



日本SPF豚協会だより

Report of JAPAN SPF Swine Association 2007.1 第26号



提◆言

思い込みはありませんか？

日本SPF豚研究会 会長 岩村 祥吉
動物衛生研究所実験動物管理科長

新年明けましておめでとうございます。今年は亥年ということで、会員の皆さまも、より一層の飛躍の年となるようお努めのことと拝察いたしております。

イノシシに因んだ四字熟語で思いつくのは、「猪突猛進」ですが、辞書を引くと「猪のように激しい勢いで突進する。融通がきかない人が向こう見ずに事を進めることをいう」などとあまりいいことは載っていません。私は、勢いよく突き進むことと思いついて、ネガティブなイメージは持っていませんでした。今回のことがあって、いい勉強になりました。

話がそれますが、私は子供の頃からひどい近眼で、寝るときと風呂に入るとき以外は眼鏡をかけています。眼鏡をかけたまま風呂に入る人もいますが、小さい頃家に風呂がなく銭湯に行っていたため、眼鏡を外して入る習慣になっていました。

ところが、4、5か月前に風呂に入ったとき、いつもはぼやけて見えるのに、随分はっきりと風呂の様子が変わり、鏡に映っている眼鏡をかけた顔に気がついて「へー、眼鏡をかけて風呂に入るとこんなにはっきり見えるんだ」と妙に感心してしまいました。今思い返してみると当然のことですが、うっかり眼鏡をしたまま風呂に入るまで、長年の習慣による思い込みから眼鏡をしたまま風呂に入るということに気がつかなかったのです。

さて、失礼を承知であえて申し上げますが、皆さんも日々の仕事の中で慣れ親しんでいる一連の作業の中に、思い込みはないでしょうか。これをするためには、いつもこのような段取りでやっているんだから、この

方法でいいんだと決めつけていることはないでしょうか。SPF養豚では、農場防疫設備基準や農場防疫管理基準に従い厳重な衛生管理を実行されていますので、今さらのこととは思いますが、2年前に農水省で「飼養衛生管理基準」が決められています。「飼養衛生管理基準に係る指導指針」や「飼養衛生管理基準についてのQ&A」なども示され、農水省のウェブ(http://www.maff.go.jp/siyou_kanri_kijun/mokuji.htm)でも公開されています。

このなかに記載されていることは、畜舎や器具の清掃・消毒、手指や作業服・作業靴の消毒、車両の消毒、農場への立入規制、野生動物の侵入防止や衛生害虫の駆除、密飼いの禁止、動物の観察と獣医師の診療・指導、衛生知識の習得等基本的なことです。しかし、たとえば、消毒について踏み込み槽の消毒液の濃度は適切であるか、いつ替えたのか、汚れていないかなどを今一度確認する必要はないでしょうか。

昨年は、豚コレラに関する特定家畜伝染病防疫指針の公表やポジティブ・リスト制度の施行等、衛生問題に直接・間接に関連する事柄も多くありました。

思い込みをしないよう気をつけて、養豚に対しては向こう見ずではまずいですが猪突猛進、強い思い入れをもって励まれ、本年がみなさまにとってよい年になりますよう祈念いたします。

私はといえば、家で風呂に入るときにはやはり落着くので眼鏡を外して、温泉の露天風呂に入るときには景色を楽しむために眼鏡をかけて入ろう、と思っています。

講演会とSPFポークの試食会による 交流会を開催

参加者は110名、豚肉文化論を中心に親睦深める

昨年11月2日、日本SPF豚協会主催「豚肉文化に関する講演会」および「SPFポークを使った豚肉料理の試食会」による交流会が、東京千代田区のKKRホテル東京「瑞宝の間」にて開催されました。参加者は110名を数えました。

講演会の講師は、横浜中華街「菜香菜」会長の曾徳成さんです。曾さんは中華街の名店「珠江飯店」グループ創始者の次男で64歳。日大農獣医学部畜産科卒業と同時に店の跡を継ぎ、先代の下で料理の修業を始め、母親譲りの伝統の味を今に伝えている方です。その腕前の確かさは、中華街の老舗の主人たちが料理の味を教わりに来たり、自分の店のメニューについてアドバイスを求めるところです。

講演のテーマは「豚を1頭丸ごと食べる—中国と日本における豚肉文化」。豊富な知識と経験をもとに豚に関わる日中の食文化の違いや、中華街の歴史などについてざっくばらんにお話いただきました。以下、その概略をご紹介します。

中国では5億頭の豚が飼育（世界では約10億頭）されており、テーブル以外は全て食べつくすといわれている（なき声も食べられないが…）。この国では約8,000年前の遺跡から、豚の遺骨が発見されており、家畜化されていたようである。

豚は財神（財産を豊かにする神様）として食される。一方、牛は宗教上、神の使いとされており、食べない。仏教やヒンズー教の教えによるもので、横浜中華街でも牛肉を一切口にしないという信心深い人は多い。

中国料理と一口にいっても、地域によって特色があり、大別して「北京料理（宮廷料理：味付け濃く、しっかり：代表料理是北京ダック）」「上海料理（海鮮中心料理：代表料理は上海蟹）」「四川料理（漢方薬・スパイス多用料理：代表料理は麻婆豆腐）」「広東料理（素材を



曾徳成・菜香菜会長。海老成直協会顧問の教え子でもあるという縁から、この日の講演が実現。豚肉文化について幅広い経験と知識をご披露いただいた。

生かした料理：代表料理はフカヒレのスープや燕の巢のスープ）」の四つに分けられる。

中国料理は医食同源の考えで作られている。中でも広東料理は、食材が豊富で（食は広州にありといわれるほど）、調理方法も数多くある。その昔、広東人の華僑により世界各国に広められた。外国にある中華料理店のほとんどが広東料理といえる。日本の中華料理店の中でも一番多いのは広東料理である。また、沖縄の豆腐ようなどの料理、長崎の卓袱料理は中国の影響を受けている。

横浜中華街の歴史について振り返ると、安政6年（1859年）の横浜開港後に、日本に連れてこられた中国人約2,000人によって形作られた。日本と中国は漢字文化の共通点があり、通訳というより意思疎通の図れる民族同士という点を欧米人は利用したようだ。現在、横浜中華街には300の店舗があり、約6,000人が在住している。

いよいよ、テーブル以外は食べつくす料理の話。

まず、「頭、といっても脳みそ」。日本人はまず食べない。これは湯がいてスープにする。日本料理でいえばふぐの白子か？「耳」は琉球料理のミミガーなどでも食べるチャンスが多い。「豚足」も焼肉屋などでよく食べられている。「豚タン（舌）」も牛のBSE騒動以降

食べる機会が多くなったようだ。中国では縁起の良いものとされ、神事のお供え物とされる。「豚の頬肉」は食感がよく、一番美味しい部位である。「血液」も塩味を付けて蒸す。中国では赤は縁起の良いものとされており、この料理も縁起物である。「レバー（肝臓）、脾臓」などは焼いて食する。「大腸」はきれいに“ソウジ”して、中にもち米を詰め込み、蒸した後焼く。「肺」は漢方薬を入れたスープにする（アーモンドなどを加える）。「腸間膜」もたびたび登場する食材である。

「バラ肉」は干し肉、腸詰めとして保存食にする。チャーシューは程よく脂肪線維のある「肩ロース」を使う。肉には皮が付いており、焼く。日本では煮る工程が入る。それから、中国料理に欠かせないものに、『金華ハム』がある。高価なものであるが、スープを取る時にははずせない。日本でも、この金華ハムに挑戦しているらしいが、良いものには巡り合っていない。

ロースを主体とした日本の食べ方とはずいぶん違うようです。塩・こしょうだけのソテー、串焼き、とんかつのような料理は中国にはないとのことでした。

最後に、本日のメニューの解説があり、その後、質疑応答がありました。その中で、気になったのが、中国料理の素材としてのSPF豚肉です。この日のメニューを調理する上で、非常に苦労したものがあつたようで、素材として研究の余地が残されているようです。

講演会終了後、会場を模様替えして、SPFポーク料理の試食会が始まりました。

本日の豚肉メニューは、①釜焼チャーシュー（焼きだけのもの）、②豚スネ肉の冷菜、③皮付豚バラ肉のパリパリ焼き（材料の皮が硬く、今回調理に一番苦労したそうです）、④豚耳のたれ煮ネギあえもの（醤油たれで煮込む）、⑤豚足の落花生の南乳煮込（味噌味）、⑥豚のシッポの醤油煮込（ハッカク入り）、⑦豚のガツ（胃）のたれ煮込、⑧特製中華まん、のほかに、定番のしゃぶしゃぶ、アイスバインを使ったスープ料理も用意されました。

特別メニューコーナーには早くも長蛇の列。しゃぶしゃぶコーナーへ。いつも通りおいしい。特別メニューコーナーも列がとぎれてきたので順番に試食。特製



皇居の緑を一望できる会場で、熱心に講演に耳を傾ける110名の参加者



耳、スネ、皮付きバラ、豚足、ガツ、シッポなど、普段なかなかお目にかかれぬ部位を使った「菜」特製料理がずらり（左上、上）

恒例のSPFポークのしゃぶしゃぶも相変わらずのおいしさで大好評（左）

中華まんはあっさり、すっきり味。皮も美味。さて、今回調理に一番苦労された皮付豚バラ肉のパリパリ焼きをいただくことに。ウーン、やはり皮が硬い。本来は皮がパリパリになるのだそうです。

特別メニューコーナーでは、豚足の煮込み、シッポの煮込みが早々となくなり、第2弾が追加されました。若い人達には豚足の煮込みと豚のシッポの煮込みが、やわらかくてコラーゲンが多そうと大好評でした。中高年の方はというと、食べ慣れた味がいい…と、しゃぶしゃぶが一番人気のような感じでした。

今回の試食会、豚のシッポやスネ肉、ガツなど、日本の食卓に乗らない材料をこれだけおいしく食べさせる、中国の豚肉食文化の技には感心しました。

日本でも、鶏肉や魚、野菜においては「もったいない」の精神が浸透していて、すべて食べ尽くす感があります。豚肉料理にもこの精神を発揮すれば、中国並みに豚1頭食べ尽くす、日本人向けの料理ができるのでは、そんな気もしました。豚肉文化を考えるよい機会となった交流会でした。（株）シムコ 藤田世秀

ト◆ピ◆ッ◆ク◆ス 生産者向け地域研修会 東京・札幌・仙台の3会場で開催 残る1回は3月に九州で

S P F ポークセミナーの形を変えて開催された、生産者・関係者を対象とした地域研修会。昨年秋に全国3会場（9/22・東京、10/3・札幌、10/12・仙台）にて開催されました。参加者は東京44名、札幌42名、仙台44名の計130名でした。残念ながら会員農場で実務に携わる皆さんの参加は、予想を大きく下回りました。今後の課題としたいと思います。

3月には九州にて今年度最後の研修会を開催する予定です。ご都合のつく方はぜひご参加下さい。

3会場の様子と、会場で行ったアンケート結果をまとめたものをご紹介します。

アンケート結果

参加者数：130名 回答者数：86名 回答率66.1%

1. 本日の研修会について

大変有意義だった 38.4%
参考にはなった 61.6%

2. 本日の内容でよかったもの（複数回答）

S P F 豚取り組みの歴史、基本的な考え方 39.5%
防疫および管理基準の解説 44.2%
認定成績の効果的な活用法 72.1%
ポジティブ・リスト制度について 47.7%

3. 今後の開催について

今の形で続けたほうがよい 71.9%
従来のセミナー方式がよい 19.1%
開催する必要ない 3.4%
無回答 3.4%
その他 2.2%

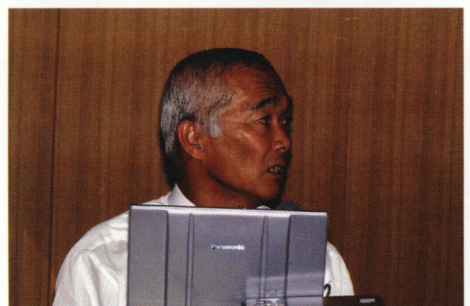
(2年に1回ぐらいとし、今の形とセミナーを交互に)
(数年に1回の開催でよい)
(両方合わせて開催する)



9/22 東京・東京都中小企業振興公社会議室にて



3会場で取り組みの歴史や基本的な考え方と、認定成績の効果的な活用法を解説した
赤池洋二・協会会長



同じく防疫基準および管理基準について説明した
高橋吉男・協会副会長



東京会場でポジティブ・リスト制度について解説した
林 洋一・全農家畜衛生研究所クリニックセンター所長

●主な意見、協会への要望（抜粋）

- ・生産者に合った講演が多くよかった（特に認定成績の活用法）。
- ・新入社員でもわかりやすい内容だった。
- ・認定成績の効果的活用法の事例をもっと多く聞きたい。非常に面白かった。



10/3 札幌・ホクレン会議室にて



10/13 仙台・エル・ソーラ仙台大研修室にて

札幌会場においてポジティブ・リスト制度の解説をされた小田茂樹・北海道農政部食の安全推進室主査



仙台会場では農林水産省消費・安全局畜産安全管理課の遠藤裕子課長補佐がポジティブ・リストについて講演された



- ・内容的には基本的なことだったが、初めて聞くこともあり大変参考になった。
- ・トレーサビリティ、バイオセキュリティはSPFが日常的にやっていることだと実感できた。
- ・SPF豚の歴史は非常にためになった。ピラミッドごとの略歴の紹介があればなおよいと思う。
- ・改めて管理基準、認定成績活用の意義を確認できよかった。
- ・事例紹介がもっと多くあればよかった(写真)。
- ・せっかくの試みなので、単年で終わることなく数年続けてほしい。自分たちの取り組み、仕事の歴史を知ることは仕事の幅を広げ意欲をもつために大事なこと。協会の存在を知らない人へのよいPRにもなる。
- ・事前の案内で研修会のタイトル、対象者、内容等が不明確であった。
- ・現場で役立つ施設や革新的な養豚技術をテーマにセ

- ・ミナーを開催してほしい。
- ・なかなか外に出られないのでこういう機会は多いほうがよい。もっと生産者の参加を促してほしい。
- ・SPFにとっては常識的なことが多すぎた研修会だった。
- ・母豚、子豚の管理についての研修もやってほしかった。
- ・認定基準の強化に関して、重要ポイントに絞って説明してほしい。
- ・半日しかない時間の中で2時間もの基本的前振りもムダ。現実の状況、成績にプラスになるような知識が身につく研修会かと思った。
- ・直接現場で役に立つような技術レベルアップのための研修会等を開催すれば生産者も興味を持って出席するのではないか。
- ・研修会の回数を多くしてほしい。
- ・SPF豚を広く一般に認められるよう広めてほしい。

● 協会からのお知らせ ●

● 認定委員の交代

SPF豚農場認定委員会の学識経験者で協会顧問の海老成直氏が認定委員を辞任されました。後任は未定です。決定次第ご案内いたします。顧問には引き続きご就任いただきます。

● 九州の研修会にぜひご出席下さい

中四国・九州地区の地域研修会は3月に九州にて開催する予定です。現在日時と場所を調整中ですが、決定次第会員の皆さまに直接お知らせいたします。多くの方のご出席をお待ちしております。

テトラサイクリン系抗生物質

農林水産省動物医薬品検査所 浅井 鉄夫

テトラサイクリン系抗生物質は、動物用の各種抗生物質の中で最も広く使われており、2001年の動物用抗菌剤の販売量の43%を占めています。豚用には280トン（全抗菌剤の26%）のテトラサイクリン系抗生物質が使用されていると推定されています。動物用医薬品としては、①OTCとその誘導体、②CTC、③ドキシサイクリン（DOXY）を有効成分とする製剤が承認されています。

テトラサイクリンは、タンパク質の合成を阻害し主に静菌的に働きます。比較的安全な抗生物質ですが、歯牙の着色や注射部位の疼痛・腫脹などが知られています。乾燥状態では安定ですが、日光や熱には不安定です。飲水投与を行う場合、水溶液では安定性が低下するので、溶解後は速やかに投与することが必要です。pHや塩素イオンによる影響も強く受けるので、地下水や塩素消毒した水を使用する場合には注意が必要です。また、マグネシウム・アルミニウム・鉄・カルシウムなどと容易に結合して、吸収率が低下することも知られています。

副作用としては、用量と使用期間などに関連して、肝臓の脂肪変性と機能障害を起こすことがあります。また、腎障害のある症例では排泄障害が起こることや、豚で承認されている抗菌剤

成分名	投与方法	休業期間*	適応症**
オキシテトラサイクリン	注射	17日	豚丹毒、肺炎、細菌性下痢症、咽喉頭炎、乳房炎
	注射(持続型)	30日	肺炎、細菌性下痢症、産褥熱、乳房炎
	飲水	7日	肺炎、細菌性下痢症
	飼料添加	5日	肺炎、細菌性下痢症
	ペースト(経口投与)	5日	細菌性下痢症
クロルテトラサイクリン	飲水	15日	細菌性下痢症
	飼料添加	15日	肺炎、細菌性下痢症
ドキシサイクリン	飼料添加	10日	胸膜肺炎

* 休業期間(使用禁止期間)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、起因菌のテトラサイクリン系薬剤に対する感受性についての最新情報を参考してください。

実験動物では胎仔に対する影響が知られています。

薬剤耐性

テトラサイクリンは、比較的安価で幅広い抗菌性を持つため、各種疾病に利用されてきました。製剤の有効菌種は、承認された内容が医薬品の添付文書等に広く記載されています。一方で、多くの菌種で耐性菌が報告されてもいます。耐性機構は、主要なものとして、薬剤排出ポンプ(efflux)と薬剤の標的部位であるリボゾームの保護(ribosomal protection)が知られています。

前者は、細菌の吸収や排泄に関与するタンパク質をコードする遺伝子によって、細胞内に侵入した薬物が菌体外へ運び出され、菌体内に蓄積されず抗菌剤が効果を発揮できなくなります。後者は、テトラサイクリンが結合する部位を保護するタンパク質が耐性遺伝子によって作られることが原因です。

多剤耐性菌として知られるサルモネラ・ティフィムリウムDT104は、通常、アンピシリン・クロラムフェニコール、ストレプトマイシンおよびサルファ剤に対する耐性遺伝子とともに、遺伝子カセットと呼ばれる構造の中にテトラサイクリン耐性遺伝子が組み込まれています。

豚から分離されるサルモネラ・ティフィムリウムでは、テトラサイクリン・ストレプトマイシン耐性菌が最も多く見られます。病豚由来大腸菌やDT104以外のサルモネラにおいても、テトラサイクリン耐性が広く分布していることが報告されており、また、豚丹毒菌やパスツレラにおいても、耐性菌の出現が報告されています。さらに、胸膜肺炎の起因菌においても、1990年以降耐性率が上昇しています。

このように、治療に当たっては、目的とする細菌の薬剤感受性を確認して投与することが重要です。

豚ヒレの低温ロースト

レシピ提供：いのこ家社長・林 勝

今回は、いのこ家の超人気メニュー、ヒレ肉のローストです。見た目は豪華でおしゃれな逸品ですが、作り方は意外と簡単そうです。パーティーメニューにもぴったり、ぜひお試しください。

材料（4人前）

SPF豚ヒレブロック肉 200gくらいのもの
かつおの出し汁
薄口しょうゆ
みりん
ゼラチン 適宜



つくり方

- ① ヒレブロック肉は余分な脂や筋を取り除きます。
- ② 出し汁7に対して薄口しょうゆ1、みりん1を合わせて鍋に入れ一度火にかけます。
- ③ 沸騰したら火を止め、半分に分けます。一方をもう一度沸騰させヒレ肉を入れ火を止めます。余熱を利用して肉にじっくり熱を通し、自然にさめます。
- ④ 先ほど残したもう半分の出し汁を沸騰させ、適量のゼラチンを溶かし、冷蔵庫に入れます。冷えて固まったらジュレのでき上がりです。
- ⑤ ヒレ肉を取り出し適当な大きさに切って盛り付け、上からジュレをかけます。
- ⑥ お好みで生ウニ、ワサビなどを添えます。

【林シェフのひとこと】

SPFポークのやわらかさと淡泊さを生かしたメニューです。今までタブーとされていたウニなどの魚介類との組み合わせも楽しめます。新しい料理として注目されると思います。

●認定情報●

●平成18年度認定農場

[12月認定] (有効期間：平成18年12月8日から19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、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、齊藤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、(株)フカサワ深澤スワインファーム館合農場、山形県・(有)最上川ファーム、(有)鮭川ピッグファーム、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)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、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・金次養豚、江夏商事(株)川野農場、(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56農場)

※次回認定委員会は平成19年3月9日(金)の予定



(有)エスイーダブル安岐ファーム
麻生 誉延さん
●大分県国東市

新たな「一村一品」をめざして

安岐ファームのある国東市安岐町は、大分県国東半島の南東部に位置する人口約1万人の町です。気候は温暖で、年間降水量1,450mmと比較的少ないのが特徴。安岐町のシンボル両子山(標高721m)は「瀬戸内海国立公園」に、また山頂から山腹にかけても「国東半島県立自然公園」に指定されている自然豊かなところです。また、両子寺、瑠璃光寺はじめ数多くの寺院があり、国東仏教文化が色濃くたどる歴史の町でもあります。

大分県は「一村一品」で全国に知られた県。安岐町の一村一品はミニトマト。口の中でプチッとほじけた程よい酸味と甘味は格別です。

平成12年に設立された同ファームは、現在母豚規模900頭、従業員数16名(男12名、女4名)の認定農場です。町内には他に養豚場がなく、養豚場の立地条件としては県内でも申し分ないところです。

麻生社長は、この農場の出資者である全農大分県本部(旧大分経済連)のご出身。昭和46年入会、畜産担当を皮切りに、農機部門に10年間、生活部門に2年間。平成2年からは畜産部門に戻り牛担当に。養豚との出会いは、平成9年、経済連が県内直入町に建設したF1農場の場長就任がはじまりです。

「豚は、環境と飼料と水で決まる」、「よい豚肉とは、ストレスなく健康的に育った肉をいう」が口ぐせ。「無薬、無臭」を合言葉に数々の成果を挙げられています。

生産だけでなく販売にも力を注がれ、独自ブランド「桜王」を展開。すでに県内大手量販店トキハイダストリーでは、専用の販売ブースを持ち、年間3,000頭販売を目指しています。また、「桜王」は昨夏の麒麟ビールのキャンペーン「選ぼう、ニッポンのうまい! 2006」に大分県代表として選ばれました。ご当地名物カボスポン酢で食べる「桜王」の豚シャブは絶品。これをきっかけに、地元テレビ・ラジオ出演や新聞掲載と、一躍「時の人」に。筆者も運転中カーラジオから流れる麻生社長の声に驚いた一人です。まさに安岐町の新たな「一村一品」の誕生です。



豚肉販売など農場外の仕事に忙しい麻生社長ですが、もちろん農場内の仕事にも目が光ります。今一番の取り組みは大群飼育、オートソーティング技術の確立です。大群飼育によるストレス軽減と適正出荷体重厳守により、さらなる「桜王」の品質向上をはかります。

農場員から寄せられる信頼は抜群。業務上2班に分かれざるを得ない社内旅行でも、毎年麻生社長の取り合いに。めでたく同行できる班は、それこそ夜通し社長との養豚談義に華を咲かせることができます。

一見強面の麻生社長ですが、両子寺の阿弥陀如来のように優しい両目の先には、「桜王」の次なる展開が見えているに違いありません。

(全農畜産サービス(株) 富川明男)

編集後記 新年明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いたします。

日本SPF豚協会が定めた防疫設備基準および防疫管理基準は、現在では一般の多くの農場が取り入れています。その結果、市販されている豚肉の質が以前よりもかなり改善されつつあります。会員各位がSPFポークの確固たる優位性を確保・維持していくためには、日々、改善の努力を重ねることが重要です。(赤)



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26号 2007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