農場）、石原正敬（近畿・中四国地区、(有)岡山ジェイエイ畜産吉備農場）、守山実夫（九州地区、(農)守山畜産）、藤田世秀（事務局長）

● 代議員の交代

組織内人事異動に伴い、中部・甲信越地区の代議員（定員2名）の代田修治氏（長野県農協直販SPF種豚センター）に代わり、後任として峰村善樹氏（同）が就任されました。

● 認定委員の交代

(株)シムコピラミッド認定委員が藤田世秀氏から三宅真佐男氏に交代されました。

梅しゃぶそうめん

レシピ提供：いのこ家総料理長・林 勝

今年の夏はいつにも増して猛暑とか。今回のレシピはあっさりとした冷たい麺をご紹介します。栄養バランスもよく、暑さで食欲のない時にピッタリ。うま味たっぷりのつゆは、まとめてつくっておけば別のお料理にも使えそうです。

材料（4人前）

SPF豚ロース薄切り肉 120g

そうめん 4束

みょうが 1個

大葉 2枚

トマト 1/2個

きゅうり 1本

梅干し 5個

白ごま 少々

< 麺つゆ > ※10人前です。分量は調整して下さい。

だし 13合、濃口しょうゆ 3合、みりん 2.5合、砂糖（レンゲで）6杯

追いかつお 100g、干し桜えび 50g



作り方

- ① 麺つゆの材料を分量通り合わせてひと煮立ちさせ、さませます。鍋でお湯をたっぷり沸かしておきます。
- ② 豚肉を軽くしゃぶしゃぶし、冷水にとり、水気を切っておきます。
- ③ きゅうりはすりおろし、トマトも食べやすい大きさに切ります。梅干しは種をとって包丁で細かく叩き、みょうがも刻みます。
- ④ そうめんをゆでて冷水でしめ、水気をよく切って皿に盛ります。
- ⑤ 麺の上に豚肉、梅、きゅうり、トマト、みょうがを盛り付け、白ごまをのせたらできあがりです。
- ⑥ 別の器に入れたつゆにつけていただきます。

【林シェフのひとこと】

食欲のない時に召し上がると食がすすみます。しゃぶしゃぶをするとき、沸騰したお湯より70℃くらいの温度にすると肉がやわらかく仕上がります。ぜひ、お試しください。

● 認定情報 ●

● 平成19年度認定農場

[6月認定] (有効期間：平成19年6月8日から20年6月30日まで)

北海道・(有)鈴木ビッドファーム、青木ピッグファーム、(有)ゲズント農場、青森県・カワケンSPFファーム、同第三農場、岩手県・FVファーム、秋田県・(株)ナカシヨク八竜繁殖農場、同大口繁殖農場、同能代離乳農場、山形県・(株)ナカシヨク庄内繁殖農場、同庄内肥育農場、福島県・(株)フリーデン都路牧場、(有)東和牧場、仁井田農場、茨城県・(有)奥田農場、(有)弓野畜産、(有)篠崎畜産、栃木県・(株)ノイバーン、群馬県・(有)タカハシファーム碓氷高原農場、千葉県・石毛宏司養豚、岡野朝雄養豚場、高橋幸雄養豚、塚本利昭養豚場、宮沢光男養豚場、(有)アグリ、吉田道養豚場、(有)藤崎農場、江波戸SPF農場、(有)下山

農場第二農場、新潟県・外川畜産興業、(株)ナカシヨク荒川繁殖農場、同中条離乳農場、同下田肥育農場、同長峰肥育農場、同上中山肥育農場、兵庫県・(農)八鹿畜産、鳥取県・西日本ジェイエイ畜産(株)名和農場、岡山県・(有)荒戸山エスピーエフファーム、愛媛県・富永養豚場、清昇養豚場、旭養豚場、(有)多田ファーム、長崎県・JA全農長崎県本部五島種豚供給センター、(有)伊藤ファーム、浜田養豚、宮崎県・(有)レクスト、(有)ナガトモ、江夏商事(株)川南農場、同御池農場、クリーンファーム(株)、鹿児島県・(有)太陽畜産大口農場、同牛鼻肥育センター、(有)サツマ阿久根農場、同鶴川内農場、鹿児島いずみ畜産(株)三笠農場 (以上55農場)

※次回認定委員会は平成19年9月13日(木)の予定



(株)ユキザワ玉川農場
岡本 恵史さん
 ●福島県玉川村

美しく活気ある農場を目指す ユニーク農場長

(株)ユキザワ玉川農場のある石川郡玉川村は、福島県の南部に位置する人口約7,500人の村です。東には阿武隈山系がそびえ、西には阿武隈川沿いに平野が広がる緑と水の豊かなところです。平成5年に福島県の空の玄関口である福島空港も建設され、特産品のさるなし(キウイに似た果実)ワインと共に愛されています。

(株)ユキザワは全国各地へのSPF肉豚の生産・供給の拠点として、2001年3月末に(株)ユキザワ、(株)玉川畜産センター、(株)愛媛ハイピュアの養豚3法人の統合により設立され、本農場は旧玉川畜産センターを前身としています。現在母豚規模870頭、従業員数16名の一貫生産農場です。農場の周囲は山々に囲まれ一般車両の通行もなく、環境面・防疫面ともにSPF養豚には優れた立地条件です。

ユキザワの常務取締役でもある岡本さんが玉川農場の農場長に就任されたのは3年前、それ以前は伊藤忠飼料(株)中部支店長として、飼料販売の第一線で活躍されていました。

就任後、美しく活気ある農場環境を目指す中で、従業員の方々と共にあえて高い生産成績目標を掲げ、その継続に勤めました。時には厳しく、時には酒を酌み交わし合いながら熱く意見を交えること3年。気付けば

若者がぐいぐい引っ張る、活気みなぎる農場になっていたようです。

また、従業員の心休まるアクセントの一つとして、農場の駐車場兼玄関スペースの整備を行いました。現在

では、季節に応じた花が咲き、堆肥を利用した場外菜園も設けられ、見違えるほど綺麗になりました。職場の玄関口が綺麗になると、その効果は場内の豚舎周りの環境にも波及し、担当者が自ら整備・管理する意識が自然と芽生えたそうです。

こういった些細な変化が大きな市場評価につながったのか、平成18年10月に開催された東京食肉市場銘柄豚協会主催・第24回銘柄豚枝肉共進会において最優秀銘柄豚の賞を獲得しました。

そんな岡本さんに「今後、さらに美味しい豚肉を供給していくには?」とお聞きすると、「SPF豚として、防疫・衛生管理や飼養管理など常に最善を尽くすこと。それ以上は秘密だ」という答えが返ってきました。単に、現状に満足しているわけではなく、常に最高のパフォーマンスを目指して豚を飼っている自負があるからこそでしょう。ユニークな農場長を筆頭とした玉川農場が、次に生み出す豚肉が非常に楽しみです。

(伊藤忠飼料(株) 江口隆之)



編集後記

協会だより22号で紹介した神奈川県厚木市の「厚木ハム」の嶋崎洋平さんが、3年ごとにドイツ・フランクフルトで開催される食肉加工コンテストで3位入賞を果たされました。130年の歴史を持つコンテストで日本人初の快挙だそうです。嶋崎さんはお父さんが経営される認定農場「嶋崎種豚場」産の肉のみを使って加工品を製造・販売されています。SPFポークの素材のよさが味の決め手とか。次号でぜひ詳しくご紹介したいと思います。ご期待下さい。(k)



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28号 2007年7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