



日本SPF豚協会だより

Report of JAPAN SPF Swine Association 2002.1 第6号



新年のごあいさつ

事業協同組合設立に向けての第一歩を

●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、畜産界は、狂牛病（BSE）の発生確認により、大揺れでした。当局の対応策の手遅れや、情報提供の拙さから消費者の牛肉不信を招き、牛肉消費は大幅に落ち込んだままになっています。

一方、養豚界はほぼ順調に推移したかにみえますが、内面では大きな問題を抱えていると考えられます。黒豚表示の問題はともかく、SPF豚の業界でも、認定農場産の豚が出荷されると、流通の段階で当初出荷された頭数が数倍に膨れ上がってしまうのは一体どういうことでしょうか。また、コンベ豚であるにも拘わらず、SPF豚を自称するケースも後を断ちません。

● こうした現象を今のまま放置すると、会員の皆さんが精魂込めて飼育し、安全で美味しい豚肉を消費者に提供しようとする努力も水の泡になってしまいます。

このような現象に立ち向かい、不正流通、不正表示を是正し、われわれ生産者の熱い思いが消費者に直接届くようにしていく責務は本来、当協会にあります。しかし、当協会は任意団体であるため、財政基盤が脆弱で、今のままでは到底その任に堪えられません。また、BSE発生による牛肉消費の落ち込みによって、豚価の上昇が予想された瞬間、枝肉の締まりが悪いというクレームが多発するのはなぜでしょうか。この現象は毎年5～7月の高豚価の時期にも多発することから考えても、その理由は明白です。

日本SPF豚協会は昭和43年の創立以来、法人化とSPF豚農場認定制度確立および財政基盤強化のため、様々な努力を重ねてきました。このうち、認定制度は

平成6年の発足以来、ほぼ定着しつつあると思われま

す。一方、法人化は、当初社団法人あるいは財団法人などが考えられましたが、先人たちの多大なご努力にもかかわらず、未だに実現はおろか、検討の余地すら見出すことができないのが現状です。行政改革のうねりのなかで、今後とも実現の可能性は皆無と断言していいでしょう。

残された道は、SPF豚認定農場でつくる事業協同組合しかないように思われます。しかしここにも多くの問題があります。まず、構成員の資格はSPF豚事業に係わる個人または資本金1億円未満の中小企業に限られるということです。現在の協会会員の中にはこの枠からはみ出すところも出てきます。次に組合の中心事業を何にするかということもあります。

これらを種々検討した結果、次のような考えに辿りつきました。①日本SPF豚協会とその機能はそのまま維持する。②SPF豚事業協同組合は協会会員の有志によって設立する。③将来は全会員の参加を目標とする。④協会事務局の事務機能を受託する。⑤認定農場産SPF豚肉の共同販売（業務用向け・インターネット活用）を中心事業とする。⑥その他の事業も検討する。

⑤の事業内容については今後十分な検討が必要で、事業見通しが立った段階で組合を設立することになります。

2002年、新春を迎えるにあたり、上のような提言をまとめ、新年のごあいさつに代えさせていただきます。会員各位の忌憚のないご意見をお待ちしております。



◆特◆別◆寄◆稿◆

ドイツ・ソーセージ留学記

(農)守山畜産 守山 宏幸

協会会員・(農)守山畜産の後継者である守山宏幸さん(27歳)は、1996年から約5年、食肉加工の本場であるドイツで、ハム・ソーセージづくりの修業をされました。このたび、『協会だより』にその貴重な体験をお寄せいただきましたので、ご紹介します(編集部)。

真髓を知ろうと、何もわからぬまま単身ドイツへ

「最後の血の一滴まで」—ドイツでの精肉・食肉加工の理念はこの一言に象徴されます。

その真髓を知ろうと、1996年、年明け早々の1月、単身渡独しました。日本における食肉加工の技術・知識を何も知らず、ましてやドイツ語も英語もあいさつ程度のレベルのままの旅立ちでした。

当初はビザの関係上、3か月毎に日本とドイツを往復しましたが、正式にビザが下りてからは本格的な修業が始まりました。修業先はDortmund(ドルトムント)という街の一番大きな肉屋「Sprenger」(シュプレンガー)でした。

最初の不安は言葉・文化よりも「イカメシイ」ドイツ人の顔つきでした。「こんな人たちがうまくやっていけるのか!」という恐怖心がまず初日に湧き起こりました。

翌日からの仕事内容は、朝4時30分から昼の2時頃まで、その日に出す精肉・生ソーセージづくりなどでした。日本と違ってドイツの肉屋は精肉・加工品はもとより加熱調理済みの製品、サラダ、チーズ、パスタなども販売しており、朝一番は大忙し。荒くれ者の職場のごとくあちこちから罵声が飛び交い、女性(特におばちゃん)も朝早くからよく怒鳴ります。その怒鳴り声が妙におかしく、恐怖心も薄れ、コミュニケーションも十分にとれないのに親近感が湧いてきました。「世界中どこに行っても同じか…」と。

ソーセージのセクションでは1日当たり300kg~400



ドルトムントの研修でお世話になったお店の社長(右)とそのお兄さんと一緒に



研修の合間に社長とその友人たちと一緒に自転車旅行したときのひとコマ。さすがはドイツ、やはり何といてもまずはビール、でした…

kg、約100種類のハム・ソーセージ・ベーコンなどを製造しています。7店舗分を一手につくっているの普通の店よりも量は多いようです。

解体のセクションでは、豚を一日7~9頭、牛を週に2~3頭、内臓と毛を取り除いた半丸枝肉状態で搬入。脱骨・整形・小割・筋引きを行い精肉にします。血・皮・脂肪・小肉はすべてソーセージの原料となり、廃棄物は少量の骨と太筋のみです。精肉は基本的には脂肪を全部取りますが、中には皮をつけたままのもの、骨つき肉などもあり、種類に富んでいました。

この店が取り扱う肉のと畜場は契約農家による委託生産制をとっています。その特徴は、農家にさまざまな条件(抗生物質の無投与、飼料の完全自家生産、ふん尿処理の徹底、と畜場までの輸送時間の制限、1頭当たりの肥育面積の確保、肥育期間7か月以上など)を提示し、すべてをクリアした農家の牛・豚のみを通常の1割から2割高で購入し、THÖNES NATUR(自然な純粋)というブランド名で販売しているということです。

また、各販売店舗は、と畜場での検印をわざと精肉に付け、消費者に国内産の証明と農家番号、等級がわかるようにして販売しています。店頭には農家の顔写真と生産規模が示してあるカタログが置いてあり、検

印によってその肉の産地、生産者がわかるシステムになっています。したがって、数年前の口蹄疫騒ぎや狂牛病騒動の際にも自信を持って販売しており、かえって売り上げを伸ばしたほどでした。

ドイツの加工品の特色は、製造方法は日本と大きな違いはありませんが、その種類の豊富さと中身です。食べ方も豊富で、日本で普通に売られているハム、ソーセージとは「似て非なるもの」という気がしました。

バイエルンでさらに研修、観光客相手に商売

3年半の研修の後、Geselle (ゲゼル、職人) の試験を受け、見事合格しました。振り返ると、冬場の寒い時期にも暖房はなく「寒くてやってられねえなあ」などとぼやきつつ、ホット赤ワインを飲みながら仕事をしたこともありました。最初の1年間は日本語をまったく話せずストレスを感じたこともありました。今思うと楽しい日々でした。

ドルトムントでの研修を終えた後、別の街に行きたくなり、デュッセルドルフという街の肉屋に自分を売り込みに行きました。この街は日本人が5,000人以上も住んでいて日系企業も多かったので、「日本語が話せてドイツの職人免許を持っている自分は職探しは絶対楽勝」と考えましたが、20軒以上の店に断われ、あえなく断念しました。

そこで、ICA (ドイツの新幹線) で5時間南に下ったバイエルン州のRothenburg (ローテンブルグ) という街へ向かいました。ここは人口5,000人ぐらいの街ですが、かの有名なロマンチック街道沿いで2番目に訪れる場所で、日本人観光客も1日500人以上という街です。

街の目抜き通りの店にたまたま飛び込み交渉すると即内定、お世話になることに。その店には日本語を話せる人がおらず、英語を話せるのも数名。「日本人のお客が来ても何もできなかった」ということで、早速店の表に「日本人スタッフにご質問下さい」というカードを置き、日本人観光客対策は万全となりました。

普段は裏で仕事をしつつ、日本人のお客が来店すると店に出て接客したのですが、同じ様な顔つきの台湾人、中国人、韓国人の場合にも接客するはめになり、大変でした。

午後3時以降はソーセージの屋台に立ち、パンにソーセージをはさんだものを1個180円ほどで売りました。原



2 番目の研修地、ローテンブルグがあるバイエルン州



ローテンブルグの街並みをバックに

価はパンも含めて50円以下、「いい商売」でした。

こうして、この店には一昨年 (2000年) の11月までお世話になりました。

将来はマイスターに、個性ある加工品づくりを

在独期間は約5年でした。仕事の合間に、主に東ヨーロッパの世界遺産めぐりをしました。チェコのプラハが一番の街でしたが、ハンガリーのブダペストの温泉も最高でした。また、アドリア海沿岸の街、クロアチアのドブロクニクでも生涯最高の夕陽を見ることができましたが、感動を分かち合える人が一緒にいず、心寂しい思いもありました……。

ドイツでの研修を終え、昨年春からは、日本における食肉加工の技術・知識・マーケティングを学ぶべく、全国食肉学校に入学しました。この学校は群馬県にある日本で唯一の食肉学校で、渡独前にここで学んでいたなら、2倍、3倍も多くものをドイツで吸収できたらと思うと、少し残念です。

そこで卒業後は、群馬県で1年間研修した後、再び渡独してMeister (マイスター、親方) の免許を取得しようと考えています。その後実家に戻り、加工品の製造を行います。今まで見聞きしたこと、学んだものに、自分なりのカラーが加わってくるような商品をつくりたいと思います。

父親の大きな姿に圧倒され続けてきましたが、負けずに父親以上の夢を持ち、生涯一職業のみならず、多方面の事業にも取り組んでいくつもりです。

豚丹毒症

全農家畜衛生研究所 浅井 鉄夫

豚丹毒症は、豚丹毒菌(*Erysipelothrix rhusiopathiae*)によっておこる疾患で、病態により、敗血症型、尋麻疹型、心内膜炎型、関節炎型に分けられます。特に、急性に経過して50%以上の死亡事故につながる敗血症型は、大きな経済損失につながります。関節炎型は、豚の発育にともない起立不能や群内でのいじめの対象になり、飼養効率の低下につながります。

また、豚丹毒菌は、人にも感染するため(類丹毒症)、公衆衛生上、サルモネラなどの食中毒菌と同様に重要な細菌です。そのため、と場検査で関節炎や心内膜炎から細菌検査が実施され、豚丹毒菌が検出されると廃棄処分となります。

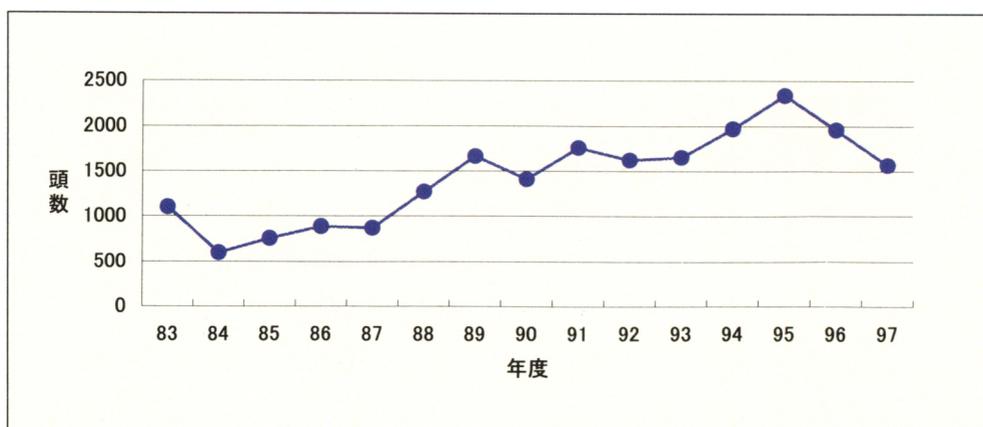
現在、生ワクチンと不活化ワクチンが、市販されています。生ワクチンの子豚への接種は、移行抗体の消失する時期に接種する必要があります。このため、定期的な母豚へのワクチン接種により、母豚群の抗体レベルを均一にすることが重要です。母豚群の抗体レベルが均一でないと、移行抗体の消失する時期を確定することが難しくなり、ワクチン効果が発揮できない子豚もでてきます。

一方、不活化ワクチンの場合、5週齢以上の豚に3~5週間隔で2回注射する必要があります。生ワクチンに比

べ、作業上多少の手間がかかりますが、移行抗体や抗生物質の影響は少ないといえます。

豚丹毒の診断は、抗体検査、細菌検査、病理検査で行われます。抗体検査には、生菌凝集反応やラテックス凝集反応が利用されています。ELISAによる抗体検査法も研究されており、その有用性が報告されています。また、農場の汚染状態を把握する方法として、と畜検査時の豚丹毒の摘発状況も参考となります。いずれかの方法で、豚丹毒が問題視された場合、ワクチンの接種時期・方法を検討する必要があります。ワクチンの接種方法は、獣医師と相談しながら、農場にあった形で決めていくことが重要です。

豚丹毒菌は、豚のほかにイノシシはもちろん、野鳥などや魚介類、さらに、環境中にも広く分布していることが知られています。つまり、どこからでも農場に侵入する可能性のある病気です。また、豚丹毒ワクチンは、適正な使用により高い効果が得られるワクチンです。養豚経営面だけでなく公衆衛生面でも重要な“豚丹毒”は、ワクチンを利用して予防していく必要があります。ただし、SPF豚に生ワクチンを接種するとまれに発症することもあるので、事前に獣医師に相談しておくことが必要です。



豚丹毒の発生率の推移 (豚飼養1,000万頭対)

一家畜共済統計のデータよりー

妊娠末期の餌給与で何が大事か？

伊藤忠飼料(株)研究所 鈴木 保

妊娠期の飼料給与において個別対応が大事であることを前回書きました。ボディコンはとても重要で、スコアに基づいて飼料の増減をする必要があります。しかし母豚が肥っているからといって、とことん飼料を減量してもよいのでしょうか？ 前回、ゆっくり次産にかけて長い期間で体型を修正するようにと述べました。では特に妊娠末期の飼料給与で何が重要なのでしょうか？

飼料は、当然栄養補給のためにやるのですからそれぞれ必要な成分と量が存在します。飼料の4大要素として蛋白質（CP）、エネルギー（TDN）、ビタミン、ミネラルがあります。蛋白質は、今ではアミノ酸の必要量に替わっています。脂肪として体内に蓄積可能なのはエネルギーが主体であり、過剰のビタミンはすぐに排出されてしまいます。また近年、蛋白合成や性ホルモン系の基材として、代表的アミノ酸であるリジンの要求量が以前と比べ増えています。

離乳の早期化、産子数・哺乳量の増加、回転率の上昇など、母豚の性能は育種によって数段向上していますが、それに伴って、栄養の必要量も増加してきます。ですから繁殖成績を上げるためには、それなりの給与成分を考える必要があります。

では具体的に妊娠期のどの時期に何が必要なのでしょう？まずエネルギーを考えましょう。図1のように妊娠後70日目以降に急に必要量が上がります。その際給与量を2kgから3kgに単純に増やすと、エネルギー過剰となり脂肪蓄積が増えます。その際、多少のTDNの違いは関係ないことがわかります。ボディコンに従って個々の飼料給与量を増減しても問題ないといえるでしょう。ではリジンの必要量はどのようにでしょう。

図2に示したのは、3レベルの可消化リジン含有飼料の給与例です。妊娠90日目あたりまで2kg給与でも

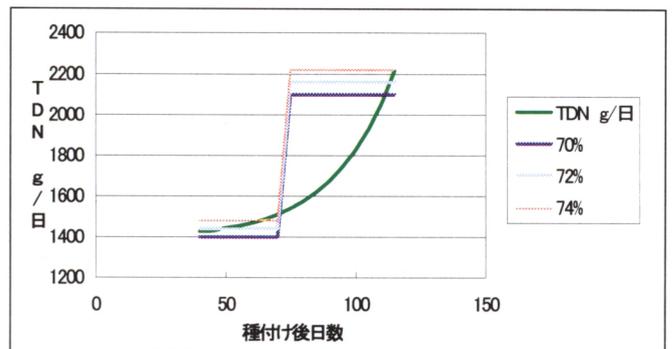


図1 妊娠豚のTDN必要量と摂取量

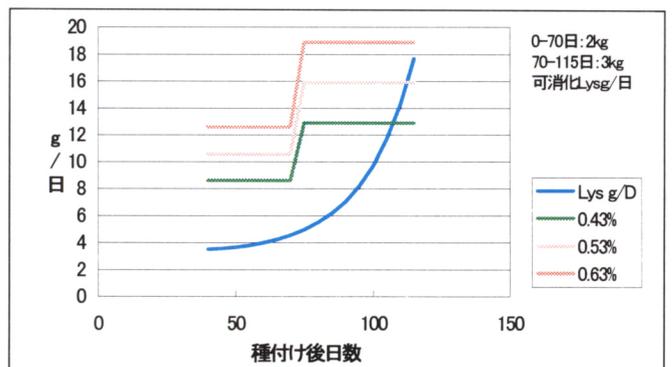


図2 妊娠豚の可消化リジン要求量と摂取量

間に合いそうですが、それ以降は3kg必要となります。すなわち90日以降はボディコンで給与量を減らすと、エネルギーはよいが、リジンが不足することになります。

また飼料のリジンレベルによって、差が大きく変わることも判ります。当然給与量を減らせばビタミンやミネラルも同様に不足がちになります。

このようにボディコンに従って、給与量を調整し、特に減量する際は妊娠90日以降は注意が必要です。どうしても過肥の場合は、飼料給与は減らしサプリメント（リジン、ビタミン、カルシウム、リン入り）を利用するか、今回は標準量にして次回妊娠期に調整した方がよいでしょう。

また授乳期用の飼料はリジン、ビタミン等のレベルが高く設定されているので、妊娠100日目以降これを利用する方法もあります。

北海道のSPF豚肉の 売場を見学して

(株)林商店 会長 林 栄

過日、北海道で開催された「国産SPFポークセミナー」に参加した折に、札幌市のSPF豚肉の販売現場の視察ということで、市内デパート・スーパーの食肉売り場を見学しました。その売り場の一つで北海道の生産者、山中茂樹さんご夫妻のこやかな写真に接した時に、「これだ!!」と思いました。よくここまでやったな、という思いがいたしました。

そこには、SPFの基準についての説明から始まり、どうしてSPF豚肉はやわらかくておいしいか、在来豚肉とSPF豚肉との比較等、事細かにパネルに図解されていて、お客様に分かりやすく売っておられるの

に驚きました。

私共のグループも長い間、販売について何度か試行錯誤を続けてきました。それなりに小売の販売にも

挑戦を試みてきましたが、大量の豚肉を流通させようとする、よほどの強い信念を持って、SPF豚肉を長期に亘って根気強く消費者に販売し続けてくれるスーパー、バイヤーまたは食肉販売店の経営者の、力強い協力を得ないと出来ないことが分かりました。

それにつけても、山中さんはじめ北海道の生産者の皆さんは、よくこのように小売を軌道に乗せられたと思ひ、その努力に大変感心いたしました。



売場を熱心に見学する林商店肉SPF豚出荷組合の皆さん。左奥に山中さん夫妻の写真も見える



農家の嫁として 母として

(有)芳寿牧場 平 良子

私は昭和42年、みかん専業農家に19歳で嫁いで来ました。みかんを一生懸命頑張りましたが大暴落があり、主人が養豚に切り替え、ゼロからのスタートをしました。

昭和53年、100頭一貫にし、60年にはSPF豚への切り替えのため2年間、豚舎の洗浄、消毒、整備に取り組

み、63年、200頭一貫のSPF農場となりました。現在は500頭一貫で頑張っています。

振り返れば、みかん専業から養豚専業に思い切って替えたことにより、私達の今日があるような気がします。この間に、3人の子供にも恵まれ、今は8人の孫に囲まれる毎日です。主人は規模拡大に奔走し、私は4人のパートさんと和気あいあい、細々ながらも楽しく精肉の方を受け持っています。地域の方にも喜んでいただいております。生きがいを感じつつ、楽しい日々を過ごさせてもらっています。

子豚の犠牲と流した汗

横浜市農と緑のふれあいセンター 紺野 君子

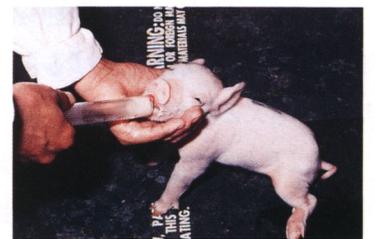
昭和41年頃から数年間、SPF豚や清浄豚の作出に取り組む畜産関係の公的機関や民間企業が多数ありました。当センター(旧緑化センター)においても、ベビーベッドをやや大きくした鉄柵のベッドをアミノ飼料中央研究所から借り受け、作出した子豚は写真のような原始的な方法によって人工哺育を試みました。

人工哺乳に伴い、多くの機関は初乳を与えられていない子豚の下痢に悩まされ、脱水症状のために無残な姿で多くの子豚を犠牲にしました。哺育にあたった担当者は下痢を発症させぬよう昼夜を問わず衛生管理に

汗を流し、精神的にも負担の大きい仕事だったと思います。

このようにSPF豚や清浄豚が誕生するまでには、たくさんの子豚の犠牲と関わった多くの人の汗がもととなっていると思います。

さらに、重要なことは、SPF豚の作出方法で作出された豚だけが「SPF豚」と認定され、他の「清浄豚」とは一線が引かれたことです。今日までその条件を緩めなかったことで、SPF豚が研究分野から産業動物として社会的評価を得られるまでに発展した物と思います。



●協会からのお知らせ●

●サルモネラ問題検討委員会の活動について

協会では、SPF豚農場認定制度の発足から3年目を迎えた平成8年3月、認定制度を見直すこととなり、ヘルスチェック検討小委員会がその検討にあたり平成10年6月に改正されました。

これを機に、食の安全性に対する消費者の声を重要視し、とくにサルモネラによる食中毒問題が注目されることもあり、養豚生産現場のサルモネラ汚染に対して、ヘルスチェック検討小委員会をサルモネラ問題検討委員会に改組（花岡委員長以下委員4名、山本孝史日本SPF豚研究会会長を顧問として編成）、平成12年3月から「生産性への影響」と「生産物の安全性」の両面からサルモネラの取り扱いを検討してきました。

サルモネラの血清型は2,000種以上と非常に多く、そのうちのいくつかは家畜伝染病予防法で監視伝染病として位置付けられています。同委員会では認定農場を対象に、豚に対して敗血症や下痢などを引き起こし、生産性に大きな影響を与える血清型について鋭意調査を行い、検討を重ねています。

また、最近各県の家畜保健衛生所において豚の特殊疾病（増殖性腸炎、PED、PRRS、サーコウイルス病など）について検査が行われています。協会としても、サルモネラのみならず特殊疾病の取り扱いと、検査方法の統一について早急に検討することが、昨年12月の理事会において承認されました。

なお、同委員会のサルモネラの汚染状況、臨床症状

および衛生対策等の調査結果は、今後の協会だよりに掲載、報告する予定です。

●協会のEメールアドレスができました

当協会のEメールアドレスは次のとおりです。協会へのお問い合わせや、『協会だより』への投稿などにご利用下さい。

Eメール: j.spf.a@nifty.com

●理事および認定委員会の交代

日本農産工業(株)ピラミッドの理事および認定委員が原 勇介氏から梅野 洋氏に交代になりました。

また、日本ハイポー(株)ピラミッドの理事が田中正雄氏から高畑 隆氏に交代になりました。

●BSEと炭疽の緊急公開シンポジウムが開催

昨年12月19日、日本教育会館（東京都千代田区）において「牛海綿状脳症(BSE)と炭疽についての緊急公開シンポジウム」（主催：日本食品衛生学会、日本食品微生物学会）が開催されました。内容は以下のとおりですが、詳細をお知りになりたい方は協会事務局までお問い合わせください。

（第一部）1. 「BSEの現状と展望」（(財)日本生物科学研究所・山中一也）、2. 「人への感染の危険性と治療法」（国立精神・神経センター・金子清俊）、3. BSE罹患牛発見後の国の対応（厚生労働省・高谷 幸）、（第二部）炭疽菌の特性と病原性（帯広畜産大学・牧野壮一）

●認定情報●

●平成13年度認定農場

[12月認定] (有効期間:平成13年12月6日から14年12月末日まで)

北海道・(有)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)中多寄農場、(有)道南アグロ、(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、**岩手県**・岩手県経済連種豚センター本場、(有)ケイアイファーム玉山農場、SPFスワイン斉藤、(有)胆沢養豚、カワムラSPFファーム、(有)鷲SPFセンター、**秋田県**・(有)ポークランド、(株)ユキザワ雪沢農場、**山形県**・(有)最上川ファーム、**宮城県**・(農)しわひめスワイン、(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、**茨城県**・全農養豚実験農場岩間農場、(有)山

西牧場、(有)常陸牧場、(有)クロスファーム、**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、木内養豚場、(有)清水養豚、綱島養豚場、高森養豚場、小長谷養豚場、(有)ブライトピック千葉、(有)菅井物産SPF農場、(株)ホソヤミート直営養豚場、**長野県**・(有)ヤマイチ養豚場、**静岡県**・富士畜産(有)大河内農場、**岡山県**・(株)吉備牧場、**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、浜田養豚
(以上47農場)

※次回認定委員会は平成14年3月7日(木)の予定



有限会社 山西牧場
倉持 信之さん
●茨城県猿島町

循環型農業を実現させ 地域と生きる名家の25代目

倉持家は室町時代末期から続く名家で、当主の信之さん(49歳)は、その25代目にあたります。江戸時代は代々名主を世襲された家柄であり、先代は町長も勤められたそうです。自宅の門を入ると、玄関前には高さ3メートルを超える大きな石灯籠が据えられていて、三つ葉葵の紋があります。この灯籠は上野の寛永寺にあるものと同じだそうです。どのようないきさつで倉持家に伝来したのかははっきりしませんが、明治の廃仏毀釈の折、筑波神社(江戸時代は徳川家の庇護をうけた寺院であった)から引き取られたものではないかというお話でした。また、一部には江戸城にあったものという説もあるとか。自宅の建物は現存している棟札から推定すると、現在480年は経っているそうです。このほか、総漆塗りの風呂桶や、鳴き合わせに使用したと見られる鶯籠などが残っていて、倉持家の歴史の古さを物語っています。

山西牧場は茨城県西部の猿島町に位置し、信之さんの父親が養豚を始めたのは昭和47年、ブリーダーを兼



周辺農家と山西牧場を結ぶを結ぶ拠点・スーパーアグリシステム事業

ねた200頭一貫生産からのスタートでした。信之さんの代になって、平成4年に有限会社山西牧場を設立し、従来の農場から約400m離れた場所にSPF豚農場を新設されました。現在の農場規模は母豚650頭の一貫生産で、年間約15,000頭の肉豚が出荷されています。



日本SPF豚協会関東地区の総代でもある倉持信之さん

旧農場の方は現在、子豚が増え過ぎたときの臨時収容豚舎として使用されていますが、農場への進入道路の両側には牧柵を設けてあり、放し飼いにされた鹿やポニー、ダチョウなどが近隣の幼稚園児や小学生たちの人気を集めています。

一方、信之さんは「動物の排泄物は土地に還元すべきだ」との信念で、周辺の園芸農家約40戸と契約して、糞尿混合の腐熟液肥を畑地に散布しています。さらに、生産された野菜類の共同出荷まで手がけ、当牧場の重要な事業の一環にまで育て上げました。これは「スーパーアグリシステム」と名付けられています。年間を通じてとりあつかう野菜は主にハクサイ、レタス、キャベツ、トマト、ナス、キュウリ、トウモロコシ、メロンなどで、取扱高は年間3億6千万円にのぼるそうです。このような畜産と耕種農業を結合させた功績を評価され、平成9年秋、(社)大日本農会から「緑白授有功章」を歴代最年少の若さで受賞されました。

信之さんは「アルコール類を一切うけつけない体質」とのことですが、酒席の付き合いはそつなくこなし、話題も極めて豊富で多岐にわたります。趣味も多彩で、なかでもゴルフと釣りには目が無いとのこと。現在、美人の幸子夫人との間に一女一男がありますが、倉持家26代目はまだ小学生、信之さんの奮闘はまだ続きます。(赤)

編 新年あけましておめでとうございます。
集 昨年は、養豚界にとって波瀾万丈の年でした。特にBSEの問題は畜産業界のみならず日本の農業、さらには食料政策に対しても大きな影響を与えました。この中で、養豚界には相場の高騰という追い風とも思える状況がもたらされています。
後 しかし、このことはむしろ養豚界に不幸をもたらす可能性があります。それは、高値相場に踊らされて生産性改善努力を怠る危険があるからです。高値相場にある時こそ、生産性改善、公害対策など永続的に経営ができるための経費を投入していきたいと思えます。SPF養豚の未来のために…(哲)

日本SPF豚協会だより

第6号 2002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