



日本SPF豚協会だより

Report of JAPAN SPF Swine Association 2007.10 第29号



提◆言

今、忘れかけていること

有限責任中間法人日本SPF豚協会 副会長 秦 政弘
株式会社サンエスブリーディング 社長

わが国の養豚は、豚肉の輸入が差額関税制度の枠内とはいえ1971年（昭和46年）に自由化されて以後、年々激しさを増す国際競争の中、国内の産地間競争、生産性・安全性の向上、高付加価値豚肉の供給等に加え環境への配慮など、多くの課題に直面しています。勝ち組になるためにさまざまな努力がなされていると思います。

SPF養豚に取り組んだ初心を思い起こせば、数多くの問題、特に疾病に悩まされ経営を圧迫される中、将来を見据え、強い意気込みを持っていました。自己責任のもと、豚の能力を効率的に最大限発揮させるため、マネジメントサイクル（PDCA cycle：計画（plan）、実行（do）、評価（check）、改善（act））のプロセスを着実に実行し、計画、組織、指令、調整、統制の5つの機能を循環させ対策を講じた結果、SPFに着目、SPF豚農場へと転換していったのです。

今、この思いをもう一度思い起こす必要があるのではないのでしょうか。PDCA cycle の実行に心（精神）が入っていない、ということはないのでしょうか。たとえば、成績（記録）の活用、マニュアルの作成といった基本的なことが外部導入（よそのコピー）になってはいませんか。単なる外部（他社）との成績比較やマニュアル導入では、自農場の改善効果に大きな期待はできないと思われます。なぜなら、同じ環境、同じ農場はないからです。個々の農場が自己責任のもと、自らマニュアルを作成し、生産成績も前年と対比することによって、問題点・改善点を把握しながら前進するものだと確信しています。

協会のSPF豚農場認定制度は多方面から高く評価されています。これはたとえば防疫設備・管理などの基準そのものの評価ではなく、これらを公表しつつ基準に適合しているか否かを毎年審査し、そのデータを農場にフィードバックし、個々の生産者が活用できるというシステムに、より価値があり、高く評価されて

いる点なのだと思います。SPF豚の導入後も、農場の清浄度（衛生基準）を維持するのみでなく、継続的に向上させ得ることが、生産性、経営の安定、豚肉の品質・安全性の確保につながり、消費者に安心感を与え、高い評価を得ているのです。

昨今、HACCP、トレーサビリティ、コンプライアンスなどがいわれる一方で、耳を疑うような事件が後を絶ちません。万が一にも認定制度においてこれらに類する事象が発生するようなことがあってはなりません。

認定制度による農場認定は、経営の安定、豚肉の品質・安全性が一定水準以上であることを証明するものと捉えられ、それが高い信頼を得ているのであり、認定する側、される側双方に社会的責任が発生しているといっても過言ではありません。SPFポークを生かすも殺すも認定制度次第であることを協会関係者全員が胆に命ずるべきです。警察組織に監視機関が必要な時代、なれ合い組織は崩壊してしまいます。

SPFポークを偽SPF豚肉と区別するために認定制度を活用する場合、「心」の問題を忘れないことが重要となります。また、認定農場豚肉同士もその枠組みの中で評価されているわけです。「これが認定農場産？」といわれたいよう、その認定においてはピラミッドによる温度差があつてはなりません。万一あるとすれば、それは偽装問題につながりかねないからです。

消費者は少なくとも指定疾病は不在であることを信じ、また、SPF豚生産システムから評価して指定以外の疾病もコンベ農場に比べ少ないと思ひ、SPFポークを評価しているのです。全ての事象においてSPF豚が冠になっていることを忘れることはできません。

真のSPF認定農場であれば、生産性も高く、差別化商品として消費者にも認知され、養豚を取り巻く環境が年々厳しくなる中、勝ち残っていけるのではないのでしょうか。

今年も交流会を開催します

—講演会・試食会—

11月6日(火) 東京・KKRホテルで

昨年、恒例のセミナーに代えて開催した協会主催の交流会。講演とSPFポークの試食を中心とした内容でしたが、協会会員・関係者の親睦と情報交換の場として活用いただくべく、今年も同様に開催することとなりました。

今年の講演会の講師は、東京農業大学教授、山本孝史先生。山本先生は、独立行政法人動物衛生研究所に勤務された後、3年間メキシコに赴任され、現地の指導、研究にあたられました。家畜衛生の専門家であり、メキシコに行かれる前まで、日本SPF豚研究会の会長を務められました。先生には家畜衛生の観点から、養豚を中心とした現地の畜産事情などを解説いただきます。

続いて、恒例となっているSPFポークの試食会では、例年同様、おなじみのしゃぶしゃぶや、SPFポークのみを使ったハム・ソーセージなどの加工品など

をご用意いたします。ぜひ本物の味をご堪能いただければと思います。

また、平成16年度から新しい生産成績評価基準による成績評価を行ってきましたが、過去3年間のCM農場の生産成績を精査し、成績が特に優れた認定農場を表彰することとしました。近日中に選考委員会を設置、表彰内容について協議、決定し、厳正なる審査を行います。その表彰式を交流会の中で行う予定です。表彰農場には表彰状と記念品の贈呈を考えております。

会員の皆さんにおかれましては、同じSPF養豚家との情報交換の場としてご活用いただければと思います。ぜひ、この機会にお出かけになってはいかがでしょうか。また、業界関係の方々、消費者の皆さんのご参加も大歓迎です。お知り合いにお声がけいただき、お誘い合わせの上ご参加下さい。

多くの方のご参加をお待ちしております。

日時 平成19年11月6日(火) 16:00~

場所: KKRホテル東京(竹橋会館) (地図参照)

内容

- 講演会 16:00~17:00
「メキシコの家畜衛生事情(養豚を中心に)」
(仮題)
山本 孝史・東京農業大学教授
- 生産成績優良農場表彰式 17:00~17:30
- 試食会 18:00~20:00
SPFポークを使った豚肉料理の数々をご堪能下さい。

会費 5,000円

申し込み方法

同封の申込書をご利用下さい。

協会まで、そのままFAXして下さい。

●申し込み期日 10月31日(水) 必着



交通のご案内

- 地下鉄東西線竹橋駅3B出口から専用通路
- 首都高速環状線神田橋出口から2分
- JR東京駅(丸の内口)から車で5分

マクロライドと リンコマイシン系抗生物質

農林水産省動物医薬品検査所 浅井 鉄夫

マクロライド系抗生物質は、巨大な(マクロ)環状構造(ライド)を保有し、環状構造の数で14員環、15員環、16員環マクロライドに分類され、動物用としては16員環マクロライドが最も利用されています。マクロライドは細菌の50Sリボソームに結合し、蛋白合成を阻害し、一般的には静菌的に働きます。経口剤(飲水投与)の場合、溶解後速やかに投与してください。一般に、水溶液中で分解されやすく、酸性で不安定のため、溶解する水のpHには注意が必要です。豚では、豚マイコプラズマ肺炎、豚赤痢、増殖性腸炎及びクロストリジウム症などの治療に用いられています。

リンコマイシン系抗生物質の抗菌スペクトラムは、マクロライド系抗生物質と類似していますが、嫌気性菌に対する有効性が高くなっています。その構造は、マクロライドとは異なりますが、薬剤の作用部位が類似しているため、それぞれ交差耐性を示すので注意してください。

マクロライドとリンコマイシン系抗生物質製剤は、注射による注射部位の疼痛や発赤、経口投与による食欲不振や軟便などが見られる場合があります。また、使用する場合、刺激性や起炎性があると文献で報告さ

豚で承認されているマクロライド・リンコマイシン系抗菌剤

成分名	投与方法	休業期間*	適応症**
酒石酸酢酸イソ吉草酸 酸タイロシン	飼料添加	3日	豚マイコプラズマ肺炎
エリスロマイシン	注射	15日	肺炎、気管支炎、豚丹毒、細菌性下痢症
ジョサマイシン	飼料添加	3日	豚マイコプラズマ肺炎
タイロシン	注射	28日	肺炎、豚丹毒、細菌性下痢症、細菌性関節炎
	飲水添加	3日	豚マイコプラズマ肺炎
	飼料添加	3日	肺炎、細菌性下痢症、豚赤痢、増殖性腸炎
チルミコシン	飼料添加	15日	肺炎
ミロサマイシン	飲水添加	7日	豚マイコプラズマ肺炎、豚胸膜肺炎
	飼料添加		
リンコマイシン	注射	4日	豚赤痢、豚マイコプラズマ肺炎
	飼料添加	4日	豚赤痢

* 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、起菌種のマクロライド・リンコマイシン系薬剤に対する感受性についての最新情報を参考にしてください。

れているものもあるため、目や皮膚に付着しないようマスクや手袋などを着用し、注意する必要があります。特に、チルミコシンは豚の静脈内に投与された場合、致死的な作用を示すことから、豚用の注射剤は承認されていません。誤って、人に注射した場合にも致死的であることが報告されています。

薬剤耐性

マクロライドの耐性メカニズムは、薬剤の標的部位の変化、菌体内のマクロライドを不活化する酵素を産生すること、菌体外にマクロライドを排出する機能によります。特に、薬剤の標的部位が変化した場合は、14員環、15員環、16員環マクロライド及びリンコマイシンに全てに交差耐性を獲得します。耐性の獲得機構は、菌種によって異なりますが、外来遺伝子を獲得する場合と遺伝子の変異する場合があります。遺伝子の変異して出現する薬剤耐性菌は、一般的に薬剤と接触して出現します。

国内で分離される豚マイコプラズマ肺炎や豚赤痢の起菌で、耐性株の出現が見られるため、治療効果は注意深く観察して下さい。豚に対する病原性はありませんが、食中毒菌の一つであるCampylobacter coliでは、豚から分離される株の約50%で耐性が見られるとの報告があります。

今回までに、豚において流通量の多い薬剤と公衆衛生面で家畜における耐性発現が危惧されている系統の抗菌性物質について紹介しました。

2001年の動物用抗菌剤の販売に関しては、動物用抗菌剤の54%が豚用に使用され、テトラサイクリン系薬剤がその半分を占めていると推計されています。豚から分離される大腸菌についての調査では、テトラサイクリンを使用した場合、テトラサイクリン耐性だけ

ではなくカナマイシンやトリメトプリムに対する耐性率の上昇に影響する可能性が示されています。これは、テトラサイクリン耐性株でカナマイシンやトリメトプリム耐性を合わせ持つ多剤耐性株がしばしば見られるためです。また、同じ系統に属さないものに対する耐性株が出現するため、農場で使用したこともない薬剤に対する耐性菌が見つかることにもつながります。

今回紹介していない成分として、チアンフェニコールやフロルフェニコール、サルファ剤及びその合剤、その他コリスチン、ビコザマイシン、チアムリン、バルネムリンなどが豚用の抗菌剤として承認され、各種

細菌性疾病の治療に用いられています。

抗菌剤の使用に当たっては、獣医師の診察を受けて、獣医師の発行する処方せんや指示書を提示して販売店から購入しなければなりません。また、食肉などに抗菌剤が残留するのを防止するため、使用基準で定められた休薬期間を厳守しなければなりません。そして、抗菌剤を有効的に使用するためには、正しく疾病を診断し、適切な薬剤を選択することが重要となります。日常的に獣医師や畜産の専門家などと相談しながら疾病発生を防止し、飼育動物の健康と福祉の促進に心がけてください。(この連載は本号で終了します)

● 協会からのお知らせ ●

● 認定委員の交代

組織内人事異動に伴い、(株)シムコピラミッド選出代議員で理事の高橋吉男氏に代わり、渋谷清昭氏が就任されました。

● 地域研修会の開催について

生産者の皆さんを対象とした地域研修会を今年も開催する予定です。初めて開催した昨年度の実績と、出席者のアンケート結果を踏まえて、「より、生産現場に役立つ情報の提供」「生産現場で働く人々のモチベーションを高め、生産性向上を目指す」ことを基本的な考え方とし、具体的な開催内容を検討中です。当該地域の会員の皆さまにそれぞれ詳細が決定次第、ご案内を差し上げますので、ぜひご参加下さい。

● 更新認定農場の申請書類の提出について

協会では認定農場のさらなる成績向上と、全体のレベルアップを図るために、現在更新申請農場において省略されている補足資料を再提出いただき、認定委員会において再確認することといたしました。すでに文書にてお願いを差し上げております。

認定農場、ピラミッド認定業務担当各位にはお手数をおかけしますが、ご協力いただきますよう、お願いいたします。

● S P F ポーク販促リーフレット (2種) 差し上げます

S P F ポーク販売促進用リーフレット (A6判、見開

き4ページ) 2種を会員に無料でお送りしております。ご希望の方は事務局までお申し込み下さい。認定農場産 S P F ポークの P R に、ぜひ、ご活用下さい。

● 協会オリジナル帽子と T シャツを作成中

S P F 豚生産の普及と S P F ポークの販売促進に役立つ「協会オリジナルグッズ」がほしいとの声を受け、現在オリジナルグッズ制作を進めております。

具体的には、主に農場で使用するための協会ロゴ入り帽子と T シャツを準備中です。協会ロゴに加えて個別に農場名が入ったオリジナル商品も可能です。

完成の際には改めて詳細をご案内いたしますので、ぜひご利用下さい。また、他にこんなものがほしい、などのアイデアがありましたら、どんどん協会事務局までお知らせ下さい。皆さまのご協力をお願いいたします。

● 写真、ご意見、ご感想をお寄せ下さい

認定農場周辺の美しい自然風景や、かわいい子豚など、自慢の写真をぜひ協会までお送り下さい。「豚舎のある風景」と題し、協会ホームページのトップページにどんどん掲載いたします。

また、『協会だより』の感想、意見はもちろん、協会への要望、疑問・質問、エッセイ等々もあわせてお寄せください。方法は郵送、FAX、Eメール等、何でも結構です。ご不明な点は協会事務局まで。皆さまからの「たより」を心からお待ちしております。



わいどおもえば・・・

全農畜産サービス(株)

太田 恵久子

「わいどおもえばねででもこい」。

全く意味の分からない呪文のようなものと思われる事でしょうが、私の生まれ育った青森県津軽地方の方言、いわゆる津軽弁です。

子供の頃、宿題もやらずにダラダラ怠けていると、母からこの言葉が飛びました。「わいど思えば寝ででもこいだ！早くやってみれ」。

この言葉の津軽弁を説明すると「わい」は「面倒だな、大変だな」、「こい」は「疲れる」です。つまり「いやだなあ、面倒でやりたくないなあ、と思っていると、ただ寝ているだけでも疲れるもの（だからやるべき事をさっさとやっしまいなさい。）」になります。

冬の地吹雪が吹き荒れる中、寒いので口をなるべく開かずに話せるように、津軽弁は言葉が短くなったと言われています。たとえば、道で近所の人とばったり会った時に「どさ？」と聞けば、「ゆさ」と答えます。

この2文字の会話で「どこへ行くのですか？」「お風呂に行ってきます。」になります。また、「け」の一文字だけで四つの意味があり、一つ目は一般的な「毛」、その他「かゆい」「食べなさい」「ください（頂戴）」となります。

今も同郷の友人や親類と話すと、東京にしようと電車の中であろうと津軽弁丸出しで話します。その時は、標準語の方が小恥ずかしく思えるのです。東京に暮らし、普段は標準語を話している（つもりの）私ですが、染み付いている方言を忘れる事は無いようです。

「わいど思えば寝ででもこい」は、母に好きな言葉を聞いた時に出てきた言葉です。私の実家は商売をしていて、母は仕事と家事をこなす働き者です。休みの日もじっとしてられず「わいど思えば寝ででもこい、だ」と言って立ち上がり、雑用を次々と済ませます。おそらく母自身、この言葉をつぶやく事で自分を奮い立たせ、仕事に家事に頑張っているのだと思います。

根っからの怠け者気質の私ですが、今も現役で仕事を頑張っている母の好きなこの言葉を肝に銘じて、重い腰をあげ、何事にも取り組んで行きたいと思います。



働く淑女たち

日本ハイポ一(株)

木村 美恵

日本の総人口約1億2,700万人のうち男女構成はおよそ半々。しかし、

畜産業に携わる人々の男女構成は圧倒的に男性が多い。具体的な数字はわかりませんが、このようなことをよく聞きますし、私も実際に仕事でお会いするのは男性ばかりです。やはり現場には力仕事が多いからでしょうか。あるいは女性はすぐに辞めてしまう場合が多いから採用しないのでしょうか。女性からの応募自体が少ないというのもあると思います。

現場の仕事については確かに力が要る仕事もありますが、逆に女性ならではの仕事もあると思います。これまで気が付かなかったようなところで女性は配慮することができたり、女性の視点からの仕事は案外必要なことだったりするかもしれません。これは現場においてだけでなく、営業においても、事務作業においても同じことが言えると感じます。

女性を採用するときに結婚退職を懸念される方が多

いという話も聞いたことがあります。現代は女性もバリバリ働く時代ですから、以前より結婚退職というものも聞かなくなっただけはいるものの、確かに結婚退職と言われれば会社としても納得せざる得ない理由だと思えます。それならば結婚しても、子供ができてもしっかり働きやすい環境にすれば、引き続き働きたい女性にも、続けてほしいと思う会社にもお互いにより職場となるのではないのでしょうか。またそのような職場作りをすることで女性からの応募も徐々に増え、畜産業の明るい将来へ繋がるような気がします。

「努力」とは「おんな（女）がまた（又）ちから（力）を出す」と書きます。これは私の勝手な解釈です。しかし、きっと女性は仕事でも、もちろん家庭においても何か困難や問題が起こった時に、何度も何度も挑戦し、努力し続けると思います。それは男性顔負けの底力を発揮するかもしれません。

働く女性の皆さん、これからもバリバリ働いて「畜産業は女性がリードしていきます！」くらいの勢いで活躍したいですね。多くの女性にお会いできることを楽しみにしています。

男性の皆さん、ご理解・ご協力、お願いいたします。

紹介●SPFのお店③
◆特別編◆

厚木ハム

神奈川県厚木市上落合227-1
TEL.046-228-1186 FAX.046-229-9174

先号の編集後記でもご案内しましたが、厚木ハムの工場長、嶋崎洋平さんが、この5月、ドイツで開催されたハムのオリンピックとも称される「IFFAドイツ国際食肉加工品コンテスト」腸詰部門で日本人初の総合3位入賞、他に海外特別賞も受賞されました。獲得メダルは金16、銀4の計20。お父さんの嶋崎三男さんが育てるSPFポークだけを原料にオールポークにこだわってつくるハム、ソーセージが本場ドイツで高い評価を得ました。

厚木ハムは厚木市郊外、周辺にはまだ自然の残る住宅街にあります。洋平さんの受賞は、業界紙はじめ地方新聞、一般紙の地方版などに何度も掲載され、大きな反響がありました。ちょうどお中元のシーズンと重なり、1日150kgの加工品を洋平さん1人で仕込む毎日が3週間ほど続いたそうです。「朝4時から夜中の12時まで、食事のままならないほどでした」。その後も売上は右肩上がり、評判も上々です。

洋平さんは協会認定農場「嶋崎種豚場」（宮城県白石市）を経営する三男さんの次男。本誌12号にもご登場いただいた三男さんは養豚が盛んだった厚木地域でブリーダーとして活躍、昭和50年に福島県、平成2年には現在の認定農場へと生産拠点を移されました。

豚のことになるとお構いなしの三男さんを支えてきたのが奥様の説子さん。養豚農家での研修中に知り合い「4回目に会った時は結婚式でした」という、戦前の話かと勘違いしそうななれそめ。昭和49年の結婚直後から福島・宮城と自宅を行ったり来たりする日々を、2男1女を育てつつ乗り切ってこられました。

厚木ハムが現在の形態で営業するようになった平成8年から販売を担当、JA直売所などでもSPFポーク普及に努められましたが、当時は赤字続きでご苦労も多かったようです。

今から6年前、工場の製造担当者が突然の退社、急遽洋平さんが工場長に。コンピュータグラフィックの道に進むのが夢だった洋平さんでしたが、「まったく抵抗はありませんでした」。なぜなら、すでに農場へ入っていた兄を見ていたから。「嶋崎家では豚が優先。学生時代も出荷の手伝いなどは当たり前でしたから」。遠い農場へ通う父や兄、悪戦苦闘する母を見て「親父の夢に乗ることが自分の夢、と思えたか



左から嶋崎洋平さん、説子さん、
亜希子さん



らですね」とはいえ、枝肉カット処理は経験者がいたものの、加工品はまったくの

独学、試行錯誤の連続でした。その後、現在の師匠や仲間たちとの出会いがあり、生来の生真面目さと努力もあって、今や立派なマイスター。「人に恵まれました」とその姿勢はあくまで謙虚です。

そして、厚木ハムのもう1人の強力なメンバーが妹の亜希子さん。惣菜部門を担当、市が主催する週に1度の「夕焼け市」では揚物などを持ち込んで販売、他の売り場を尻目に長蛇の列が。「お客さまが一度食べたなら忘れられない、と広告塔になって下さる。それが一番の感激です」。将来はヨーロッパスタイルのイートインコーナーを店頭を設置し、お父さんが農場でつくるこだわり野菜を合わせた料理をその場で味わってもらうのが夢、そのために調理師の資格もすでに取得済みです。

インターネット販売（楽天ショップ）も手掛ける厚木ハムですが「顔の見える店頭販売を大事にしたい。今のレベルをずっと維持し続けていくことが重要」と洋平さん。手づくりのこだわり、年間6tという現在の生産量を大幅に増やすつもりはないそうですが「生ハムやサラミには挑戦してみたいですね」。

生産は父と長男が、販売は次男と母と娘で一家族が一つになって夢を形にしている姿が、そこにはありました。

豚肉ときのこのみぞれ鍋

レシピ提供：いのこ家総料理長・林 勝

今回は、秋の味覚、きのここと合わせたお鍋です。バラ肉のうま味に加え、大根おろしであっさりとしただけで、やみつきになりそう。野菜もたっぷり食べられて栄養バランスも満点です。

材料（4人前）

SPF豚バラ薄切り肉 500g
大根 500g、白菜500g、水菜 250g
ニラ 2束、ねぎ 1本、キャベツ 500g
白えのき 1パック、茶えのき 1パック
舞茸 1パック、しめじ1パック、豆腐 1丁
万能ねぎ 1束、キムチ 80g、
柚子胡椒（お好みで） 適量

<スープ>

水 10カップ、昆布 10g、粉末かつおだし 20g
みりん 1カップ、薄口しょうゆ 1カップ



つくり方

- ① 鍋に水と昆布を入れて火にかけます。沸騰する前に粉末だしを入れてかつおだしにします。しょうゆとみりんを入れてスープの完成です。
- ② ①を入れた土鍋を火にかけ、固い野菜から順に入れます。
- ③ 野菜に火が通ったら、大根おろしを入れて肉を用意します。
- ④ 肉をしゃぶしゃぶしながら、だしと一緒にいただきます。お好みで柚子胡椒を入れると違った味わいになります。

【林シェフのひとこと】

大根おろしと豚肉は最後に入れましょう。風味とやわらかさが断然違います。

●認定情報●

●平成19年度認定農場

[9月認定] (有効期間：平成19年9月13日から20年9月末日まで)
北海道・ホクレン滝川スワインステーション、ササキ
SPFファーム、浅野農場、(有)フロイデ農場、**岩手**
県・全農畜産サービス(株)東日本原種豚場、(有)ケイアイ
ファウム北上農場、(農)八幡平ファーム、**秋田県**・全農
畜産サービス(株)秋田SPF豚センター、(株)フカサワ深
澤スワインファーム館合農場、**宮城県**・(株)シムコ岩出
山事業所、**福島県**・(株)シムコ浪江事業所第二農場、(株)
シムコ浪江事業所第一農場、**茨城県**・常陽発酵農法牧
場(株)、東京養豚農業協同組合岩井牧場、オヌマファーム、
山本ファーム鹿嶋、(有)米川養豚場、**栃木県**・サン
エス大渡農場、(有)K&Tコーポレーション、**群馬県**・
(有)小黑養豚、(有)ほそや、(有)畑中畜産、**長野県**・長野県

農協直販(株)SPF種豚センター、(有)岩垂原エスピーエ
フ農場、(有)タローファーム、(有)クリーンポーク豊丘農
場、(農)エスピーエフこがねや第一農場、**千葉県**・(有)東
海ファーム、**埼玉県**・(有)松村牧場、**静岡県**・(株)マルス
農場、**愛媛県**・全農えひめ県本部広見種豚増殖センタ
ー、**香川県**・(株)七星食品多和ファーム、**徳島県**・日の
出畜産 (農)、**長崎県**・第三セクター職業訓練法人長崎
能力開発センター、**熊本県**・(有)高森農場、**宮崎県**・(株)
九州ノーサンファームえびの種豚場、(農)守山畜産、松
丸養豚、**鹿児島県**・(株)シムコ鶴田事業所、(有)長野養豚、
(株)九州ノーサンファーム大口農場、(有)新留養豚、鹿児島
いずみ畜産(株)江内農場 (以上43農場)

※次回認定委員会は平成19年12月6日(木)の予定



濱田養豚
濱田 信之さん
●長崎県諫早市

「豚さまさま」の気持ちで

濱田養豚のある長崎県諫早市は県の中央部に位置し、東は有明海、西は大村湾、南は橘湾と三方が海に面しています。農場は橘湾を望む眺めの素晴らしいところにあります。

信之さんが畑違いの運送業より養豚業へ転身したのは、若い頃知人にすすめられたのがきっかけ。昭和46年に肉豚400頭の肥育を知人と共同で始められました。後に2,500頭まで増頭されましたが、なかなか順調にいかず、不安と苦労の毎日だったそうです。

SPFへの取り組みは、当時長崎県養豚研友会会長であった(有)芳寿牧場の平社長からSPFを『やってみらんね』と言われたのがきっかけ。平成3年から改造・増築し、SPF豚を導入。初めての一貫経営に多少の不安はあったものの、『何とかやれば出来る』と信じ努力され、順調に稼動し始めたそうです。しかし、約3年後に病気が入り生産成績が著しく悪くなったこともあったそうです。その時も前向きに頑張られ、約半年で何とか元に近い状態に回復することができたということです。

どんな時も養豚をやめたいと思ったことはないと言われるくらい豚一筋の信之さん。「今まで豚さんのおかげで生活させてもらった。これからも[豚さまさま]



に感謝の気持ちを日々忘れないこと、ですね」。信念としていることは、「特に悪い状況の時は一生懸命に働く、頑張ること」と力強く言われました。

今では従業員も2人いて、自分の時間も少しはとれるようになったそうです。趣味は魚釣り、植木・石の収集、それと飲むこと。中でも魚釣りは自分で船を所持されているほどです。「以前は週に2~3回行っていたが、最近は年4~5回かな」と言われた後に、「飲むのはほとんど毎日かな」と笑って一言。これが明日につながる元気の源のようです。これからはゆっくり旅行でもしてみたいとおっしゃっていました。

最後にご夫婦お互いのことを聞いてみました。奥さんのスエノさんについて信之さんから「一言で言うとも何でも一生懸命頑張ってくれる」というお答え。逆に信之さんについてスエノさんからは「すべての面で真面目に取り組んで頑張る人」というお答え。お二人とも同じようなことを、ちょっと恥ずかしそうに話されていたのが印象的でした。(株)シムコ 中野 孝幸)

編集後記 生き物を産業の対象としている畜産では、疾病対策が生産性、生産物の品質に重大な影響を与えることはいうまでもないことです。現在、ブロイラー種鶏生産に携わっていますが、SPF養豚の防疫システムは他の畜種でも通用する優れたシステムであることを改めて感じ、鶏にも活用しています。豚と鶏では、生産形態の違い、危害となる疾病の違いから、応用・工夫は必要ですが、基本は同じ。野鳥対策(インフルエンザ問題もあり鶏では特に重要)、ねずみ対策など共通課題については、畜種を越えた交流も期待したいものです。(哲)



日本SPF豚協会認定農場産シール
このマークは
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29号 2007年10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