



日本SPF豚協会だより

2023. 10
No. 93

< 遺稿 >

提 言

日本SPF豚協会前専務理事
ときひで
藤田世秀

本年8月18日、協会前専務理事の藤田世秀さんが、
心臓疾患のため亡くなりました。享年77（3ページに訃報掲載）。
藤田さんには今号の提言をお願いしており、ご自宅に原稿が遺っておりました。
完全原稿ではないかもしれませんが、
ご家族のご了承を得ましたので、そのまま掲載いたします。（編集部）

この3年間、新型コロナの感染拡大の影響で、協会の主要行事の停止や形態変更を余儀なくされてきました。それと共に、各生産現場、各ピラミッドとも何かしら意思疎通が図れなくなってきたと感じているのは私だけでしょうか。しかし、少しずつコロナ前の状態に戻つつあります。あまり心配しなくても良いのかもしれませんが。

さて、SPF豚事業は、この50年間、生産性向上のため生産性阻害疾病の排除（昭和30年代に生産性にダメージをあたえていた疾病はMPS、AR、豚赤痢、トキソプラズマ症などでしたが、現在はPRRS、APP、PEDなどに変わっている）を第一義として、先達が数多くの逆風を受けながらも、守り通してきた事業です。この事業が続けられてきた中、派生的にSPFポークは臭みが少なく、あっさりして美味しいと言われ始めました。それと共に、消費者側からみると、「知る人ぞ知る」の世界になっているような気がします。軸足はあくまでも生産技術の向上におくのですが、消費者へのアピール、啓発によりSPFポークの認知度も向上させるという協会の取り組みの一番難しい部門が足踏み状態です。

まず軸足になる生産技術の向上ですが、ヘルスチェックはもちろん、飼育環境の整備は、SPF豚の持つ能力を最大限発揮させるためと疾病からの解放という意味で見直す必要があります。その検証には、ベンチマーキングを活用します。いかに健康な豚を（GGP・GP農場の役割）、いかに快適な環境で（設備基準、管理基準）、どのように飼育したか（CM農場の管理基準）が、社会的要請である「安全性」の確保につながります。このようなことを意識しながら管理に携わる従業員のSPF豚スピリットの学習も重要な課題でしょう。これはSPF豚事業に関わる関係者（協会、ピラミッド、生産者）すべてに当てはまります。SPF豚事業関係者の間でもS

PF豚事業の歴史や認識度合いに温度差があり、この温度差を埋める取り組みは必要です。

SPFポークの特徴は最初からわかっていたことではありません。SPF豚の本格的出荷が始まって、荷受け側からの情報で徐々に明らかになってきました。その情報は①レバーが小さい②スライス肉のドリップが少なく、日持ちが良い③脂肪層（背脂肪、腹脂肪）のカット処理の時、刀に吸い付くような感触がある④調理した時アクが少ない⑤肉が柔らかく臭みが少ない⑥冷めても硬くならない、というものでした。確かに、当初はそうでした。しかし、一般の豚もSPF豚事業を参考にした飼育環境の整備、食べさせる飼料の工夫、飼育技術の向上で、食べてみるとSPFポークと遜色のない状態まで来ているのも事実です。過去の情報のどの点が追いつかれているのかの検証も、次へのステップのためには必要な気がします。

SPFポークの特徴を消費者に伝える活動には力を入れてきたと思います。しかし何か抜けていた気もします。広報活動、SPFポークを使ったレシピ紹介、試食会の実施など行ってきましたが、次へつながりません。事業資金不足もその一つでしょう。資源を集中させることも必要と考えます。テーマを決め、定期的な実行年を決める。小売店、量販店、専門店、各生産者、各ピラミッドとチームを組み、タイアップ企画も検討することも一つでしょうか。そこにワクワク感を入れ、認定シールを活用していきます。こう書くと、誰がやるんですか？ の質問が飛んでくるでしょう。日常業務をこなしながら協会のチーム活動をする。ここで私はいつも思考がストップしてしまいます。この先へどうやったら進めるのか。まずは動く必要があります。まずは実際にSPFポークを販売している店先での試食会でしょうか。さらに並行してスマホ（ライン、SNS、ブログなど）の利用方法の検討でしょうか。

今年度のSPF豚セミナーは 来年1月開催

—ピラミッド会議開催、
事業推進について協議—

ピラミッド会議における協議内容

9月1日、協会事務所において、Web会議を併用したピラミッド会議を開催いたしました。
協議内容は次の通りです。

●セミナーの開催について

今年度のSPF豚セミナーは、2024年1月下旬（1月25日を予定）に開催することとしました。昨年度同様、会場参加とオンライン参加併用のハイブリット方式とします。恒例の2022年度CM農場生産成績年次報告、2023年度優秀CM農場表彰のほか、講演を2題、また、高成績農場による事例報告等も検討しています。講師候補を絞って依頼、準備を進めていくこととしました。詳細については次号の協会だよりやホームページ、メール配信等でご案内いたします。

CM農場の表彰については、ピラミッド会議の前に選考委員会を開催、選考基準に基づき、受賞候補農場が選出されました。所属ピラミッドにより当該農場の農場設備・管理等が表彰にふさわしい高水準にあることが確認され表彰農場が決定いたしました。セミナーにおいて、選考委員長による経過報告・講評とともに発表、表彰式を執り行い、表彰状およびトロフィーを授与いたします。

●次世代交流会について

次の50年を目指す協会にとって世代交代、若手のSPF養豚・協会事業に対する理解と当事者意識の涵養は最重要課題の一つです。今年度の事業計画の大きな柱である次世代育成について、若い世代の考えを理解し、意見を事業に活かすため、意見交換の場を設けることとしました。まずは生産ピラミッドの若手による研修会および交流会を開催いたします。

開催時期は11月頃を予定し、内容についてはピラミッドの協力を仰ぎながら、役員会等で検討いたします。さらに、今後ピラミッド、会員農場の後継者・若手従業員間の交流の機会を広げていくことを目指します。

●代議員制度と定時総会のあり方について

協会は定款に基づき、代議員制度を設けております。現在第4期、地域選出代議員17名、ピラミッド選出5名の計22名で構成されております。任期は5年です。代議員は毎年6月に開催される、協会最高決定機関である定時総会の構成員となっております。協会運営の現状と課題について、改選期（令和7年6月）に向けて検討し、次の理事会に諮ることとしました。

●認定業務のDX化について

協会事業の支柱である認定事業ですが、認定申請にあたっては認定農場、ピラミッド認定担当者および事務局の書類作成やチェックの負担等、課題も多くなっております。そこでプライベートクラウドを活用し認定業務のDX化を進めることとしました。専門業者と協議を重ねた結果、具体的な方向性が見えてきました。今後はシステム開発を進め、セキュリティ等に最新の注意を払いながら、年度内の実用化を目指します。

●と場ヘルスチェック（HC）について

と場検査については、今後ますます検査が困難になることが予想され、検査手法や対象疾病そのものの見直し、科学的アプローチへの理解など将来課題について、日本SPF豚研究会の協力を得ながら検討を重ねます。

●その他

協会ホームページの運用、協会の将来像および認定制度のあり方、抗生剤を使わない養豚のあり方、成績低迷農場の改善、ワクチン費用対効果の現状調査等について協議し、引き続き検討を重ねていくこととしました。

計報

藤田世秀・協会前専務理事が逝去



本年8月18日、協会前専務理事で認定委員会学識経験者委員の藤田世秀氏が、心臓疾患によりご逝去されました。享年77。

心臓の大きな手術をされたり、感染症で生死の境をさまよわれたこともありましたが、そのたびに乗り越えられ、復活された方でした。ご家族のお話では、亡くなる前数日間はつらそうにされることもあったようですが、当日まで買い物にも行かれたそうです。この急逝にはご本人が一番驚かされているのではないかと思います。

藤田さんには17年にわたり協会の事務局長、専務理事として協会を支えていただきました。6月の総会において専務理事を退任され、引き続き認定委員としてご指導いただくことになっておりました。大きな柱を失ってしまいました。

藤田さんは仕事の早い方でした。協会だよりの提言（本号掲載）、日本SPF豚研究会の講演資料（10月30日開催）、CM農場の生産成績年次報告資料など、すべてご自宅のパソコンに保存されておりました。表彰農場選考委員会の資料も事前にしっかり準備いただいていたおかげで、無事選考することができました。その準備のよさには驚くばかりでした。何を頼んでも「できない」「いやだ」と言われたことは一度もありませんでした。

認定申請資料のチェック、CM農場の認定成績集計、総会議案作成等々、多岐にわたる専務理事としての職務はも

ろんのこと、協会的一大イベント「ちくさんフードフェア」出展（2009年、2011～18年）は藤田さんのリーダーシップなくしては実現不可能だったと思います。「10回は続ける!」のひとことで、有無を言わず?! ピラミッド、会員農場をまとめていただきました。台風やコロナ禍による中止で10回目が実現せぬまま今日に至ります。お手伝いいただいた方々には本当に大変だったと思いますが、ピラミッド間の交流等には大きな成果をあげたのではないのでしょうか。

生涯現役、回遊魚のように動いていないとだめになってしまうと、常日頃おしゃっていた藤田さんですが、趣味も多彩でした。年賀状は毎年干支をテーマに木版画で作られていました。楽しみにしていた方も多いと思います。大のカラオケ好き、ビール好き、おいしいもの好きでお料理も上手、何をするにも楽しそうでした。

また、筋金入りの阪神ファン、今年の優勝を見届けられず、さぞ悔しがっておられるのではないのでしょうか。ご自宅のパソコンに藤田さんが専務理事を退任するにあたって書かれた文書がありました。ここに掲載させていただきます。

本当にお世話になりました。心よりご冥福をお祈りいたします。

また、筋金入りの阪神ファン、今年の優勝を見届けられず、さぞ悔しがっておられるのではないのでしょうか。ご自宅のパソコンに藤田さんが専務理事を退任するにあたって書かれた文書がありました。ここに掲載させていただきます。

本当にお世話になりました。心よりご冥福をお祈りいたします。

17年間を振り返って

藤田世秀

2015年3月23日朝、前日から左大腿部に痛みを感じていたが、ベッドから立ち上がれない。妻に救急車を呼んでもらい、大野中央病院へ。身体に何が起きているのか、見当もつかない。検査を受けているうちに、意識が遠のいた。気が付くとやたら機械の音がする部屋だった(後で順天堂大学浦安病院の集中治療室だったと判る)。身動きが出来ない。意識は朦朧としたままで、夢か現かも定かでない。ここは何処だ。どの位時間が過ぎたのだろう。物を考える意識が戻ったのは、後でわかったが、1週間後。しかしその間、自分の人生がお終いになるとは、一度も考えなかった。

そういえば16年前も集中治療室にいたな。2007年2月13日、心臓血管研究所附属病院で大動脈弁置換手術。その後、2月27日退院。リハビリを経過して、4月2日協会事務所初出社。

協会でお世話になって17年、今日を迎えた。周りの皆さんにご迷惑を掛け、助けられながら過ごせた期間は私の大切な宝物であり、かけがえのない時間だった。

第15回

農場バイオセキュリティ強化のための最新情報



湿度と健康 (1)

アニマル・バイオセキュリティ・コンサルティング(株)

三宅真佐男

湿度について2連載します。温度の管理は容易ですが、湿度は大変困難です。しかし、湿度の管理は温度と同じ位重要です。前回取り上げた名古屋工業大学の研究で、今回は湿度がCOVID19の拡大と終息に影響する結果を図1に示します¹⁾。人口密度が一定で20℃の場合、湿度(相対湿度)が約50%より高ければ疾病の拡大が減り、終息も早まる傾向があるということです。

温度と湿度は密接な関係があり(図2)、空気1m³に最大含ませることが出来る飽和水蒸気量は温度が20℃から30℃に上がると更に13g多くなります。そして20℃湿度50%の場合、水蒸気量は約9g/m³ですが、30℃湿度80%では更に約16g多くなります。これを応用すると次の様に子豚の生存に大きく寄与できます。

帝王切開で生まれた新生豚を途中給水・給餌なく無菌的にGGP農場に輸送する場合、湿度を最大にすると約10時間は元気に運べます(図3)。温度はサーモ付コルツヒーターで30℃に制御し、スノコ下に水中ヒーターを装備しお湯を入れます。経験上必要湯量は((子豚数×16g)+排気水蒸気量)×輸送時間/m³です。例えば2m³、10頭、10時間輸送では最低約10kg(ℓ)です。換気量を調節し、車の揺れを加えると湿度を70~95%、平均80%以上に保つことができます。車が止まる休憩時間は湿度が下がります。湿度は高ければよいという訳ではありません。続きます。

1) E. Rashed et al, Int. J. Environ. Res. Public Health, vol.17, p.5354(1-14), 2020.

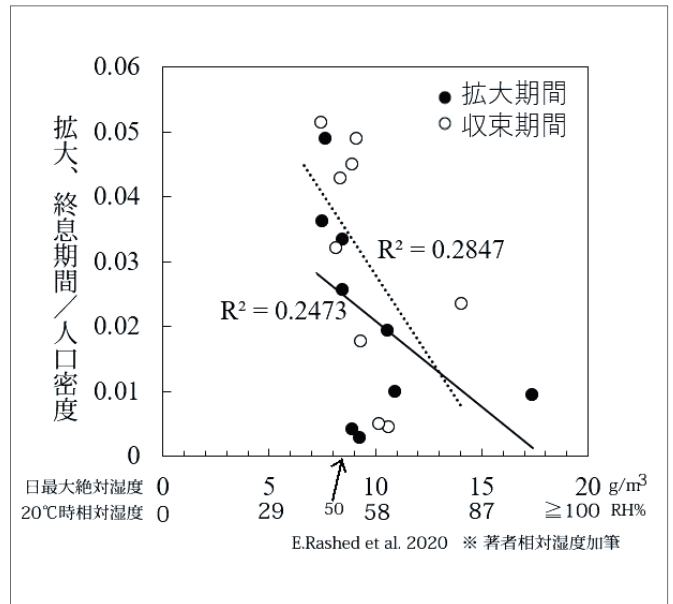


図1 湿度と人口密度が COVID19 の拡大と終息に及ぼす影響

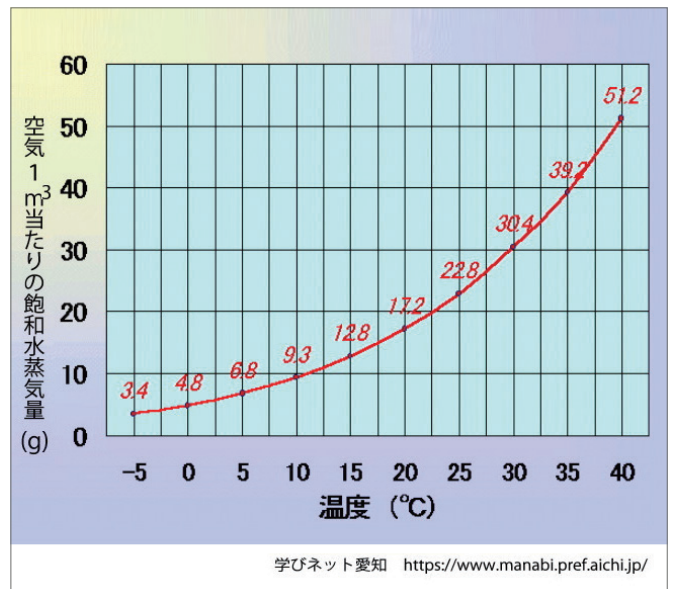


図2 温度と飽和水蒸気量



図3 帝王切開で生まれた新生豚の無菌的輸送

TOPICS

経口投与鉄剤 「アイアンシロップS」の 御紹介

(株)科学飼料研究所
動薬部 販売企画課
大石勝彦

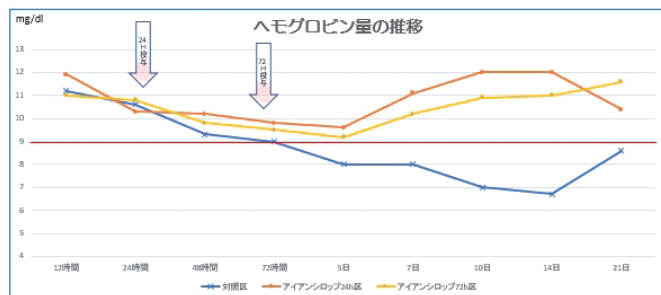
株式会社科学飼料研究所では2023年7月より「アイアンシロップS」の販売を再開しました。

子豚の貧血は古くから知られており、生理的貧血と鉄欠乏性貧血からなると言われています。もちろん子豚にとっては産まれて直ぐに母乳から初乳成分を吸収する事は大切です。しかしこの時に血液の成分も希釈されてしまいます。また、母乳からもらえる鉄の量も少ないため、子豚が生まれた時に蓄えていた「貯蔵鉄」も成長と共に血液を作っていく中で不足してきます。これが鉄欠乏性貧血です。

もともと産まれてから約3週間で体重が4倍程度まで増加する子豚にとっては、成長のスピードに合わせてどんどん血液を作る必要があります。このため、養豚場では鉄剤の投与が必要になってきます。

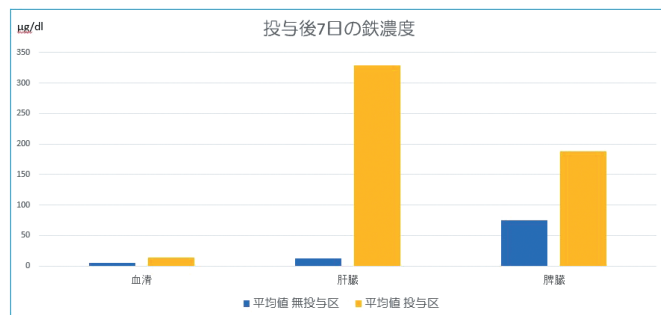
アイアンシロップSは国内唯一の経口投与鉄剤です。作業はワンプッシュのため、投与は簡単に行えます。また経口投与のため、注射による痛みのストレスもなく、他の注射によるリスク(筋肉への侵襲・肉色の変化・水平感染リスク)を減らす事ができます。更にワンプッシュ(1ml)で200mgの鉄を含むので、鉄欠乏貧血を予防するのに十分な量の鉄を1回で投与する事ができます。

投与は注射による鉄剤とほぼ同じタイミングで、生後3日以内の投与をお願いします。生後3日目までに投与していただければ、子豚の貧血予防に必要と言われているヘモグロビン量9mg/dl以上を保つことができ、発育速度に影響を及ぼすような貧血になる事はありません。



(株)科学飼料研究所

投与により口から入った鉄分は、貯蔵鉄という形で蓄えられます。血清鉄についても鉄剤の無投与区と比較すると上昇はしていますが、顕著な上昇は肝臓や脾臓の貯蔵鉄という形であり、造血に必要な鉄分を一時蓄え、必要に応じて取り出しながら使用していくイメージです。



血清鉄は対象区に比べ約2.5倍。吸収された鉄は貯蔵鉄とされている。

もちろん経口投与した鉄分ですので糞便中にも出てきますが、造血に必要な鉄分は肝臓や脾臓などの貯蔵鉄で賄う事ができます。

通常実施されている子豚への鉄剤投与ですが、皆さんの農場の飼養管理の特徴にあわせ、また、子豚の疼痛ストレスを減らす等の目的を持っていただきながら是非「アイアンシロップS」をお試しく下さい。

皆様の農場において、更なる生産性の向上が図られることを祈念しております。

<問い合わせ先>

株式会社 科学飼料研究所 販売企画課
〒370-1202
群馬県高崎市宮原町3-5
TEL:027-347-3223



アイアンシロップS の特長

Speedy

ワンプッシュ投与のため、**作業が簡単**に行えます。注射針の消毒の手間も省けます。

Stressless

経口投与のため、子豚にかかる**ストレスが少なく**、注射による種々の障害(水平感染リスク、肉の変色、筋肉障害)の可能性もありません。

Sufficient

1回の投与で子豚の鉄欠乏性貧血が予防できる量の鉄が、**十分に**含まれています。



紹介・SPFのお店②

豚焼肉酒場ホルモン処 ガッツ DE BOO

北海道札幌市清田区美しが丘3条1丁目7-12 TEL.011-802-9125 FAX.011-802-9196



ひこま豚食堂・精肉店 Boo deli

北海道札幌市清田区美しが丘4条6丁目2-6 TEL.011-802-5141 FAX.011-802-5142

<http://www.hikomabuta.com/>



以前協会だよりでご紹介した(72号)、認定農場・(有)道南アグロ(北海道森町)のSPFポークの専門店「ひこま豚食堂・精肉店 Boo deli」。3年ほど前、規模拡大のため移転しました。その跡地に2021年12月にオープンしたのが豚焼肉酒場ホルモン処「ガッツ DE BOO」。道南アグロ産・ひこま豚のみの焼肉専門店です。札幌市郊外の広域道路沿いにインパクトのある店名の看板が目立ちます。営業時間は15:00～23:00、焼肉激戦区において、豚肉一本で勝負しています。店長の日当孝浩さんによると近所のチラシ配りからスタート、当初は苦労もありましたが、地元人気テレビ番組で取り上げられるとその評判が一気に広がり、人気が急上昇中とのことです。日当店長は「忙しくて大変ですが、お客さんの“おいしい!”の声がやる気のもとです」。看板にひかれて一人で立ち寄ったという帰省中の若い男性に食事に話を伺うと「何を食べてもおいしい。また来ます」。SPF豚のおいしさを安価で手軽に味わえる、貴重なお店です。

ほど近い商業スペースに移転した「ひこま豚食堂・精肉店 Boo deli」(営業時間10:00～19:30)の方も大人気、素敵な雰囲気はそのまま、イートインスペースも拡大しました。平日の取材中もお客さんが途切れることなく、地元可愛されているのが伝わってきました。

手軽にひこま豚を味わえるお店がすぐそばにある近隣の方々からうらやましいような、魅力あふれる2店舗でした(定休日、メニュー等はホームページでご確認下さい)。



ガッツ DE BOOの日当孝浩店長(左)と従業員の岩根あきさん



ガッツ DE BOOの店内



Boo deliの店内

広々とした Boo deli のイートインスペース



日本SPF豚研究会からのお知らせ 10月30日に研究会を開催します

2023年度日本SPF豚研究会定期総会並びに第31回日本SPF豚研究会を以下の要領で開催します。詳細は日本SPF豚研究会のホームページ(<https://jp-spf-swine.org/>)をご覧ください。

- ・日時 2023年10月30日(月)午後2時半より
- ・場所 AP八重洲東京 7階Pルーム
(東京駅八重洲中央口より 徒歩6分)
- ・開催方式 ハイブリッド(会場参加とzoomによるオンラインいずれも事前申し込み必要)
- ・総会・研究会 午後2時半から約2時間(会場参加は事前希望者70名程度、オンライン聴講は希望申し込み者100名HPをご覧ください)

・研究会の演題と講師

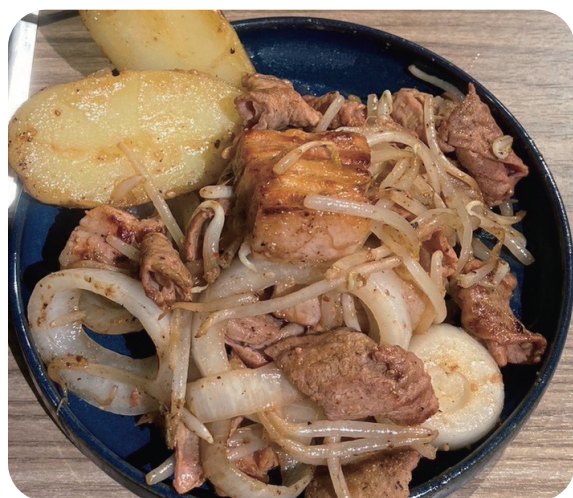
- ①令和4年度日本SPF豚協会年次報告(日本SPF豚協会)、
- ②国内におけるPRRSの発生状況と流行株について(農研機構 動物衛生研究部門 高木道浩氏)、
- ③養豚の生産性向上および感染症制御を目的とした疫学研究(明治大学 佐々木羊介氏)

・懇親会 同場所で会費制にて行います。

お問い合わせ先

日本SPF豚研究会事務局 (info@jp-spf-swine.boo.jp)

プロのシェフおすすめ、カンタン、おいしいSPFポークレシピ



トンギスカンセット

●レシピ提供・キボリ新宿店（東京都新宿区）

料理長 **工藤 学**

今回のレシピはおなじみジンギスカンの羊肉を豚肉に変えた、その名も「トンギスカン」をご紹介します。豚肉や豚ホルモンを漬け込む味噌だれがポイントのようです。お家の調味料でプロの味になるかも。ぜひお試しください。

●材料 ●（2人前）

SPF 豚ホルモン 150g

SPF 豚肉（部位はお好みで） 150g

<味噌だれ>

しょうゆ 50g 砂糖 30g

みりん 40g しょうが 7g

酒 30g ごま油 10g

味噌 70g ニンニク 7g

もやし 適量

キャベツ 適量

蒸したじゃがいも 適量

●つくり方 ●

- ① 味噌だれの材料をよく混ぜあわせて、豚ホルモンと豚肉を漬け込んでおきます。
- ② ホットプレートやフライパンで①を炒めます。
- ③ もやし、キャベツ、蒸したじゃがいもを加えて、塩コショウ（分量外）で味を整えながら炒めて終了です。
- ④ お好みで、ジンギスカンのタレ（市販）をつけて召し上がってください。

★工藤シェフからのアドバイス

お肉とホルモンをしっかり味噌だれに漬けるのが大切です。野菜は季節のものをお好みでどうぞ。

認定情報

●2023年9月認定農場

※次回認定委員会は12月14日(木)の予定

（有効期間：2023年9月14日から2024年9月末日まで）

北海道・ササキSPFファーム、(有)山中畜産長沼農場、同千歳農場、(有)高橋畜産、(有)ゲズント農場繁殖センター、同肥育センター、岩手県・(有)ケイアイファウム北上農場、(農)八幡平ファーム、(農)ジョイフルファーム八幡平、秋田県・(有)ファームランド、(有)ポークランド第二農場、(株)ノースランド、茨城県・(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、長野県・(有)岩垂原エスピーエフ農場、(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・豊橋飼料(株)種豚センター、(有)東海ファーム倉橋本農場、同猿田農場、同第1肥育農場、同第2肥育農場、

(有)菅井物産飯岡SPF農場、(有)下山農場第1農場、同飯岡農場、岡山県・全農畜産サービス(株)岡山A1センター、広島県・(株)広島ポーク、鳥取県・(株)西日本ジェイエイ畜産矢下繁殖農場、同上馬場肥育農場、同矢下肥育農場、徳島県・(株)七星食品阿波ファーム、同美波ファーム、長崎県・大西海ファーム七釜肥育農場、同白岳肥育農場、大分県・(有)九重ファーム、同第2農場、宮崎県・(株)ナンチクファーム守山北郷農場、同中川農場、鹿児島県・(株)シムコ鶴田事業所、同阿久根事業所、そお元気ファーム(株)野方農場、同持留農場、同久保崎農場、(有)新留養豚、同第二農場、高山大規模実験農場生産農場、同肥育農場、鹿児島いずみ畜産(株)江内農場（以上49農場）



有限会社 高橋畜産
高橋洋平さん、佐和子さん
(北海道せたな町)

農場も直売も、家族の時間も忙しくても「今がいちばん」のおしどり夫婦



高橋洋平さんと佐和子さん、後方の建物が直売所「ポークマンの店」
新設された研修施設の共有スペース、まるでロジックのよう



「ポークマンの店」店内



北海道南西部、せたな町にある(有)高橋畜産は、昨年度の協会CM農場表彰において、総合成績部門最優秀賞を受賞された、飼養母豚150頭規模の農場です。初めて対象資格を得た年に受賞、いわば初出場で最優秀賞という快挙を成し遂げました。

社長の高橋洋平さんは大学卒業後、国際農業者交流を活用しアメリカで研修ののち、父親の養豚場に。生産者8件で地元ブランド「若松ポークマン」を立ち上げました(現在は高橋畜産のみ)。18年前、父親の跡をついで社長に就任しました。

妻の佐和子さんは沖縄出身。子供の頃からの夢である獣医になるため、北海道の大学へ進学しました。同じ大学、同じ年でも学部が違う二人の出会いは大学の柔道部。洋平さんはずっと柔道を続けていたのですが、佐和子さんが柔道を始めたのは高校に入ってから。それまで部活は文科系だった佐和子さんは「生産獣医になるためには体力が必要。球技や沖縄空手は子供の頃から取り組んでいる人になれない。ならば柔道を」といういわば夢のための選択。もし別のスポーツを選んでいたら、ご夫婦の出会いはなかったかもしれません。

学生時代から何度もご実家を訪れた洋平さんについて、佐和子さんのお父さんは「いいやつなんだけどなあ、北海道がなあ」と言われたとか。19歳で出会った二人は交際を続けやがて結婚、15歳、13歳のお嬢さん、9歳の息子さんと3人のお子さんにも恵まれました。

佐和子さんは農場に従事しながら15年前「高橋とんとん診療所」を開業、獣医師として農場HACCP主任審査員やJGAP(家畜・畜産物)審査員として活躍されています。

コンベ時代は事故率の高さに悩んでいた高橋さん、ホクレンの指導により分娩舎のパーソナルデポピュレーション(部分的オールアウ

ト)に取り組むと効果てきめん、「全く別物でした」(高橋さん)。5年前に豚舎を新設しSPF認定を取得しました。

さらに、2年前、自宅入口に「養豚家の直売所、ポークマンのお店」を開店、土曜日の営業日には多くの客が訪れるそうです。

清掃、消毒作業のスタッフはいるものの、母豚150頭規模の農場管理に加え直売所の経営に子育て、さらに講演やら生産者団体の役員やらと大忙しにもかかわらずトップクラスの成績を収めることは並大抵の努力ではできないことですが、お二人とも「普通ですよ」と笑顔でしなやか。やはり基本に忠実に、何事にも一生懸命取り組んでおられるのでしょう。お子さんたちも豚が大好き、部活に勉強にと忙しい毎日の中、家事もお手の物だそうです。時間に追われながらも家族の時間も大切に、丁寧にされているように感じます。

今後について、佐和子さんは「今のままがいいです」とのことですが、洋平さんは「二人同時に農場を空けられない、家族みんなで遠出ができない。任せられる人を作っていきたいですね」と人材育成が今後の課題のようです。使わない豚舎を改築し事務所兼個室完備の研修施設を完成させ、全国から学生や若い人の受け入れを行っています。家族全員で佐和子さんの故郷へ里帰りできる日も近いかもしれません。

お二人の人のすばらしさが周りの協力につながり、高成績を実現させていることを実感しました。これからますます楽しい高橋家です。(編集部)



編集後記

編集者の交代を悲しいお知らせとともにお伝えすることになろうとは誰が考えていたでしょうか。まだ引継ぎの途中でしたが、それでも先に先に仕事を進めて下さっていたことに感謝しています。藤田世秀さんの協会への思いを少しでも引き継ぐことが出来たらと考えていますので、皆様には今後のご指導をお願い申し上げます次第です。(岩魚)

露の世は露の世ながらさりながら 一茶



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93号 2023年10月1日発行(季刊)
発行 〒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 鷺谷 敏一
編集人 小林 一彦