



# 日本SPF豚協会だより

Report of JAPAN SPF Swine Association 2009.7 第36号



提◆言

## 養豚家は科学者

(株)ファームテック代表取締役 西原 登

豚、鶏、牛と畜産を代表する畜種の中で、豚ほど各飼育ステージが分かれ、なおかつ一人（あるいは一つの組織）で養う畜種はないのではないかと思う。他の畜種は分割化され、それぞれ専門的に飼育されている。そして生産者別の生産技術もほぼ似かよっていると思われる。しかるに、我々養豚家の技術レベル（成果）には未だにかなりの差があることは周知の事実である。

このような背景のもと、成績向上目的の手段としてSPF化されてきた経緯があるのだが、歴史を経るとともに形骸化されつつあったことから、2年前から新しい防疫設備基準及び防疫管理基準に基づく認定が開始された。では、これだけで成績向上が図れるのだろうか？やはりそれに加えて経営者、従業員一人一人の意識向上（赤池会長が常日頃強調されている、心のSPF化の重要性）がなされて初めて向上が図れるものと確信している。

養豚とは、①種②栄養③環境の三要素で形成されているが、種と栄養については今後も研究課題はあるものの、ある程度のレベルには達していると考えられる。飼育技術、病理衛生等についてはそれぞれの専門家の文献、あるいはセミナー等その気になれば勉強材料は溢れており、また研究機関も官民多数存在している。では、大きな影響を及ぼす環境について当事者がどれほど認識しているだろうか？養豚業界に携わって日の浅い私が申し上げるのは失礼かと思うが、この分野が日本の養豚界において一番欠けており、最も暗中模索しているところではないだろうか。

環境といっても範囲が広すぎるので、最低限の換気（空調）・温度・湿度・豚舎面積に限っていえば、果たして直接管理する者がどれほど理解して日々の管理をしているのだろうか？そして、重要な分野でありながらそれに応えるべき研究機関がほとんどどないのが実情

であろう。幸いにも、若い養豚家が増えつつあることから、科学的根拠に基づく管理ならば興味も増加し、成績向上も望めるのではないか。

換気・温度・湿度は常に相関関係にあり、優先順位をつけるべきではないと考える。誰でも理解しやすい熱量指数（ER指数）、すなわち「温度×湿度＝ER」と、ステージ別・季節別（外気温別）の必要最低換気量の2点を把握するだけで、かなり科学的なのである。

日本には四季があり、夏の高温多湿・冬の低温低湿度期間で半年になり、本来畜産には向いていない。この不利な状況の中で成績向上を目論むには、EU・アメリカ等の養豚先進国に負けない、そして日本に適した環境制御技術こそが重要であり、グローバル化している世界経済の中で生き延びる術でもあろう。そのためには国家レベルの中で日本の養豚を論じるべきではなかろうか。

EUの枝肉相場が日本の2分の1、アメリカが3分の1～4分の1という中であって、我々日本の養豚が価格競争に勝てる訳がない。外国には環境三法や排泄物処理法といったコストのかかる法律等がない（日本では養豚場の電気代の6～7割が糞尿処理施設）。消費者は価格が安い方がいいのは当然である（法律を遵守すればコスト高になるということは消費者レベルでは無関係である）。ではどうすればよいか？

より高度なSPF化で成績を向上させコストダウンを図り、公害も出さず地域に愛される農場を目指す、テーブルミートとしてトレーサビリティと美味しさが確立された豚肉を生産する、この二つを重点に置くことが今後進むべき方向であり、あらゆる学問の集合体、すなわち科学することが養豚である、と言いたい。

最後に、大声で消費者に叫びたい。せめて6割は国産肉を食べて！安全と美味しさは金がかかるのだ、と。



# 今年度の事業計画などを承認

## 定時総会(代議員会)を6月開催

去る6月11日(木)、東京都千代田区のKKRホテル東京(東京共済会館)において定時総会(代議員会)が開催されました。20年度の事業経過および決算報告などが承認され、また今年度の事業計画についても承認を得ました。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20年度事業経過報告

協会事業の柱であるSPF豚農場認定制度において、今年度も認定業務の厳正化に取り組みました。認定申請を取りやめた農場があるものの、大型新規農場が増え、認定農場数は184(GGP、GP農場22、CM農場162)で、飼養母豚数は75,114頭となりました。生産成績は横ばいで推移しました。

継続事業としての地域研修会は、高崎・潮来(関東・北信越地区)、岡山(中・四国地区)、の3か所で開催しました。また、今年度事業の、新たなテーマによる地域研修会は、盛岡(東北地区)の1か所のみで開催にとどまりましたが、昨年度を上回る参加者があり、活況でした。他の地区については21年度の継続事業となります。

認定シールの販売は10,558千枚(前年度比91.6%)となり前年度を下回りました。また、昨年度から実施している協会オリジナルキャップとTシャツも引き続き販売しました。ポークリーフレットの配布も継続しております。

協会だよりは予定通り31号、32号、33号、34号を発行いたしました。あわせて、協会ホームページの充実を図り、内容チェック、更新回数を増やしました。

また、10月には会員の声を受け、過去2回開催された交流会から形を変えて、セミナーを復活させました。また、昨年度から実施している生産成績最優秀CM農場の表彰に加えて表彰農場の業績発表も行ないました。

さらに、今年度秋の協会創立40周年記念事業として、

記念出版物の原稿依頼と編集作業に取りかかりました。

#### ●認定委員会

6月5日(木)~6日(金)	56農場認定	協会事務所
9月11日(木)	44農場認定	協会事務所
12月4日(木)	50農場認定	協会事務所
3月12日(木)	30農場認定	協会事務所

#### ●社員(代議員)総会

6月11日(水)	KKRホテル東京
----------	----------

#### ●理事会

6月11日(水)	KKRホテル東京
3月26日(木)	協会事務所

#### ●常務理事会

5月29日(木)	協会事務所
9月22日(金)	協会事務所
12月16日(火)	協会事務所

#### ●生産者地域研修会

7月1日(火)	高崎会場
7月3日(木)	潮来会場
7月13日(火)	岡山会場
3月19日(木)	盛岡会場

#### ●SPF豚セミナー(生産成績優良農場表彰)

10月28日(火)	KKRホテル東京
-----------	----------

#### ●協会40周年記念刊行物編集会議

6月20日(金)	協会事務所
1月26日(月)	協会事務所
3月10日(火)	協会事務所

#### ●生産成績優良CM農場表彰選考委員会

8月25日(月)	協会事務所
----------	-------

#### ●生産ピラミッド代表者懇談会

5月13日(火)	
----------	--



## 平成21年度事業計画

### 防疫設備基準、防疫管理基準の徹底

認定農場の両基準の実施状況の報告を受け、改善整備点を指摘してきました。その指摘に従い改善を実施していただいておりますが、その実行度を上げていきます。

### S P F 豚農場認定規則および関連する基準・細則の印刷と配布

法人名変更等修正部分を反映させるため細部をチェックしたのち、改訂版として印刷製本し、全認定農場に配付いたします。

### 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。

### 生産成績優秀CM農場の表彰制度の継続

生産成績優秀CM農場を選考委員会により選定、セミナーで表彰します。

### 地域研修会の継続

#### 1) 継続事業

昨年度からの継続事業として『S P F 豚農場における生産成績の向上と飼養管理のポイント』をテーマとした地域研修会を開催します。開催地区は、関東(東京)、中四国(高松or坂出)、九州(未定)を予定しております。

#### 2) 21年度地域研修会の開催

上記テーマの研修会が一巡したあと、新しいテーマを設定し、それに基づいた地域研修会をスタートさせ

ます。

### 協会だよりの発行

協会だより35号(4月)、36号(7月)、37号(10月)、38号(1月)を発行します。

### 協会パンフ・販促用資材の制作と普及

法人名変更に伴い、要望の多かった協会パンフレットを改訂、発行を検討します。また過去制作した店頭用ポークリーフレット2種に加えて、レシピ等を盛り込んだ第3弾の制作を検討し、引き続き希望会員に無料で配布いたします。さらに、認定農場向け協会オリジナルキャップとTシャツの販売を継続いたします。

### 協会創立40周年記念事業の推進

- 1) 記念刊行物の編集を継続いたします。
- 2) 記念セミナーを開催いたします。日程は11月12日(木)、場所は横浜情報文化センター・情文ホール(横浜市中区)を予定しております。

### イベントへの参加

- 1) 日本食肉流通センター主催の「ちくさんフードフェア」に参加します。在京ピラミッドを中心に企画委員会を設置、検討・準備を進めます。

日程：10月10(土)～11日(日)

場所：日本食肉流通センター内(川崎)

- 2) 日本食肉消費総合センター主催の「国産食肉まつり」(地方開催)に参加を検討いたします。

### 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つ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

S P F 養豚の普及と会員農場の増加のため、ピラミッドと共にさらに努力を重ねる一方、生産されたS P F ポークの販売促進に向け会員の努力を結集することに努めます。



## ワクチン

Mhyopに感染し治癒した個体には強い免疫ができており、再感染しないことは古くより知られていましたが、ワクチンが実用化されたのはここ10年余りに過ぎません。市販されているマイコプラズマワクチンは、すべて菌体を殺菌してアジュバントを加えた不活化ワクチンですが、さらに培養濾液を加えたものもあります。これは培養濾液中に感染防御物質が含まれているという実験結果に基づいたものです。

ワクチンの効果は、1日平均増体量の増加（2～8%）、飼料要求率の改善（2～5%）、出荷日齢の短縮といった経済効果に集約されます。このような効果は、主として肺炎病変が軽減化されることによるものです。しかし感染そのものを防ぐことはできませんし、ワクチンを継続して接種しても、マイコプラズマ肺炎を清浄化することはできません。期待できるのはあくまでも経済効果ですので、マイコプラズマ肺炎による被害が軽微な農場では、マイコプラズマ肺炎マワクチンを使うメリットはありません。一方、Mhyopは、本項の第1回目(33号)に記載しましたように、不顕性に感染した胸膜肺炎菌を活性化させて発症させることがありますので、マイコプラズマ肺炎ワクチンを接種することによって、付随的に胸膜肺炎の発症率が低下する効果が見られることがあります。また、「Mhyopは、PRRSウイルスの感染を長期化させる働きがあり、PRRSウイルスは、サルモネラ、グレーサー病、レンサ球菌症、豚丹毒等の発症の引き金になりますので、玉突き的にさまざまな感染症を引き起こすことになる」ことも記載しました。このことは、マイコプラズマワクチンにより、PRRSウイルス感染が引き金となるこれらの病気の罹病率を低下させる効果が期待できることを示唆しています。一方、細かいデータは省きま

すが、PRRSウイルスワクチンは、PRRSウイルス感染と同様に、マイコプラズマ肺炎ワクチンの効果を阻害するという実験成績が報告されています[3]。従ってマイコプラズマ肺炎ワクチンとPRRSワクチンの併用はしない方が無難です。

ワクチンの接種時期は、1回目を離乳時に、2回目を2ヵ月齢に接種するのが一般的ですが、汚染度の高い豚群ではできるだけ早い時期（1週齢と離乳時）に、逆に感染時期が遅い豚群では4～10週齢時に接種するようにします。移行抗体の存在は、ワクチン効果に全く影響ないことは、多くの報告で確かめられています[1,2]。通常、ワクチンが効果を発揮するかどうかみするため、ワクチン接種後の抗体価の上昇を調べることがありますが、マイコプラズマ肺炎ワクチンの場合、この方法は適用できません。一般にマイコプラズマ感染では、感染に対する免疫効果と抗体価に相関関係が認められず、ブタマイコプラズマ肺炎の場合も例外ではないからです。

マイコプラズマ肺炎対策の基本は、前回記載した飼養管理です。ワクチンを接種したからといって、飼養管理対策に手抜きがあっては何にもなりません。飼養管理対策を徹底させた上でワクチンを接種することが肺炎対策成功の鍵です。

## <参考文献>

- [1] Maes, D., Segales, J., Meyns, T., Sibilia, M., Pieters, M., Haesebrouck, F. (2008): Control of Mycoplasma hyopneumoniae infections in pigs. *Vet. Microbiol.*, 126, 297-309.
- [2] Martelli, P., Terreni, M., Guazzetti, S. and Cavirani, S. (2006): Antibody response to Mycoplasma hyopneumoniae infection in vaccinated pigs with or without maternal antibodies induced by sow vaccination. *J. Vet. Med.*, B, 53, 229-233.
- [3] Thacker, E. L., Thacker, B. J., Young, T. F. and Halbur, P. G. (2000): Effect of vaccination on the potentiation of porcine reproductive and respiratory syndrome (PRRS)-induced pneumonia by Mycoplasma hyopneumoniae. *Vaccine*, 18, 1244-1252.





## おいしかった、の声を 励みに

(有)山西牧場

金井 綾子

私が山西牧場に勤務してあっという間に13年目を迎えました。しかし、ずっと事務職ばかりの仕事だったので、農場に入ったのは数えるほどしかありません。でもここ最近、社長について農場を見て回ることも時々あります。

少しでも豚について学ぶことができれば、とは思いますが、生き物を育てるといのはとても難しく、分娩から出荷までの、月齢ごとの作業一つ一つが重要な～と改めて思いました。

昨年からの餌の高騰に続いて、豚価の下落低迷で養豚業はとても大変な時期だと感じています。餌の支払いに売り上げがついていかないという現状が続いていく中で、生き残っていくのは至難の業ではないかと考えさせられます。

最近、社長が食育について栄養士さん達と、学校給食の話をするのですが、国産の豚肉を食べさせればもっと多くの人達が「豚肉はおいしい」と感じてくれるのではないのでしょうか？私も豚肉が大好きです。しかし、以前は脂肉に抵抗がありました。それが当社の豚肉の脂は違和感なく食べることができました。脂肉の味が違うからです。私も当社の豚肉に出会うまで、こんなに豚肉がおいしいものとは思っていませんでした。

先日、大阪にお住まいの高齢者の方から、インターネット検索で当社を知り、豚肉を送ってほしいと問い合わせがありました。配送したところ「とてもおいしかったです」とわざわざお手紙をいただき、また新たなオーダーもいただきました。

「とてもおいしかった」という喜びの声を聞くと、私もうれしく思いますし、より多くの人達にそう感じていただけるようSPFの豚肉がもっともっと消費者に届くようになって欲しいと思います。私もそのためのお手伝いが少しでもできるよう、これからも努力していきたいと思います。



## 新鮮な毎日 そして日々の積み重ね

(株)サンエスブリーディング

山田 絵美

養豚業界というものにまるで触れたことのない私にとって、そこは未知の世界でした。縁あって入社し2年が経過しましたが、今でも毎日が驚きの連続ですし、勉強の毎日です。恥ずかしながら、“養豚”という言葉にあまりいいイメージを持っていませんでした。もちろん豚肉は好きでしたし、よく食べていましたが、それまでの過程や管理状態等については、全くといっていいほど無知な私でした。

しかし、入社後に農場を見学したり、セミナーなどで生産者の方のお話をお聞きしたりしていく中で、私の中の畜産や養豚に関するイメージは次第に変化していきました。何よりも、SPF豚の飼育環境、徹底した防疫コントロールには目を見張りました。立ち入る人間の衛生管理、設備から薬剤管理までさまざまなことが私の予想とは大きく異なっていたのです。それは

一消費者としては「このような場所で育てられた豚肉なら安心だ」という感想につながりました。

農場では雄豚の大きさに驚き、子豚の愛らしさに頬が緩んだり、この業界に入らなければできない貴重な体験でした。そして何よりも“良い豚”が育つのは農場の方々の日々の努力の賜物だと感じました。

そして初めて試食会でSPFポークを食べた時の感動は今でも忘れることができません。普段食べている豚肉のような臭いがまるでなく、やわらかくあっざりと食べられました。最近ではSPFポーク以外の豚肉を食べると、味や質の善し悪しを比べるようになりました。

畜産業という枠組みの中で活躍している女性の方々はそれほど多いわけではないですが、彼女達をみるととても素敵だなと思います。携わる仕事は違っても、目指す道や未来は同じだと思いますので、私も日々の積み重ねを大事にしていきたいと思います。まだこの業界に入りたてで未熟ですが、SPFポークをより多くの方々に知ってもらい、知名度が上がっていくよう、微力ながら尽力したいと思います。



## 紹介●SPFのお店⑨

# (有)大久保武商事 大久保ミートセンター

茨城県つくば市吾妻3-10-10 TEL.029-852-1671

東京・秋葉原から首都圏北東部を縦断する都市高速鉄道「つくばエクスプレス」。開業4年目、予想を大きく上回る乗車率を誇り、周辺地域の開発の柱でもある未来型都市交通です。今回ご紹介する食肉総合卸商社「大久保武商事・大久保ミートセンター」はその終点「つくば」駅から車で約5分のところにあります。日本格付協会の部分肉格付指定工場であり、納品先は県内スーパー約30店舗、小売店約40店舗、外食レストラン200軒を超えるそうです。

創業は1972年、従業員は現在23名。専務の大久保俊通さんは、大学時代レスリングのオリンピック強化選手になったことも。ケガのため競技を断念し、お父さんで創業者の武社長の跡を継がれました。

豚肉は茨城県内の協会認定農場5農場（山西牧場、常陸牧場、クロスファーム、東京養豚農協岩井農場、篠崎畜産）のSPFポーク。特に山西牧場、常陸牧場とはそれぞれSPF養豚に取り組んだ当初からの付き合いだそうです。生産者と協力し「つくば美豚」という銘柄を確立、商標登録・生産情報公表JASも取得しています。「初めは専門家でも何でもなかったのですが、生きている豚から肉まで全て自分の目で見てきた経験から豚のことがわかるようになりました」と大久保専務。SPFポークについては「肉



大久保ミートセンターの皆さん。左から2人目が大久保専務。

質、安全性、おいしさ、どれをとっても他の豚肉と違う。自信を持っています」。また、「これからの日本の食肉業界は産地と一体化しなければやっていけない。トレーサビリティも含め

て生産者と一緒にまじめに考えていかなければ。SPFポークはそれが当たり前のできる豚肉です」。

と畜場を運営する「土浦食肉協同組合」の常務理事でもある大久保専務。県内8か所のと畜場の統廃合がなかなか進まず悩んでおられるとか。「何とかSPF専用と畜場を実現させ、生産者の皆さんに恩返しをしたいんですよ」と夢のあるお話をして下さいました。



## ●協会からのお知らせ●

### ●一般社団法人日本SPF豚協会です

総会の議決を経て、協会名の変更登記が完了いたしましたので7月より協会は正式に「一般社団法人日本SPF豚協会」となりました。名称変更のみで法人としての大きな変化は特にありません。登録情報等の変更よろしく願いいたします。

### ●代議員の交代

組織内人事の異動にともない、中部・甲信越地区の代議員（定員2名）の依田繁二氏（長野県農協直販株SPF種豚センター）に代わり中平正英氏（同）が就任されました。

なお、来年度は初の代議員改選の年となります（任期5年）。選出方法については先の総会において承認されましたので、会員の皆様には後日改めてご連絡いたします。ご協力をお願いいたします。

### ●認定農場用Tシャツ・キャップを販売中

引き続き、認定農場限定Tシャツ・キャップを発売しております。農場名入りのオリジナル品も承ります。お送りしてある申込書（チラシ）をご利用いただき、協会までFAXにてお申し込み下さい（FAX.03-5835-5376）。ご不明な点は事務局（TEL.03-5835-5375）までお問い合わせ下さい。



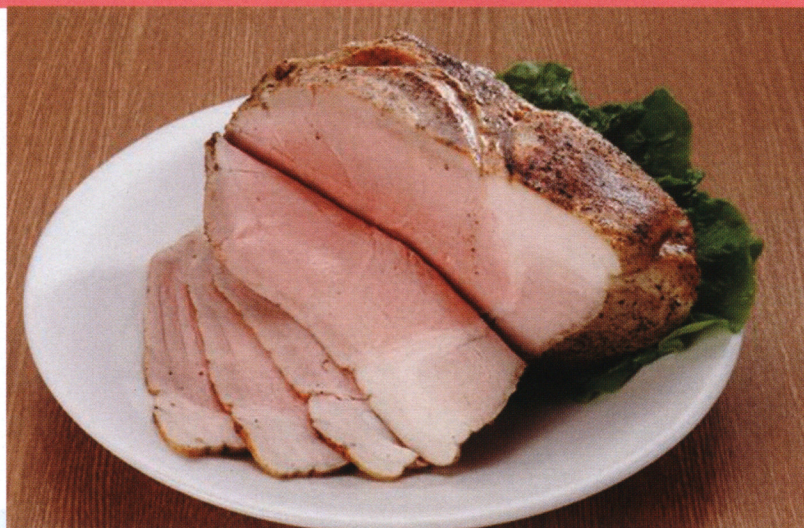
## SPFやわらか ローストポーク

レシピ提供：いのこ家社長・総料理長 林 勝

今回はもも肉を使ったローストポークを教  
えていただきました。ボリュームもあって  
お値段も手ごろ、それでいてちょっぴり豪  
華な気分になれる一品です。オーブンでじ  
っくり焼くだけ、意外と簡単そうです。ぜ  
ひお試し下さい。

### 材料（4人前）

SPFもも肉ブロック 800g  
(手に入りにくい時はヒレやロースのブロック肉でも)  
塩 適宜  
黒胡椒 適宜  
にんにく ひとかけ  
岩塩  
わさび  
柚子胡椒



### つくり方

- ① ブロック肉はフォークで刺して火を通りやすくします。
- ② 肉に塩、黒胡椒塩をまんべんなくふりかけ、刻んだにんにくをすり込み、10分ほど常温で置いておきます。
- ③ フライパンを熱し、肉の表面だけを焼きます。
- ④ そのまま180℃のオーブンに入れ、20分焼き上げます。
- ⑤ オーブンの電源を切り、10分間、余熱で自然に火を入れて出来上がりです。
- ⑥ 好きな厚さにカットし、お好みで岩塩、わさび、柚子胡椒などをつけて召し上がって下さい。

### 【林シェフのひとこと】

お肉はじっくり火を入れていくとジューシーに。ヒレでもロースでもOKです。肉の大きさに応じて焼く時間を短かめにし、早めに火を止め余熱で火を入れると、誰でも簡単にやわらかく仕上げることができます。

## ●認定情報●

### ●平成21年度認定農場

[6月認定] (有効期間:平成21年6月4日から22年6月30日まで)

北海道・(有)鈴木ビビッドファーム、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  
ョク八竜繁殖農場、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、茨城県・(有)  
奥田農場、(有)弓野畜産繁殖農場、同八郷農場、(有)篠崎畜  
産、栃木県・(株)ノイバーン、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)藤崎農場松尾繁  
殖農場、同飯岡肥育農場、江波戸SPF農場、(有)下山農

場第2農場、新潟県・(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)八鹿畜産河上農場、同小田垣  
農場、鳥取県・(株)西日本ジェイエイ畜産名和農場、岡山  
県・岡山JA畜産荒戸山SPF農場、愛媛県・富永養豚  
場、旭養豚場、(有)多田ファーム、佐賀県・JAさが富士  
天山ファーム、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・(株)かいたく大口農場、  
(有)サツマ鶴川内農場、鹿児島いずみ畜産(株)三笠農場

(以上53農場)

※次回認定委員会は平成21年9月10日(木)の予定





(有)サツマ  
山元 義宣さん  
●鹿児島県鹿屋市

## 鹿児島教育で培った経営理念で 会社全体をレベルアップ

山元義宣さんは、(有)サツマの社長を平成16年から務められ、今年6月に勇退されました。

昭和19年8月2日に満州国奉天省本溪湖に生まれ、昭和21年に引揚げられた後は、鹿児島のかの燃える桜島にて戦後教育を受けてこられました。鹿児島では、古くは「郷中教育(ごじゅうきょういく)」という教育制度があり、地域の年長者が年下を教えるという人と人とのつながりを大切にした教育を行ってきました。それが明治維新の原動力となり偉人を多く生んだようです。理念として「負けるな、嘘を言うな、苛めるな」という3本柱があり、今も鹿児島県での教育に影響を及ぼしています。この郷中教育の風土が山元社長の思考・人柄を含めた基盤となり、経営者としての方針にも影響したものと思います。

サツマは、年間8万頭の肉豚を出荷する一大養豚企業です。認定農場は、25%に当たる2.2万頭強を出荷している栗野農場の他に繁殖2農場があります。

山元社長の掲げた経営理念は、「(有)サツマは消費者へ美味しく、安全、安心で感謝、賞賛される畜産物、農産物を創作し、お届けいたします。これを通じ信頼される企業造りと地域社会への貢献を目指します」。SPF豚に対しても、なみなみならぬ期待をかけています。

社員教育にも力を注いでおり、「さすがサツマの社員だと信頼されるために」という次の13項目を全農場、事務所に徹底されました。「元気な挨拶」、「誠実」、「常に健康へ自己管理」、「明るい職場づくり」、「常に創意、工夫」、「積極的に率先垂範」、「協力、協調」、「整理、整頓、清潔、清掃」、「報告、連絡、相談、確認」、「約束事を必ず守る」、「目標を立て、その達成に最善を尽くす」、「反省」、「取引先(消費者、仕入先、売り先)を大切にする」。



上記社員教育の成功事例ともいえるのが「おがくず豚舎の敷料管理」です。近隣の工場から出る食品残渣をおがくずと混合利用するにあたり、社員同士での議論や試行錯誤を繰り返し適切な発酵状態を確立しましたそうです。

さらに、各農場間の担当者会議を通して、常に問題意識を持って課題に取り組むよう指導され、その結果、社員の飼養管理レベルが著しく向上、成績も改善されてきたと聞いています。

上野茂隆・新社長のもと、山元社長が掲げた経営理念が引き継がれ、サツマはますますの発展が期待されます。山元社長、長い間お疲れ様でした。

(伊藤忠飼料(株)南九州支店、宮井宏泰)

### 編集後記

単身赴任してほぼ2年。その間、まじめに自炊生活を維持してきました。毎日のように午後になると今夜は何を食べようかと思いつつ、帰宅途中でスーパーに寄り買い出し。豚肉も結構食べました。でもいま一つ物足りなさが。SPFポークが見当たらなかったからです。数月前、図書館で「男の豚肉料理」本を見つけ、ブロック肉をゲットし早速チャレンジ。手間ひまがかかったけれどうまかった…。SPFであればもっとうまかった…。その単身赴任も6月一杯で解消。これからは愛妻料理が待っている？西原さんの提言にもあるように、国産豚肉・SPF豚肉消費拡大に少しでも貢献したいものです。(哲)



日本SPF豚協会認定農場産シール  
このマークは  
日本SPF豚協会の  
登録商標です

## 日本SPF豚協会だより

第36号 2009年7月1日発行(季刊)  
発行 一般社団法人 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