



# 日本SPF豚協会だより

Report of JAPAN SPF Swine Association 2008.1 第30号



提◆言

## 原点に立ち返り

## より強固なSPF豚生産システムの再構築を

有限責任中間法人 日本SPF豚協会 会長 赤池 洋二

あけましておめでとうございます。

ここ数年間、ほぼ順調に推移してきたわが国の畜産業界も今年のはかつてない試練の年になりそうです。昨今の原油価格の高騰をうけての燃料価格上昇や、バイオ燃料の需要拡大の思惑から、原料である穀物価格が上昇、飼料価格の世界的な急騰を招いております。このことは、飼料原料の大部分を海外に依存しているわが国の畜産業界に深刻な打撃を与えつつあります。飼料原料の高騰は世界的な現象であり、わが国の畜産業にとって、世界的規模の競争（技術、生産性、流通、消費の各分野）に生き残ることが、極めて重要となります。

さて、日本SPF豚協会が発足して40年近くが経過しました。この間、わが国のSPF養豚は様々な試練と紆余曲折を経て今日を迎えたわけですが、日本の養豚界も大変貌を遂げました。環境汚染対策が強化される一方で、農場数の急激な減少と経営規模の拡大が進んでいます。このような状況のもとで、SPF豚認定農場数と飼養頭数はわずかながら増加傾向にあります。これはSPF養豚における生産性の優位性が養豚関係者に認められつつある証左でもあります。

しかしながら、最近のSPF豚認定農場の生産成績をみると、上位25%の農場では上昇傾向にあり、つぎの25%は横ばい、残りの半数の農場にはわずかながら下降傾向にあります。このことは、SPF養豚の生産性において二極分化が進んでおり、わが国のSPF養豚が重大な問題に直面していることを示しています。

生産成績低下の理由はいろいろあると考えられますが、認定申請資料を見ると、日本SPF豚協会が指定する疾病以外の疾病にその原因があるように見受けられます。これらの疾病は単独の病原体によって発症するというよりも、PMWSやPRRSによく見られる

ような複合感染、あるいは飼養環境の悪化や飼養管理の失宜からくるストレスによって誘発されると考えられます。したがって、これらの疾病を予防するためにワクチン接種と豚舎の消毒を励行するだけでは、効果はあまり期待できません。

まず実行しなければならないことは、飼養環境—飼養密度、豚舎の清潔度、温・湿度管理、飲水・飼料の管理など—の整備です。また、豚が黒目勝ちでつぶらな瞳を見せていればストレスがない状態の目安となります。つまり飼養環境の整備とストレス排除によって豚の健康状態はかなり改善されているはずです。

このように、家畜の飼育環境を整え、ストレスを極力排除するという畜産の原点に立ち返ることが、多頭飼育、生産効率優先の近代畜産において、もっとも重要であると私は考えています。このことによって、おそらく多くの農場で問題解決の糸口が見つかるのではないのでしょうか。

私が今日まで多くの農場で見聞きして得た印象からいうと、まず、豚舎の消毒に際し、消毒薬の選択を優先している農場は概して水洗・乾燥が不十分になりやすく、疾病の発生を抑えることに苦勞しています。つぎにワクチン接種を優先している農場では、日常の衛生管理がおろそかになっているように思われます。飼養環境を整え、豚のストレスを取り除いた後、ワクチン接種が必要かどうかを検討すべきだと思います。

我々は過去にも石油ショック、経済不況、畜産物の輸入自由化など、数々の試練を乗り越えて今日を迎えることができました。今年も過去の経験を糧とし、さらにSPF養豚の原点に立ち返ることによって、SPF養豚をより強固な豚肉生産システムとして再構築することに、全会員が一致協力して邁進することを提議し、新年のごあいさつとさせていただきます。



# 第2回交流会(講演会・SPFポークの試食会) を開催

## 優秀CM農場の表彰も実施

第2回交流会が、昨年11月6日(火)午後4時より、東京・KKRホテル東京において、約100名の参加を得、盛大に開催されました。

内容は、山本孝史・東京農業大学教授による講演会とSPFポークの試食会。また、今回から過去3年間のCM農場生産成績をもとに、優秀な成績を収めた農場を表彰することとしました。順を追ってそのエキスをご紹介します。

まずは山本先生の講演。山本先生は、2003年11月から2006年12月までの約3年間、JICA(国際協力機構)プロジェクト「メキシコ・ハリスコ州家畜衛生診断技術向上計画」のチーフアドバイザー兼細菌学専門家として、ハリスコ州のエル・サルト家畜疾病診断所に赴任されました。講演のテーマは「メキシコの家畜衛生事情(養豚を中心に)」でしたが、貴重なご経験にもとづき、畜産に限らず幅広くお話いただきました。概略は以下の通りです。

メキシコは32の州からなる合衆国で、人口は1億2,800万人(日本とほぼ同じ)。人種はスペイン人とインディオの混血(メスティソ)60%、インディオ25%、ヨーロッパ系14%、その他となっている。国土面積は197万平方キロメートルで日本の5倍強。

約2,000万人が首都・メキシコシティに集中(東京は約1,300万人)し、農村は衰退している。さらに、世界一貧富の差が激しい。

メキシコといえば、テキーラとタコス。テキーラ(テキーラ村という土地の名前からきている)はアガベ・アスール・テキラーナ(Agave Azul Tequilana)と呼ばれる竜舌蘭の茎を絞った液から作る無色透明の蒸留酒である。液を絞れる大きさの竜舌蘭になるのに7~8年を要する。だから大量にはできない。



講演される山本孝史先生

タコスはトウモロコシの生地を薄くのばして鉄板で焼いたトルティーヤに具を盛ったもので、ライムの汁を絞りかけたり、サルサソースをかけて食べる。

食品は総じて安い。ちなみに、私が買物をしたスーパーの食肉・卵の値段は、豚ヒレ700円/kg、牛ヒレ1,500円/kg、鶏モモ200円/kg、卵120円/10個だった。

また、メキシコを代表する音楽にマリアッチがある。数種のギター、バイオリン、トランペット等の組み合わせによる10人ほどの楽団である。パーティーを陽気に、リズムカルに盛り上げる。さらに、チャレアードというカウボーイの競技もある。

私の滞在したメキシコ・ハリスコ州は、熱帯地域に分類されているが、中央高原地帯に位置し、標高が高いため、湿度は低く、涼しい。また、雨季(夕方スコールがある)と乾季がはっきりしている。

メキシコへ旅行するときは、水にだけは気をつけないと下痢する。生野菜、氷は特に要注意。歯磨きの水も一度沸かしたものをを使用することをお勧めする。

現地で見た花木はハカランダ(ジャカランダ:花は薄紫:アコースティックギターの最高級材)とタバテンで、種類は少ないようだ。

ハリスコ州の畜産は盛んで、豚肉は国内生産量の約20%、牛肉10%強、鶏卵40%を占めている。メキシコ



は豚肉輸入国でありながら、少量の輸出もしており、うち95%は日本向けである。

豚肉の生産コストは農場の規模で異なっており、大規模農場で枝肉kgあたり12.66ペソ、中規模で同15.52ペソである（1メキシコ・ペソは約10.5円位）。このコスト差は飼料価格が反映している。

さて、メキシコは国内から撲滅すべき豚の対象疾病として、豚コレラ、オーエスキー病を指定しており、キャンペーン疾病と呼んで撲滅に向け努力している。

撲滅計画は次の3段階に分け、家畜衛生局が毎月公表する。すなわち、第1期 Control（疾病が多発している状態）、第2期 Eradication（散発的発生：ワクチン接種段階からワクチン摂取しない段階まで）、第3期 Liebre（発生なし）である。この撲滅計画に基づき、清浄性の確認検査を実施している。検体数は2004年8月から2006年10月の約2年間で、豚コレラ85,883、オーエスキー病43,384と、大変な努力をしている。その結果、清浄化達成状況は、2004年9月に比べ2007年10月時点で、豚コレラは清浄州が14州から17州に、オーエスキー病は8州から15州になっている。

メキシコのと畜場は輸出用肉を処理する「T I F : Tipo Inspeccion Federal（連邦検査適合型）」と一般消費者向けの肉を処理する「公営と畜場」の2種類がある。

T I Fでのと畜は全国の35%位である。日本のと畜検査に相当するものはない。しかし、T I Fに出荷されている豚の肺はきれいで、肺病変が見当たらなかった。豚の飼育密度が大いに関係している。公営と畜場の衛生状況は低い。

余談であるが、ソノラ州にS S P Fのマークで販売されている豚肉がある。日本のS P Fと類似しているが、これは、Sonora Safe Pork Farmの略で、農場の規格、薬物等に関する厳しい条件を満たした生体から生産されたと認定した製品に、このマークをつけている。

最後に、メキシコ社会とメキシコ人の特徴を五つほどお話しして締めくくりをしたい。

- ① メキシコ社会は二極分化の社会である（貧富の差が激しい）。
- ② 個人の権限が強く組織として機能しないことがある。
- ③ 「また明日」の国である。やるときはやるみたいだが、ギリギリにならないとやらない。



④ 「アミーゴの国」である。いつも酔った状態で軽い返事や約束をする。どうなっているかしつこく確認することが必要。

⑤ 当てにならない口癖を二つ。「すぐ来ます」「明日払います」。

講演終了後、今回より新たに設けられた生産成績優秀CM農場表彰式が行われました。

柏崎守選考委員長（認定委員長）による選考基準の説明と講評の後、総合生産成績最優秀賞は富良野スワインファーム(有)（北海道、ホクレンピラミッド）、商品化頭数（1母豚当たり年間肉豚出荷頭数）最優秀賞は(有)胆沢養豚（岩手県、シムコピラミッド）がそれぞれ受賞され、赤池洋二・協会会長より表彰状と記念品が授与されました（4ページ参照）。

表彰式を終え、すぐに第二部のS P Fポーク試食会（懇親会）が始まりました。

赤池会長の「昨年よりもこじんまりした感があるが、皆さんの協力で開催できることを感謝します」の挨拶の後、大久保 真・ホクレン滝川スワインステーション場長の「消費者に支持される豚肉生産に情熱を傾けよう！」の乾杯の音頭で懇親会がスタートしました。



本日の試食用SPFポークのメニューには、おなじみのしゃぶしゃぶ（有ポークランド産）、骨付きハム（有道南アグロ産）さらに本場ドイツの「IFFAドイツ国際食肉加工品コンテスト（3年に1度開催されるハムのオリンピック）」腸詰部門で日本人初の総合3位入賞した、厚木ハムのポークソーセージ、ハム類（原料：株しまごき牧場産）が用意されました。

どれも大好評でしたが、なかでも、ポークウイナーが早々となくなったのは、さすがのおいしさだったからでしょうか。皇居大手門から東京タワー、国会議

事堂のライトアップなど美しい夜景を眺めながら、おいしい料理に舌鼓を打ち、仲間と楽しい一時。極楽、極楽（？）の2時間があっというまに過ぎてしまいました。最後に吉田修作協会副会長の威勢のよい、トントンの三三七拍子で締めとなり、散会しました。

普段同じSPF養豚に取り組む会員同士や関係者、SPFポークに関心のある方々などが一堂に会し、情報交換する機会はなかなかありません。交流会がそうしたよい機会になればと思いつつ、また元気な顔にお会いできることを願いながら会場を後にしました。

## 優秀CM農場表彰制度がスタート 総合生産成績最優秀賞は富良野スワインファーム 商品化頭数最優秀は胆沢養豚がそれぞれ受賞

協会では、CM農場生産成績評価をもとに、優秀農場を表彰する制度を設け、本年度よりその選考、表彰を開始しました（当面の間一貫生産農場のみを対象）。

選考基準は、過去3年間連続して総合生産指数が上位25%に位置し、3年間の総合生産指数の平均値が最高の農場を総合生産成績最優秀賞、1母豚当たり年間肉豚出荷頭数の平均値が最高の農場を商品化頭数最優秀賞とするものです。年に1度開催する選考委員会において決定します。選出された農場に対し、防疫設備・管理基準について、実態調査を行ない、表彰にふさわしい高水準にあることを確認後、表彰することとします。

第1回目の荣誉に輝いたのは、前ページでご案内の通り、総合成績最優秀賞が富良野スワインファーム（有）（平均総合指数128.18）、商品化頭数最優秀賞が有胆沢養豚（平均出荷頭数25.70頭）です。11月6日、交流会の中で表彰式が執り行われました。

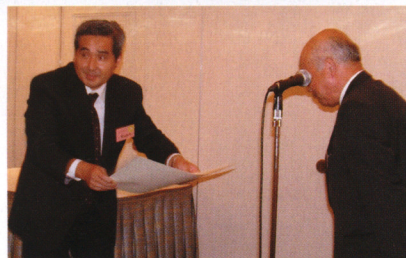
総合最優秀の富良野スワインファームは都合でご出席いただけず、所属ピラミッドであるホクレンの高谷和宏氏が代理で表彰状と記念品を受け取りました。

商品化頭数最優秀賞の胆沢養豚・高橋充好代表取締役は挨拶で「養豚を始めて30年、大変名誉なことです。社員の努力が認められ、自信につながります。また、関係者のお力添えにも感謝いたします。当社では、八つの目標を設置、クリアすれば社員に達成手当を支給



両農場に贈られた賞状と記念トロフィー（上）  
富良野スワインファームの表彰はホクレンが代理受賞（右）

します。総産子数12.5頭以上、哺乳開始頭数11.1頭以上、哺育開始率88.0%以上、離乳子豚数10.5頭以上、離乳育成率94.5%以上、再帰日数6.2日以内、種付頭数月50頭以上、



受賞の挨拶を述べる高橋充好・胆沢養豚社長

分娩率90.2%以上の八つで、もう一つクリアできないのが分娩率です。先ほど柏崎選考委員長より、この賞を2年連続してとるのは至難の技だとのお話がありましたが、そう聞くと燃えるのが私でして、連続受賞にチャレンジいたします」と力強く述べられました。



# 細菌の構造とその機能

東京農業大学教授 山本 孝史

今号より、豚の細菌性疾病について概説することになりましたが、病気の話に入る前に、先ず細菌とはどういう生物で、その構造と各構造物の機能はどうなっているのかという話から始めたいと思います。

ウイルスは、核酸とそれを取り囲むタンパク質でできている「物質」ですが、細菌は「細胞」です。細胞は、細胞質膜に囲まれ、内部に核DNA（遺伝物質）を持った生物の構造的かつ機能的な最小単位です。核DNAが核膜で覆われた細胞を真核細胞と言いますが、細菌は核DNAが核膜で覆われず、細胞質内にそのまま存在することから、原核細胞と呼ばれます。その基本的な構造を図1に示しました。

ほとんどの細菌は、細胞質膜の外側に細胞壁と呼ばれる強固な構造を持っています。真核生物のうち、動物の細胞には細胞壁がなく、植物の細胞には細胞壁があることから、かつて細菌は、植物の最も下等なものと位置づけられていました。細胞壁を持たない例外的な細菌として、マイコプラズマがあります。

細胞質膜で覆われた細胞質の中には、核DNAの他、リボソームと呼ばれるRNAを含んだタンパク粒子がほぼ均等に分布し、タンパク質合成の場となっています。

また、多くの細菌は、核DNAの他に、プラスミドと呼ばれるDNAを持っています。プラスミドには、薬剤耐性、病原性、代謝酵素などに関与する遺伝子があり、

これらはしばしば他の細菌に伝播します。

細胞壁の外側に、莢膜、鞭毛、線毛等を持っている菌種もあります。

莢膜は、炭疽菌ではタンパク質ですが、他の多くの菌では多糖体です。莢膜に覆われた細菌は、宿主の食細胞に食べられる（貪食される）ことから逃れることができ、宿主細胞内で増殖し、病原性を示すようになります。胸膜肺炎菌の血清型は、この莢膜の抗原性によるものです。

鞭毛と線毛については、ここでは触れません。

さて、細胞壁の構造には2種類あり、その違いを反映して染色性（色素に染まりやすいか否か）に違いが出て来ます。2種類の細胞壁に共通した組成としてペプチドグリカンという物質があり、この物質により細菌はその形を維持しています。ペプチドグリカン層が薄く、その外側に外膜と呼ばれる構造を持つ細菌をグラム陰性菌、外膜を持たないがペプチドグリカン層が厚い細菌をグラム陽性菌といいます（図2）。グラムというのはグラム染色という染色法を確立したデンマーク人の名前ですが、ここではグラム染色のことであり、アニリン色素で染まった菌体がアルコールで脱色されにくいグループをグラム陽性菌（青く染まる）、容易に脱色されるグループをグラム陰性菌（赤く染まる）といいます。陰性菌にある外膜は、リポ多糖やタンパク

質でできており、リポ多糖に含まれるリポドAは、発熱、血管拡張作用、血液凝固作用等を示し、内毒素と呼ばれています。これに対して菌体外に分泌される毒素は外毒素とよばれ、これも病原性に密接に関係しています。

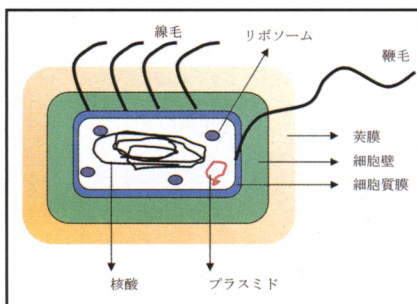


図1 細菌の模式図

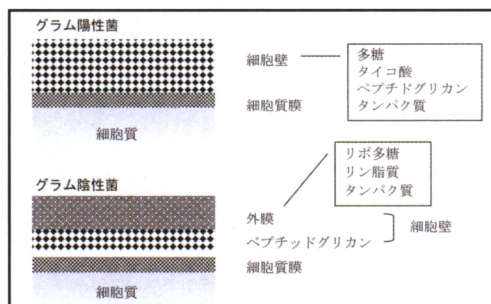


図2 グラム陽性菌と陰性菌の細胞壁の比較



## ● 地域研修会が東北地区よりスタート

昨年11月29日午後、岩手県盛岡市のホテルパールシティ盛岡を会場に、東北地区地域研修会が開催されました。参加者は該当地域認定農場、ピラミッド関係者のみで35名。農場従事者を対象とした勉強会の色合いの濃いものとなりました。

内容は、まず藤田世秀・協会事務局長がCM農場の生産成績の変化、東北地域の農場・生産成績の特徴について説明しました。

続いて、動物衛生研究所の山田俊治上席研究員による「わが国で問題になっている豚疾病とワクチンについて」をテーマにした講演が行われ、ワクチンとその活用方法について、わかりやすい解説がありました。

さらに、秦 政弘・協会副会長がSPF豚農場における



防疫対策の考え方について講演、また、自社のGP農場で実際に行われている厳しい防疫設備および管理態勢について紹介がありました。最後に、赤池洋二・協会会長の司会で意見交換会が行われました。



山田俊治・動物衛生研究所上席研究員

音響の不備や、スクリーンが見にくかったなど、参加者の皆さんにご迷惑をおかけしましたが、内容的には概ね好評で、研修会のテーマである「SPF豚農場における防疫対策の重要性」を改めて認識していただけたようです。

地域研修会は、3月までに北海道地区と九州地区の開催を計画しております。他の地区においては、来年度の継続事業となる予定です。詳細が決定次第、該当地域会員の皆さまに別途ご連絡いたしますので、ぜひご出席下さい。

## ● 協会オリジナル帽子とTシャツが完成

先号でもご案内しましたが、協会認定マーク入りのオリジナル帽子とTシャツがこのほど完成いたしました。近々見本を全農場にお送りする予定です。Tシャツはエメラルドグリーン、ロイヤルブルー、レッドの3種類あります。農場での作業や従業員の皆さんの意識向上にご活用下さい。詳細は別途ご案内いたします。ご注文お待ちしております。

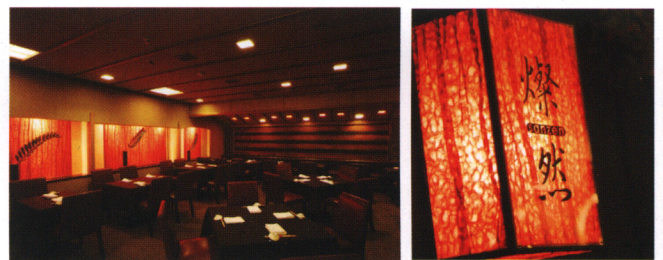
## ト◆ピ◆ツ◆ク◆ス

# 東京・銀座にSPFポークの レストラン「燦然」がオープン

協会認定農場産SPFポークの専門店がまた一つ、東京・銀座に登場しました。昨年10月にオープンした「みちのく産直豚・燦然」。伊藤忠飼料(株)ピラミッド傘下の青森・秋田・宮城・福島県の認定農場産SPFポークのしゃぶしゃぶをメインに、安心・安全を重視した鶏卵や、鯛、マグロなどの水産物が自慢のレストランです。

「豚肉が苦手な人でも食べられる」と評判の伊藤忠飼料のSPFポーク。産直ギフト利用客の「色々なところで買え、食べられるようにしてほしい」という要望から、アンテナショップとしても活躍するレストランを開店させることに。和のテイストでゴージャスな雰囲気の内店は、テーブル席のほかカウンター席や個室(2部屋)もあり、ゆっくりと食事を楽しめます。

豚肉は、宮城県にある直営SPF豚専用カット処理センターから直送、食べる直前に一枚一枚、丁寧にスライスしています。オープンキッチンなのでカットの様子を客席か



からも見えます。夜の燦然豚しゃぶしゃぶコースが3,800円、お得なランチはしゃぶ膳1,890円、ロースかつ膳1,360円、陶板焼きステーキ膳1,570円など自慢の燦然豚を堪能できます。他に鯛やかんぱちを使った海鮮しゃぶしゃぶコース(夜、5,500円)、自慢の鯛と卵を合わせた鯛めし(同800円)など季節感たっぷりの産直メニューがいっぱいです。

ぜひ一度「安心・安全・おいしい」料理を味わいに、お立ち寄りになってはいかがでしょうか。

＜みちのく産直豚・燦然＞

〒104-0051 東京都中央区銀座5-7-10

ニューメルサ8F

TEL&FAX : 03-3569-2007

営業時間 : 11:00~15:00 / 17:30~22:00

アクセス : 地下鉄銀座線銀座駅 A2番出口徒歩1分

JR有楽町駅 西口 徒歩5分

ぐるなび : <http://r.gnavi.co.jp/a186805/>





## パリの とんかつ屋さん

夫の仕事でパリに引越してきました。私が着いた当初、パリは夏のヴァカンスの真っ最中で、ほとんどのお店は3週間お休みだったり、やる気のないパリジャンの態度に日本では考えられない光景を目の当たりにしました。しかし、ヴァカンスも明けてパリも徐々に活気を取り戻し、私もだんだんこちらの生活に慣れてきました。

パリに来る前、私は全農畜産サービス(株)の種豚事業部で働いていました。そのせいか、パリに来てからも「豚」と名のつくものにはどうも反応してしまいがちのようです。この前もブラブラ歩いていたらなんと「とんかつ屋さん」を発見しました。気にはなったもののなかなか行く機会がなかったのですが、ついにパリでとんかつを食べてきましたので、みなさんにもご紹介します。パリでは珍しいとんかつ屋さん「もの木」。

このお店は、オペラ座近くの日本食街付近にある古めかしいパッサージュ内にあります。ランチタイムともなると地元のフランス人でいっぱいでした。ランチは10ユーロから、ロースかつ、フィレかつ、チキンかつもありますし、カレーまで！私はせっくなのでフィレかつ定食を注文しました。早速食べてみると、お

フィレかつ定食  
12ユーロ  
お味噌汁、漬物  
付、日本語メニュー  
もあります

肉の厚さこそないですがまさしく



日本のとんかつです。さすが日本人が経営しているお店だけあります。パリでまともな和食にお目にかかれることは滅多にないので、予想以上の美味しさに感激しました。「とんかつってこんなに美味しかったっけ？」おそらく日本で食べたなら普通のとんかつなのでしょうが、異国の地で食べる久しぶりのとんかつに興奮気味で食べました。フランス人の店員さんに「おいしいですか？」と聞かれたので「C'est bon, C'est bon! (美味しいです)」と少し大げさに伝えてしまいました。

パリで日本のとんかつが食べられるのは、住んでいる日本人にとってはありがたいことです。いつかパリで日本のSPF豚のしゃぶしゃぶやとんかつを口にできる日がくればいいな～と思いました。

みなさんもパリにいらしてフレンチに飽きたら、とんかつ定食、いかがでしょうか？

<もの木> 電話：01 42 96 48 37

住所：68 Passage Choiseul 75002 Paris

休日：土・日・祝日

### ●認定情報●

#### ●平成19年度認定農場

[12月認定] (有効期間：平成19年12月6日から20年12月末日まで)

北海道・(有)道南アグロ、富良野スワインファーム(有)、(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)ふなばやし農産第3農場、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)ポークランド、山形県・(有)最上川ファーム、(有)鮭川ピッグファーム、宮城県・(株)しまざき牧場、(農)しわひめスワイン、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)菅井物産SPF農場、(農)米本畜産、長野県・(有)ヤマイチファーム、岡山県・(有)岡山ジェイエイ畜産吉備牧場、(有)エム・ピー・エフやなはら、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、(有)エス・イー・ダブル安岐ファーム、長崎県・(有)芳寿牧場、(有)エス・イー・ダブリュー大西海ファーム、宮崎県・(有)飯盛畜産、江夏商事(株)夏尾農場、鹿児島県・(有)サツマ湧水事業部栗野農場、(有)サツマ高尾野農場 (以上50農場)

※次回認定委員会は平成20年3月6日(木)の予定





## 大変なときも笑顔で

FVファームのある岩手県野田村は、県の沿岸北部に位置し、東に十府ヶ浦という砂浜、そして雄大な太平洋に面しており、昔から養豚が盛んな地域です。農場も太平洋を望める眺めの素晴らしいところにあります。

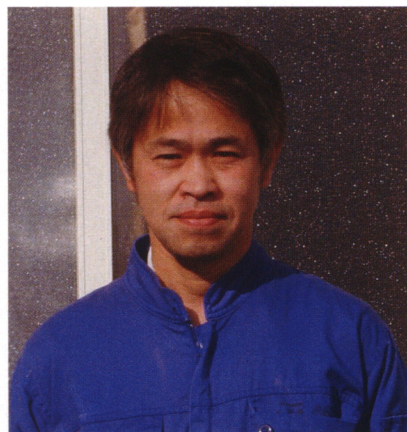
東英さんは地元の高校を卒業後、千葉県で工務店に勤務していたのですが、お父さんが補助事業で母豚40頭規模の豚舎を申し込み、「戻って来い！」の一言で野田村へ戻り、本格的に養豚を営むことになりました。これが昭和62年、東英さん27才のことです。

実家に戻り、養豚・果樹の複合経営を開始したのですが、当時は豚赤痢・ARなど疾病対策に頭を悩ませたそうです。「本当に苦しかった。でも、それを乗り越えたとき道が開けていたよ。養豚が肌合っていたのかもしれないね」とはご本人の弁です。

SPF農場開設のきっかけは平成11年。農協から「母豚300頭規模のSPF農場をやらないか？」と誘われたことです。規模拡大の希望を持っていた東英さんは、実家の果樹園の一部を豚舎に変更することを決意します。「親父の説得が大変だったよ」とのことですが、なんとか説得し平成12年に造成開始、平成15年4月から母豚の導入を開始しました。ちなみに農場名はFlat(平ら)のFとValley(谷)のVからつけたそうです。

母豚が増え、従業員2人を雇用しながら現在に至るわけですが、その間順調に成績を残しておられます。「S

PFになって一番良いところはなんですか？」との質問には「手間がかからないことだね。だって分娩処置したら、後は時期が来たら丹毒のワクチンを接種するだけだからね」と一言。これも厳格な防疫体制を築き、維持しているから言えることです。「逆に悪いところは？」との質問には「悪いところは無いんだけど、不便なのは急なお客様に対応できないところかな」と笑って答えて下さいました。



野田協業養豚組長・農協理事・高校PTA役員などなど、本業以外にもさまざまな要職にある東英さん。それもご本人のお手柄故ですが、そのため仕事開始の時間も早く、午前5時には農場に入り、場内を1周します。「午後からはいろいろな会合があるからね」とおっしゃいますが「さぞご苦労があるのでは？」との質問には「ないことはないけど、家族にも支えられているからね。やっぱり家族の支えが一番だよ。『大変な時も笑顔で』がモットーだからね」と一言。「息子も養豚を継ぐ気があるみたいでさあ」と嬉しそうにおっしゃいました。

「畜産は今、厳しい時期だけど、もう少し規模拡大したいんだよね。資金繰りとかまた大変だろうけどさ」と笑顔で一言。これからのますますの活躍が期待できそうな、FVファームの平谷東英さんでした。

(全農いわて 津志田健司)

### 編集後記

新年あけましておめでとうございます。本年も協会だよりをよろしく願いたします。今年には厳しい年になりそうですが、協会だよりで少しでも会員の皆さんに元気をお届けできればと思っております。今号は、山本先生の新連載やフランスからの寄稿など、新年号にふさわしく華やかなものになったかと思えます。武田さんには時折パリ情報を届けてもらう予定です。ご期待下さい。なお、林シェフのSPFレシピは誌面の都合でお休みさせていただきました。次回をお楽しみに！(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30号 2008年1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