



日本SPF豚協会だより

Report of JAPAN SPF Swine Association 2005.1 第18号

新・年・の・ご・挨拶

トレーサビリティ・システム実践に 協会ホームページの活用を

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。昨年日本SPF豚協会には三つの大きな変化がありました。

まず、4月早々に協会ホームページを開設しました。ここには日本SPF豚協会の活動内容を詳しく紹介していますが、広く一般消費者にも活用してもらえよう、一層の充実を図りたいと思っています。

つぎに一昨年来検討を続けてきた新しい認定基準を6月から実施したことです。その結果、早くもこの新基準の実施による効果が出はじめてるように思われます。特に、A薬剤費（主に抗菌性物質）の使用量が、平成14年に比べて約30%減少していることです。これはSPF養豚の将来を考えると、大きなセールスポイントになることは間違いありません。

さらに、その他の項目においても、問題点の把握、分析が容易になり、将来の生産性向上に大いに役立つことと思われます。

もう一つは協会設立以来、全会員の悲願となっていた協会法人化の実現でした。過去にも、社団法人、財団法人、事業組合、その他いろいろな形態の法人化を検討してきましたが、いずれも我々の協会の性格に合致するものがなく、具体化に至りませんでした。しかし数年前に中間法人法が制定されたのを機に、日本SPF豚協会は有限責任中間法人として、念願の法人化を果たすことができましたのです。

また、昨年度から会費制度が一新され、財政基盤が強化されたことから、事務局の独立・移転も視野に入れることができるようになりました。今年には法人化最初の年になりますので、当面は法人としての基礎固めに力を入れていきたいと考えています。

一方で、事務局の独立強化、会員の拡大、認定制度の充実、疾病調査の実施やSPFポークのPR活動など問題は山積しています。

世間では昨年に引きつづき、今年も「トレーサビリ

ティ・システムの構築」や「生産情報公表JAS」などの動きが活発に続くものと思われます。

これに対し、日本SPF豚協会が積極的に対応していくためには、正しい情報の発信が不可欠です。過去数年の間に大幅に失われてしまった消費者の信頼を回復することを最優先にしなければなりません。消費者にとって、購入した商品についての正しい情報がいつでも入手できるということが重要であり、安心のよりどころとなります。

ここで昨年開設した協会ホームページの効用が生まれます。ホームページには認定農場名一覧が掲載されていますが、今年はそれぞれの農場のプロファイルに掲載することから始めたいと考えています。農場の同意が条件ですが、そこには経営者の考え方、農場の飼養管理システム、防疫管理システム、飼料に関する情報、出荷先、流通経路と販売店情報など、可能な限り紹介されます。これを具体化するために、各生産ピラミッドからホームページ管理委員を選出し、農場毎の情報収集と編集にあたってもらう予定です。

最終目標は全認定農場のプロファイルを掲載することですが、会員各位のご理解とご協力なしには実現できません。

また、すべての農場の情報紹介が画一的なスタイルだと、見飽きてしまいます。農場毎に、特徴のある画面や表現方法などを駆使して、農場の全体像が浮かび上がるようにするのが目標です。提供する情報の種類と質には共通性をもたせ、画面の構成、表現方法や編集には独創性をもたせることが重要と考えています。また、掲載情報の定期的更新は、認定更新時とし、農場の希望があれば随時行います。

新法人発足後、初めての年を迎えるにあたり、今年抱負を述べ、会員各位のご理解と絶大なご協力をお願いして新年のご挨拶と致します。

豚肉トレーサビリティ 実現に向けて 共通認識を得る場に――



平成16年度の協会主催「国産SPFポークセミナー」は昨年11月9日、東京都・大手町のJ Aホールにて開催されました。今回のセミナーは、協会の有限責任中間法人設立記念として開催され、さらに（社）農協流通研究所の平成16年度トレーサビリティシステム普及啓発活動支援事業の対象となったものです。テーマは「トレーサビリティ・システムの構築」、参加者は220名と予想を大幅に上回り、セミナー後開催されたレセプションにも158名もの参加がありました。

セミナーに先立ち吉田修作大会委員長（協会副会長、全農畜産サービス(株)常務取締役）が「開催にあたり農水省生産局畜産振興課ならびに消費・安全局消費・安全政策課に大変ご助力いただいた。協会が設立してから35年。この間紆余曲折があったが、ようやく法人格もった。生産者が集まり、まじめに日本の豚肉をつくろうと認定制度を始め取り組んできたが、根底には自分たちががつくっている豚肉の、つまりは食の安心・安全を消費者にわかってもらうためにはどうすればいいのか、という強い思いがある。昨今いわれるトレーサビリティには、われわれが35年前から営々と行ってきたSPF養豚のあり方がまさにフィットしており、さらにこうしたことが求められる時代がきたのではないかな。いろいろな意見を真摯に受け止め、大いに参考にしたい」と挨拶しました。

続いて赤池洋二協会会長より有限責任中間法人設立の経緯について報告がありました。さらに「いままでセミナーでもトレーサビリティについて少しずつ取り上げてきた。今回はトレーサビリティ・システムを構築する上でできること、できないことは何か、問題点を掘り下げることが企画して準備に取りかかったところ、それぞれの立場、業種の方々によって思っていることが少しずつ違い、トレーサビリティというものに

対する理解に温度差があるのではないかな、ということがわかってきた。そこで、われわれ生産の立場として、何をなすべきかを含めトレーサビリティの原点からもう一度考え直してみようということになった。技術の問題ではなく、むしろ基本的な考え方の部分で共通認識が得られればありがたい」との話がありました。

第一部・基調講演

秦 政弘座長（協会理事、(株)サンエスブリーディング社長）が「協会では、生産性の向上、経営の安定を図るとともに、生産された豚肉の品質と安全を向上させるため疾病対策・防疫対策を徹底、無駄な薬品を使わず健康な豚を生産し、同時に豚の能力を最大限発揮させるためのさまざまなシステムを構築してきている。その代表的なものが農場認定制度といえる。認定農場では生産行程の情報はじめ多くの項目がトレースできるシステムになっており、安全・安心が確保された豚肉を生産しているといっても過言ではない。しかしながら、豚肉がいつどこで生産され、どのように流通され食卓にのぼるのか、生産、と殺・加工、流通、販売など各段階で顔が見える関係が確立されているかといえ、若干疑問のあるところではないかな。

こうした問題点を解決するためには、消費者の求める安全な食品とは何か、食品の安全・安心をどのように求めているのかを知り、それに対しわれわれがどのように対応していくかが大きな課題となる。そこで、お忙しい中、内閣府食品安全委員会はじめ数多くの政府委員を兼務され、消費者生活問題の幅広い分野でご活躍されている神田先生にご講演をお願いした」とのべ、講師の神田敏子・全国消費者団体連絡会事務局長を紹介しました。

神田事務局長は「一連の偽装問題や半年前生産の鶏卵出荷など、食への信頼を脅かすさまざまな問題が起



きている。原料の多国籍化、食経験のない食品（遺伝子組み換え食品・クローン技術）、外食の増加なども消費者に不安を与えている。こうした状況の中、消費者は生産者との顔が見える関係、誤解のない正しい表示及び生産者交流を望んでいる。また、多くの人が国産品を求めている」と説明。また「食品安全基本法や消費者基本法の制定、農水省・厚生労働省の共同化など食品安全行政も大きく変わってきている。しかし、消費者の行政・企業・生産者に対する信頼は完全に回復したわけではない。したがって、今後展開していくトレーサビリティへの期待は大きい」と語りました。さらに「システムの構築によって信頼度が上がる。重要視されているのは情報の透明性。買い物時にほとんどの消費者が表示を必ず見ることから表示の信頼性が担保される必要がある。牛肉の次に期待されているのは豚肉。トレーサビリティへの期待は高まることはあっても低くなることはないだろう。もちろん何から何までというのは無理。できることから始めて、協会として今後の計画を示し、ぜひ情報公開してほしい。オープンにすることによって信頼を確保できる。トレーサビリティ・システムは生産者・消費者双方に必要なシステムではないか」と期待を述べました。

(5ページより講演要旨掲載)

第二部・シンポジウム

まず「SPFポークのトレーサビリティを考える」と題した発表が赤池会長からありました。トレーサビリティ・システムに対する協会の考え方について説明したもので、その要約は次の通りです。

- 消費者・マスコミのSPF豚に対する誤解を払拭し、SPF豚の流通を公正なものとするため（自称SPF豚が後を絶たない）トレーサビリティ・システムが必要。
- 問題点として考えられるのは、生産者側に「特定JASと同条件でなければトレーサビリティといえない」

という誤解が生じている点である。また、トレーサビリティ・システム導入のコストを豚肉価格に転化することは不可能である。

- 日常業務の範囲内でのデータの集積と情報の開示方法を考えるべきである。これらの開示情報と作業すべき業務の構想が固まってから情報伝達のためのツールを選択すべきである。

- トレーサビリティ・システム導入におけるコストアップの原因は、最初にICタグやバーコード等のツールを選択しようとしてしまうことにある。まず媒体ありきではない。低コストのトレーサビリティ・システム実現のためには媒体が問題なのではなく、現在ある農場情報をどう整理するか、整理した情報をどのようにしたら適宜・的確に伝えられるかが重要なのである。

日本SPF豚協会が目指すSPFポークのトレーサビリティとは…

- システムの構築においては生産情報公表JASを前提としない
- 生産ピラミッド毎に構築する
- 農場毎のオプションとして生産情報JASへの対応を研究する

続いてトレーサビリティ・システムの実施例として、笠原典子氏（伊藤忠飼料(株)食品企画開発室）と、豊下勝彦・(有)ポークランド代表取締役から報告がありました。それぞれの内容を簡単に紹介します。

(有)レクスト（生産農場）⇒ジャパンミート（カット場）⇒一号館（流通センター）の例

前回の松山セミナーにおける発表事例を受け、実際に、現在使用されている帳票に沿い、情報のヒモ付けを行うことを試みた。結果として、農場・食肉処理場・パッカー・販売店の流れの中で、日付をロット単位として追跡及び遡及が可能となることが実証された。

- 生産農場であるレクストは農場生産記録と出荷記録の

帳票を揃えている。出荷された豚の情報は出荷明細書に記録し、飼育管理記録は農場にて保管している。レクストは飼料給与および生産管理、衛生管理に関するプログラムを確立しており、出荷ロットごとにトレース可能となっている。

●トレーサビリティ・システム上の単位は「ひと腹1ロット」ではなく、1出荷日を1ロット（約110頭）とする管理をしている。

●一号館センターの調査から、消費者が求めている情報は「どのように飼育されてきたか」という農場の飼育状況であると判断した。

●出荷豚は食肉センターでと畜。と畜後枝肉に番号をつけ、格付表を作成する。

●カットするジャパンミートでも農場出荷1ロットをそのまま入庫1ロットとし、出荷ロットもこれに対応して付随させる。

●一号館側では、入荷日が同じ商品は同一ロットとして処理している。一貫して1日分を1ロットとすることにより、情報を簡便にし、煩雑でない廻りが可能となった。

●今後の課題として、ロットナンバーを用いて伝票の廻りの効率化をはかる、消費者への農場情報の公開手段の検討、ICタグ等のツールの検討、があげられる。

豚肉トレーサビリティは自主的な取り組みであり、安心安全な豚肉を供給するのに有効であること、そして顧客への販促材料になるため、まず現状でできることからトレースを実証していくことが重要である。

ポーランドの取り組み (秋田県、75,000頭/年出荷)

ICタグを用いた肉豚用の個体管理システムを導入した全国初の試み。利点としては出荷個体の情報がより正確になること、飼育ステージ毎の飼養・管理の成績管理および試験結果などがより詳細に理解できるようになることなどがあげられる。

●飼料給与および生産管理、衛生管理に関するプログラムを確立している。

●生産工程の正しい記録をし、消費者からの問いかけに正確に情報公開できる会社であること。

●ICタグ付き耳標を導入（脱落率0.5%）。

●タグのついた耳標のうちメス側（ICタグ側）のみを回収・消毒して再利用している。コストは200円/頭。

●タグの読み取りは携帯情報端末を採用、全ての導入に2,000万円（うち国の補助1,000万円）の費用がかかった。

コストは販売価格に転化するのではなく、経営指標の収集や飼育管理の作業効率をアップさせられることに期待している。

●ICタグの回収にあたり、防疫面で不安があるため、と畜場では最初に回収作業をおこなってもらっている。この回収作業はポーランドのグループで行うことで可能となっており、そうでなければ不可能かもしれない。

●ICタグによる管理はと畜場までとし、と畜以降はバーコードによる管理をおこなっている。

事例発表後、総合討論が行われました。長峰徹昭・農水省消費・安全局消費安全政策課課長補佐も駆けつけてくださり、国の施策や方針についてわかりやすく解説いただきました。

レセプション会場は熱気に包まれ大盛況

セミナー終了後、場所をJAレストランに移して行われたレセプションには、事前申し込みを上回る参加者となり、会場は立錐の余地もないほど、今後開催場所を再検討する必要があると思われたほどでした。

廣川 治・農水省生産局畜産振興課生産技術室長の乾杯で始まったレセプション、恒例の認定農場産しゃぶしゃぶ肉や骨付きハム、ウインナーなどSPF豚肉がふんだんに用意され、参加者の評判を呼びました。わざわざご出席いただいた塩田 忠・農水省生産局畜産振興課長も驚かれるほどの熱気に包まれ、得難い交流の場として大いに盛り上がりました。

「言うは易し、行うは難し」のたとえもありますが、さまざまな困難を伴う豚肉のトレーサビリティに対し、協会としてできることからまじめに取り組もうとしていることは出席者にもご理解いただけたと思います。難しいテーマながら例年にも増して盛り上がりを見せたことは、それを裏付けるものといえます。セミナーの成果を活かし、各業界から期待の大きい豚肉のトレーサビリティ実現に向けて、今後なお一層力を注いでいければと思います。



ポークセミナー基調講演

消費者が望む食品の トレーサビリティ・システム

全国消費者団体連絡会事務局長
神田 敏子

はじめに

全国消費者団体連絡会（略して全国消団連）は1956年に設立しております。森永ヒ素ミルク事件が起きた次の年です。当時は高度経済成長期で、食品問題や洗剤問題などが起き、いろいろな消費者団体が設立された時期です。詳細はホームページをご覧くださいと思います。

活動としては食品の安全はもちろんですが、このところ大きなテーマだったのが「消費者保護基本法」の改正です。これは36年ぶりにこの通常国会で大改正され、名前も「消費者基本法」となりました。

本題に入る前に、輸入肉が増えている現在でも、消費者の中にはできれば国産豚肉を選びたいという声非常に強いです。貴協会では35年という長い間いろいろな行動をされてきたということをお聞きしてうれしく思いました。また、機関誌（協会だより）を拝見して、真剣に豚肉をつくっておられる姿、消費者とともにつくっていくという姿勢がうかがえて、改めて感謝したいと思った次第です。

食をめぐる状況

食を脅かす問題というのはずっと以前から、食品添加物、残留農薬、遺伝子組み換え食品などたくさんありますが、さらにここ3、4年で非常に大きな問題が出てきました。O-157、大手食品企業の食中毒事件、BSEとそれに関わる偽装問題、偽装表示・不正表示の問題、未承認の添加物使用や中国野菜の基準を大幅に上回る残留農薬の問題など諸々ありました。こうした問題の多くは内部告発という形で社会に明らかになりました。

企業の中というのは、外からは全くといっていいほど見えない。何が行われているのかわからない中でさまざまな問題が起り、企業に対する不信感、場合によっては生産者に対する不信感が募ってきたのではないかと思います。また、リスク管理がきちんとされなかったこともあり、行政への不信感も増幅したといえると思います。

消費者の不安にはどのようなものがあるのか

われわれはいろいろな食品に囲まれています。たとえばたくさんの輸入食品、さまざまな加工食品。いままでは原料輸入が多かったと思いますが、今は加工食品そのものが輸入されている。しかもたとえば韓国から輸入した加工品が韓国産のみではなく、韓国がどこからか輸入したのものも使って作り輸出している、といった「原材料の多国籍化」、大変複雑な加工食品の動きが私たちの回りにあります。

また、遺伝子組み換え食品や、クローン牛といった、今後流通していくかもしれない食経験のない新しい形が出て

きました。

さらに外食、中食が非常に増加しています。お惣菜を買ったりレストランに行くことが増え、デパートの地下街にはあらゆるお惣菜が売られ、コンビニでもお弁当の種類が非常に多い。食べものがあふれ、加工食品が多いことから、消費者はどこで、誰が、どのようにつくったのかわからない。生産者と消費者の距離があまりにも遠くなってしまった現実があり、いろいろな不安が出ていると思います。

また、企業などへの不信感は相次ぐ偽装表示とか企業利益優先がみえる点などにありますが、たとえ安全基準があっても信頼できる場所で信頼できる人がつくったものなのか、その安全基準がきちんと守られているのか、チェック体制は、といった面でも不信感が出ていると思います。

もう一つは外国に対する依存度が非常に高くなっていることへの不安です。特に少数の国に集中して依存している。以前起きた鳥インフルエンザ問題は、鶏肉輸入を中国と台湾に集中的に頼っていて、そこに何か起きると大変だと身を以て知るきっかけになりました。

アメリカのBSE発生時も、牛丼屋は99%アメリカ産牛肉を使っているため、すぐに牛丼を供給できない状態になる。こうした少数の国に依存するリスクの高さをここ1年強く感じているようです。また、自給率の低さや日本の農畜産業の未来に対する漠然とした不安なども、いろいろな調査や日頃耳にする中でわかります。

消費者が求めているものは何か

農水省消費・安全政策課や日本生協連などが行ったアンケート調査をみると、ほとんど同じ傾向、同じ答が出ています。まず、当然のことながら「安全性」。つぎに「顔の見える関係」距離が遠くなってしまっている、誰がどこでつくっているのか情報が欲しい、ということです。

それから「表示の正しさ、わかりやすさ」。表示でだまさない、ごまかさないという声が多い。誤解させるような表示、強調表示も正しい強調ならばいいのですが誤解を意図するような強調表示が中にはある。そういうことはしないでほしいという声もあります。

それから「生産者との交流」を非常に望んでいて、信頼関係をつくりたい、消費者のニーズをちゃんとわかってほしいと思っています。もちろん生産者の苦労も知りたい、直売所などでの購買も含め交流したいという声も出ています。

この「誰がつくったかわかる」ということには非常にこだわっているようです。自分の名前をつけてそこで売るといことは、生産者が非常に責任を持っているように受け取れる。地場産のものがほしいという声も多く、生協などでも地場産コーナーがすぐに売り切れるそうです。

国産品を求める声も非常に大きい。これは先ほどの二つのアンケートでも85%位が国産品を求めています。「外食店やお弁当に対して何を求めるか」という問いに対し、国産品を使ったメニューを出す外食店が増えてほしい、お弁当

にも国内産を使ってほしい、表示がないので使っているかどうかもわからない、という声が非常に多くありました。

食品安全行政の転換

2003年、ようやく「食品安全基本法」ができました。それまで事業者を取り締まるための食品衛生法があったものの、国民の健康、食の安全を目的とした法律がなかった。食品安全委員会も設置され、同年7月からスタートしています。この委員会ではリスク分析、リスクコミュニケーションを重視しようという手法をとっていますから、生産者はもちろん消費者の参加、視点を大事にしています。会議も非常にオープンになり、資料も取り寄せやすくなった。こうした点では大きく変わったと思います。

表示については、「表示共同会議」ができました。厚労省と農水省の共同です。今までお互い背を向けていた部分もあったのが、共同で表示のあり方を考えようということで、食品安全行政が大きく変わってきました。原産地表示とか、両省が別々の表現を使っていた期限表示用語を「賞味期限」に統一することなども行っています。これも食品行政の大きな変化だと思います。

また、冒頭で消費者基本法をご紹介しましたが、簡単にいうと、消費者の権利が具体的に謳われ、法制化されました。たとえば情報を得る権利、商品を選ぶ権利、意見を聞いてもらえる権利、などが認められており、事業者はそれらをもとに責務を果たしていくことが基本となっている法律です。

基本になる考え方は、公正な取引引きということ。公正な取引引きのためには消費者が自立しなければならぬ。自立のためには事業者側が情報提供し、消費者の意見を聞く。それにより正しい選択ができるようにする。

正しい選択ができるということは市場メカニズムが正しく働いていることですから、きちんとしている企業は残って、そうでない企業は淘汰されていくのではないかと。これがベースになっている考え方です。同法については内閣府で出された「21世紀型消費者政策の在り方」と合わせて、ホームページなどで確認していただければと思います。

こうした社会の動きのベースになる考え方が、消費者を重視しながら市場メカニズムを正しく働かせていく、ということで、いろいろな対策が立てられていますが、トレーサビリティもこうしたことのひとつだと思っています。

行政、企業、生産者の信頼は回復したのか

残念ながら、いろいろな問題が残っていると思います。

アメリカのBSE発生の翌日に九州のスーパーでアメリカ産牛肉の表示を偽装し販売したとか、6か月前の賞味期限の卵が出荷されたりしました。ホルマリンを使ってはいけない食材で使用したこともありましたが、これはすったもんだした結果、ホルマリンの残留がないからということ。最終的には出荷されてしまった。

消費者は選ぶべきがないのですから、たとえばこの食材がどういう氏素性のもので、どういう経路をたどってきた

のか、という情報はちゃんと出すべきだと思います。

アメリカのBSE問題に関しては、2001年に日本で発生したときとずいぶん違っているという印象を持っています。

一つは、私自身実際に見てきましたが、アメリカの牛肉に対する安全対策は非常にずさんだということです。そういう状況の中で、以前日本で発生した際は自主回収し、消費者は買うことがなかったのに対して、アメリカ牛肉の場合は牛丼屋などで堂々と販売し、最後の一杯のときは大々的に、あのNHKまで報道していた。報道は大切ですが、その前に安全性はどうかということを考えてほしかった。そうした姿勢はみられなかった気がします。

また、先日東京芝浦の食肉市場で牛肉の取引引き状況を見学していてハッとしました。そこではアメリカ産牛肉が流通していました。私も錯覚にとらわれていたのですが、考えてみれば、引き上げたわけではありませんから、在庫が終わるまでは流通しているのは当たり前です。牛丼屋にはいかないだけで、そのほかの牛肉は取引引きされている。もちろんアメリカ産牛肉という表示ではスーパーなどには出てきていません。加工段階で使われたり、レストランで使われたりだと思えますが、つまり私たちにはわからないことが現状たくさん行われている。こうした中で、企業や農業生産者に対する信頼が（牛肉の場合生産者は関係ありませんが）回復できないでいる状況だと思えます。

一方、風評被害ということがよくいわれます。一方的な情報を信じて消費者が踊らされ、購買を控えて被害が起きるようないわれ方をします。もちろんそういう面もあるかもしれませんが、それではいろんな情報が、そうした被害に負けない、きちんとした情報が出ているのかということ、なかなかそうではないと思います。やはり正しい情報、必要な情報はきちんと出す必要があると思います。そして情報を信じ合える日頃の信頼関係づくりに取り組むことが重要だと思います。そしてそのためにもトレーサビリティにいま非常に期待が大きいのではないかと思います。

トレーサビリティへの期待

トレーサビリティは、非常に新しい言葉です。2001年のBSE発生あたりがきっかけではなかったかと思っています。このBSE発生時、私たち消費者は「肉骨粉」という言葉を初めて聞き、草食動物である牛がこうしたものを食べているのだと知ったわけです。また、国産肉といっても飼料は大半を輸入に頼っていることを多くの消費者が知りました。飼料の大半が輸入品なのに国産と呼べるの、という声が聞かれたのもこの時期です。

このBSE問題は、最終的に感染ルートが確認できませんでした。その結果、「農場から食卓までの不確かさ」を知ることになったと思います。もちろんさまざまな流通過程を経るわけですから簡単だとは思いますが、あれだけ総力をあげてもルートがつかめない、それほど大変なことなのだ、残念に思いました。

BSE発生時、農水省で会見が行われたとき、当時の対

策本部長であった農水副大臣に「牛肉は安全なのですか」と質問をしたところ、「安全です」と。「どうして安全なのですか」と聞くと「とにかく安全です、安心してください」と繰り返すばかりでした。やはり結果だけをいわれてもなかなか信用できないし安心できない。こういう経路をたどっているから安全ですよ、といってもらえれば納得がいく。

こうしたことを通して、トレーサビリティに関心を持ち、購入するときにどういう素性のものかわかるような関係にしていきたいという思いが強くなったのだと思います。

農水省のアンケートによると、トレーサビリティの導入優先度について、法律で定められた牛肉をのぞくと、1番が豚肉、続いて鶏肉です。次が生鮮野菜、その次が肉の加工品です。知りたい履歴については、まず投棄などの衛生情報、餌の情報、それから産地、ということです。

また、生産者の顔写真が載っているのと、トレーサビリティのどちらを支持したいかと聞くと、やはり「トレーサビリティを望む」との声が多い。もちろん顔写真は安心につながりますが、それだけでは安心できない、トレーサビリティの導入を望むという回答が多く出ています。

トレーサビリティ・システムは、そこに関わるすべての行程において、すべての人が責任をもって初めて成り立つものです。ですからこのシステムを導入しているということだけで信頼度が上がる、という声も聞かれます。

また、非常に重要視されているのが情報の透明性です。表示を見る人は非常に多い。どんなアンケートでも90%以上の人が「見る」と答えています。しかし、同時に、その表示が信じられるの、という言葉がいまでも聞かれます。表示の信頼性が何かで担保されなければならない。

12月、牛肉における個体識別番号の表示が、スーパーの店頭でもレストランでも義務づけられました。牛肉を通して消費者の意識も高まるでしょうし、トレーサビリティの次の期待は豚肉、肉類だという声が聞かれているのも事実ですから、トレーサビリティへの期待は高まっていることはあっても低くなることはないだろうと思っています。

以前は、トレーサビリティは非常にコストがかかる、消費者はどこまで知れば気がすむのか、と強くいわれたことがあります。その際、これは消費者のためだけではない、事業者や生産者の危機管理のために非常に重要な対策だといってきました。では消費者がコストを負担してくれるのか、という声が出るのは仕方がないことですが、事故発生時の原因究明期間や損害を最小限に食い止め、再発防止対策にいち早く取り組むことは、消費者も恩恵を被りますが、生産者、事業者にとっても非常にメリットが大きい。

もちろん、いろいろな危害が起きないように対策に日常的に取り組んでおられると思いますが、そうしていても予期しないことが起こる、それが事故なのだと思います。起きてしまったときに早く原因を突き止める、食品回収をいち早く実施することが重要なのではないかと。その結果、信頼性の高い情報提供ができ、消費者が望む正しい情報が、

生産者や事業者からはっきりと裏付けられる、という関係になれるのではないかと思います。

一から十まで、きちんとしているものしかトレーサビリティではない、ということをつもりはまったくありません。食料を、あるいは食事をつくる方の姿勢が問われる問題なのだと思います。できることからぜひ進めてほしいというのが偽りのない心からの願いです。そういう目的でこのシステムを実現させていきたい。

当然バラツキはあると思いますが、SPF豚協会ではこういう共通認識をもってやっていくというものを3年計画でもいいからお示し願いたい。そして近い将来広域システムをつくっていく、そうした姿勢を示していただきたいと思っています。現在できること、あるいはやっていること、目標に向かって予定していること、というのをぜひ公表していただきたいと思っています。知らせることで信頼というものが確保されていく、と思っています。やっていることが見えないと私たちも誤解してしまいますから、オープンにしていっていただくことがよいのではないかと思います。

コストの問題もいろいろ出ています。3年ほど農水省のトレーサビリティシステム開発補助事業の選考委員をやらせていただいています。3年前と今では比較にならないほどいろいろな研究が進められていると受け止めています。

トレーサビリティは、何か事故が起きたときにその原因を遡及できるシステムですから、まずはそこをきちんとできることが最初の一步ではないかと思います。そうしたシステムができた上で、食品危害を最小限にする適正規範、データの管理システムを組み込んだ開発などが進められる。夢のような話にも聞こえますが、実際実証試験によってすでに行われているものもあります。

また、HACCPやISOなども結合させた安全性、品質管理も同時にできる可能性が出てきたのではないかと、と思っています。最新の開発情報をキャッチしながら、負担の少ないもので導入できるものは導入していただきたいと思っています。

現在、完成品のチェックのみではなく製造プロセスに重点をおくことが世界の常識となっています。農場から食卓まで統括的な措置を講ずることが日本だけでなく国際的な考え方になってきていると思います。

消費者がトレーサビリティに何を求めているのかを一言でいえば、「食品の安全確保のための社会システムづくりへの役割」ではないかと思います。

トレーサビリティはあくまでも食品の情報、記録、追跡システムですが、それをきちんと行った上で、食品ごとの目的に沿った情報を加えていく。問題が起きたときは詳しい情報、対策がいち早く公表される関係づくり、そうしたシステムをつくってほしい。

トレーサビリティ・システムは、生産者と消費者どちらかだけということではなく、双方にとって必要なシステムではないか、と思っています。

滲出性表皮炎（スス病）

全農家畜衛生研究所 岡田 宗典

豚群へのPRRSの浸潤は、豚の免疫力の低下をきたし、日和見感染症の発生を増加させる一因となっていますが、滲出性表皮炎（スス病）も日和見感染症のひとつであり、生産現場において対応に苦慮している病気のひとつです。

ブドウ球菌の一種であるスタフィロコッカス・ハイカスの感染によって起こるスス病は、哺乳期から離乳子豚期にかけて発生し、また豚房単位で発生する傾向があります。

最初は眼瞼周囲、耳根部、頸部および下腹部の皮膚表面に炎症部からでる脂性滲出物が膠着して皮膚が汚れ、体表全体に滲出物がこびりつくようになり、ススを被ったように黒ずんで汚れてきます。

病気の進行に伴い、元気消失、食欲不振、脱水症状などがみられます。致死率は比較的高く、軽症の子豚はまもなく耐過し回復するものの重症の子豚は衰弱死するか、あるいは耐過しても発育遅延を起こし、ヒネ豚となります。

スス病は、1腹単位での発生が多く、離乳前後の比較的小さい子豚に好発すること、また若い産歴の母豚から生まれた子豚に発生することが多いことから、スス病の発症にはこの菌に対する母豚の免疫状態が関係すると考えられています。すなわち、この菌に対する免疫を持っていないか、抗体価の低い母豚の体表（乳房）に常在する菌が哺乳子豚の口腔に入り、子豚同士のけんかによる皮膚の傷から感染することにより発症

するものと考えられます。

発症豚を治療するためには早期発見・早期隔離が重要で、すなわち感受性抗菌剤の投与と皮膚の消毒を中心とした治療を早期に開始することが大切です。

スス病に罹った豚に対してアンピシリンを3日間注射し、ヨード剤による豚体の噴霧消毒を行います。症状が重い場合、副腎皮質ホルモン剤を併用し、脱水症状の強いものには経口補液を行います。

同居豚もまた感染の危険性が高いためアモキシシリン製剤の添加を行います。また、慢性化しないように薬剤感受性を確認し、有効な薬剤を選択する必要があります。

スス病の予防対策としては、日常の観察を十分に行って異常豚の早期発見に努め、換気、清掃および消毒など豚舎の環境改善に努める必要があります。

母豚は馴致を行い、分娩舎への移動時には母豚の洗浄・消毒を励行します。新生豚には初乳を十分に与え、子豚の噛み傷によってスス病が広がっていくので犬歯はきちんと切る必要があります。

スス病が多発する場合、移動後の豚房を石灰で徹底的に消毒することも必要です。また、子豚の抵抗力を低下させる密飼いや寒冷などのストレスに注意し、離乳子豚舎移動時には同腹単位の群編成を行うことでけんかを防止するとともに、極端に小さい豚は淘汰すべきでしょう。

糞尿処理問題を考える②

伊藤忠飼料(株)研究所 竹内 拓朗

汚水処理のポイント

養豚での汚水処理施設は、ほとんどが活性汚泥法で行われています。活性汚泥法での浄化は活性汚泥（汚水を浄化するバクテリア）の管理が重要です。それには投入汚水（活性汚泥の餌）、曝気量コントロール、余剰汚泥処理が安定的浄化のポイントとなりますので、今回はそれらを中心にお話をしたいと思います。

①投入汚水（活性汚泥の餌）

投入汚水は安定的に

農場での廃水量、濃度は一定しないものですが、これらの変動は活性汚泥にショックを与える可能性があります。曝気槽が大きければ問題はないのですが、小さな曝気槽では注意が必要であり、投入量と濃度をできるだけ安定化することが必要です。

固液分離（前処理）で曝気処理を楽に

養豚汚水は固形分が多いのが特徴で、食べ残しの餌や豚毛などの大きな固形物は沈殿処理やスクリーンで取り除くと後の処理がかなり楽になります。また、ポンプの詰まりなどの機械的トラブルの防止にもなり、その役割は大きいのです。

②曝気量のコントロール

活性汚泥（バクテリア）は有機物（汚水）を浄化するために、曝気（酸素供給）を必要とし、曝気に過不足があれば浄化に支障をきたします。そのため、曝気量のコントロールは、浄化槽維持管理の重要なポイントです。曝気量をコントロールする方法としては、曝気機械に周波数変換器（インバーター）が設置されている場合には、出力調整が可能です。また、回分式浄化槽の場合は、曝気時間の調整によるコントロールが有効です。

③汚泥濃度コントロールと余剰汚泥の引き抜き

活性汚泥濃度は、設計時にMLSS濃度で設定されています。汚泥濃度が高くなると、処理能力は高くなりますが、一定以上の濃度（MLSS約1万mg/l）になると汚泥の沈降が起りにくくなり、処理水への汚泥流出（キャリアオーバー）が起こる可能性があります。

曝気槽に流入したSSの一部と増殖したバクテリア細胞は余剰汚泥となります。この毎日増殖する汚泥は引き抜く必要があり、この余剰汚泥処理が活性汚泥量の管理において不可欠です。曝気槽のMLSS濃度は常に把握しておきたいところです。

④季節変動での対応

浄化槽に流入する水量は季節変動があり、特に夏場は暑さによる飲水量及び遊び水の増加が起こりますので夏場の水量に注意して下さい。また、冬場は水温が低下するため、活性汚泥の浄化能力も低下します。対応としては、汚泥濃度を高め、浄化能力を高めておく等の対策があります。水温が低下し始める秋に、活性汚泥は温度低下に対して徐々に馴れていきますので、安定運転を心掛けましょう。気温の低下、変動が激しいこの時期に低温への馴化がうまくいけば、冬への備えも十分といえるでしょう。

また、逆に気温の変化という点では春も変動が激しいため、活性汚泥がトラブルを起こしやすい時期でもあります。これらの時期での管理は神経を使います。特に曝気槽容量が小さい浄化槽ほど活性汚泥はショックを受けやすく、できるだけ衝撃を緩和するような断熱保温などの対策が有効です。

<参考文献>

中村作二郎：「養豚場の廃水処理」
農山漁村文化協会：「畜産環境対策大辞典」

ポークセミナーに参加して



協会認定農場は トレーサビリティ実践の 先頭集団

全農飼料畜産中央研究所 大西 悦子

セミナーのテーマが、現在注目されている「トレーサビリティ・システムの構築」だったので参加しました。

牛のBSE発生に端を発したトレーサビリティですが、個体管理が困難な豚には適用されないだろうと思っていました。しかし、任意とはいえ豚にもトレーサビリティの取り組みが要求されることになりました。生産者をはじめ養豚に従事する関係者もそのことを負荷ととらえず、日常、一生懸命飼育している情報を自

信を持って公表することである、と前向きにとらえるべきだと考えます。生産方法や把握できる情報は農場によって異なるので、それぞれにあった公表内容を考える必要があります。その中で協会の認定農場は「できることから」「できるところから」に取り組むことができる先頭集団ではないでしょうか！

このトレーサビリティの取り組みを協会の方針とするならば、生産履歴の把握を認定基準の条件とするとはいかがでしょうか？また、私たちも消費者の求めるものをしっかり受け止めるとともに、優秀なSPF豚およびAIの提供、厳選された原料による配合飼料の提供、トレーサビリティ対応生産管理システム（PICS）など、系統としてできることを整備し、生産者と一緒に取り組んでいきたいと思いました。



トレーサビリティの 議論が高まることに 期待

伊藤忠飼料(株)研究所 長谷川育美

毎年盛大に開かれるポークセミナーですが、今回はスタッフとしてもお手伝いさせていただき、さらに会社の後輩が発表するということもありワクワクしながらの参加でした。スタッフといっても受付でにつきりしていただけでしたが…。

後輩の発表はトレーサビリティ・システムの実施例ということで具体的な事例を挙げてのものでした。セミナー開始直後は元気だった後輩ですがだんだんと緊張に顔が青くなってゆき、発表直前の休憩では顔は真っ白で手も冷たく、必死に「かぼちゃ…かぼちゃ…」

とつぶやく始末。

ハラハラしながら見守るなか、壇上に上った後輩はスムーズに発表を始めました。随分練習したのだろうなと感心しきり。途中から少し声がうわずってきてしまったのはちょっとしたご愛敬ですか。やがて発表は大成功に終わり、私も胸をなで下ろしつつ拍手を送ったのでした。

今回のポークセミナーのテーマはトレーサビリティ。「食の安全」というキーワードを中心にさまざまな話が繰り広げられました。トレーサビリティを取り入れていくことは、消費者にとっても生産者にとってもメリットのあることだと思います。ただその中で、いわゆる「無薬飼育の豚」でないと安全ではないというような誤解も生みだしているような気がしてなりません。もっと議論が高まっていくことを期待します。

●認定情報●

●平成16年度認定農場

[12月認定] (有効期間：平成16年12月2日から17年12月末日まで)
北海道・(有)アグロ、(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、JA全農種豚開発センター、青森県・(有)ふなばやし農産、神明畜産(株)八戸ファーム、(有)布名林畜産、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、(株)ユキザワ雪沢農場、山形県・(有)最上川ファーム、宮城県・(有)嶋崎種豚場、(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



印象に残った 消費者の意識と 生産現場の問題点

ホクレン生産振興課 藤本 弘恵

今回の国産ポークセミナーではトレーサビリティ・システムの実践例に触れたことが大きな収穫でした。

私はホクレンに勤務していますが、ピラミッド傘下の農場データに触れることはあっても、現場に入ったことは数えるほどしかなく、一般の消費者と変わらない感覚でセミナーに参加しました。さまざまな形のアンケートから浮かび上がる消費者の意識とこれに対応する現場での取り組みの問題点が強く印象に残っています。

中でもシンポジウムで報告された、レクスト農場か

らの従来の紙中心の流れの中で情報をヒモ付にしてトレースする手法、ポーランドにおける富士通のトレーサビリティ・システムを活用したデータベース化に興味をひかれました。もしまた機会があればコスト面の成果について紹介していただけたらと思います。

生産情報公表JASについての知識が不足していたため、繰り返し説明のあったトレーサビリティとの関係についてはあまり理解できずに終わったことが残念でした。

セミナー後のレセプションではSPF豚しゃぶしゃぶを3農場産で食べ比べ(?)しましたが、これが普段は機会がないだけに楽しかったです。こういう趣向は消費者との対話の糸口になるのではないのでしょうか。どこの農場のお肉がいちばんおいしく感じたかは秘密です…。



まずはできることから— トレーサビリティ実践へ メッセージ受け止める

日本ハイポー(株) 古谷 直美

今回のセミナーは、「トレーサビリティシステムの構築」を軸に、協会が取り組まれてきたSPF豚の作出技術・普及・推進の軌跡を振り返った上で、今の時代に求められる食品のトレーサビリティとはどういうものか、消費者・生産者・流通サイドの連携はどうあるべきかを提起し、また最後に会員のトレーサビリティ確立への取り組み実践紹介と、自然な流れで内容を追って行くことができました。

トレーサビリティという耳慣れないカタカナ言葉に、とかく難しく構えてしまいがちな部分が、今回のセミナーで払拭できました。「トレーサビリティを難し

く考えずに、各段階の連携したシンプルなシステム構築をして、できるところから、まずはじめてみましょう！」というメッセージを受け取った気がします。

第二部のシンポジウムは座長の吉田さんのリードで、会場が笑いのある、とても和やかな雰囲気だったのが印象的でした。

現在、私は「生産工程部分の、現場に則したデータベースソフトの開発」に取り組んでいるので、今回のセミナーは個人的にタイムリーなものでしたし、ICタグ関係も興味深々で拝見させていただきました。

最後に、毎回、協会のレセプションでは、会員の方々から提供されたお肉が並びます。私はこれが本当に楽しみです。今回もしゃぶしゃぶ・モモハムなど、まさに”顔が見える”実感と共に、おいしくいただきました。頭もお腹も大満足のSPFポークセミナー、次回も楽しみにしております。

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・実川浩通養豚、木内巖養豚場、(有)清水養豚、網島良信養豚場、高森養豚場、小長谷養豚場、(有)ブライトピック千葉飯岡農場、(有)菅井物産SPF農場、(農)米本畜産、(有)ブライトピック千葉銚子農場、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農場、(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・金次養豚、江夏商事(株)川野農場 (以上52農場)

※次回認定委員会は平成17年3月4日(金)の予定



常陽醗酵農法牧場株
桜井 宣育さん
 ●茨城県牛久市

機械いじりが大好きな本の虫 生販双方に手腕を発揮

茨城県の南部に位置し、東京から50kmという立地条件の良さから首都圏のベッドタウンとして発展している街・牛久で、世界一の高さを誇る阿弥陀大仏の光明を浴びながら豚を飼育している桜井宣育さん。ちょっと変わった社名の由来は、以前牛の肥育経営をしていたときに自家配合した飼料を醗酵させ（菌体飼料）給与、そこから出る堆肥を農地に還元し農産物を生産する手法（農法）をとっていたことからきているそうです。

畜産業4代目という宣育さんは、小さい頃から読書が好きで、時間があると本ばかり読んでいたとか。小学生のときは読むものがないと教科書を暇つぶしの材料にするほどの活字好きは今でも治らず、毎月2～3万円は書籍代に費やす活字の虫に立派に成長したそうです。

また、機械いじりも大好きで、小学生時代のゲルマニウムラジオを手始めに、中学生でトランジスタラジオ、高校生になるとステレオ一式、コンピュータまでつくったそうです。

そんな宣育さん、昭和57年に大学を卒業され、大手ハムメーカーの子会社に4年間勤務された後、同牧場に生販両面をみる立場として帰ってきました。

手始めに、まず事故が多発傾向にあった牧場の母豚を減らし、当時まだめづらしかったオールイン・オールアウト方式を導入、豚舎の増設を図りました。その結果、事故を低減させることに成功されました。これは今日に至っても事故率1%未満を維持している要因



の一つになっています。

また、首都近郊という立地上臭気対策にも早くから取り組み、EM菌を使用することで効果をあげています。最初の1年間は試行錯誤の連続だったそうですが、今では液体・固体の両方を自家生産し、全ステージの飼料に添加するとともに、豚舎全体に週1回は液体噴霧しているとのこと。

さらに、臭気対策で取り入れたEM菌が肉のおいしさも向上させたそうで、いわゆる一石二鳥の効果が出ているとのこと。

食肉販売にもその手腕を発揮され、自家牧場生産のものをSPF豚としてご自身で販売、その販路を広げています。

宣育さんは「SPF豚という付加価値は大切ではあるが、これからは三位一体（生産者・問屋・小売業者）で販売しないとだめ。三位一体とはつまり、生産者がスーパーの固定客（消費者）を獲得するためのお手伝いをし、問屋はその橋渡しの役目をする。自社産への固定客をいかにして獲得するか。これが有利に販売できるかどうかの鍵になる。その意味でもSPF農場認定制度は、固定客を獲得するための手段の一部である」といいます。まさに生販両面にわたって活躍されている宣育さんならではのお話でした。

（株）シムコ東日本営業所 辻 博史

編集後記

あけましておめでとうございます。
 協会にとって昨年は大きな変化の年でした。これを土台に、新年はさらに消費者とSPF豚生産者の結びつきを強固なものとする、躍進の年としていきたいと思えます。
 協会だよりも、そのためのお役に立てる会報として、皆様のご意見を取り入れながらさらに充実させていきたいと思えます。
 どしどし皆様の記事を掲載していきますので、ぜひご協力ください。投稿大歓迎です。（哲）

日本SPF豚協会だより

第18号 2005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
 〒101-0047 東京都千代田区内神田1-2-6
 TEL.03-5283-5021 FAX.03-5283-5022
 e-mail : j.spf.a@nifty.com
 http://www.j-spf.com/
 発行人 赤池 洋二
 編集人 林 哲