

日本SPF豚協会 だより

2025.10 No.**101**

提言

「SPF豚を正しく知ってもらうためにはどうすればいいのか」

一般社団法人日本SPF豚協会会長

さぎのやとしかず **鷺谷敏**一

最近、協会の宣伝や普及もかねて、各団体の集まりはもちろん、同窓会にも顔を出すようにしています。そのなかで、わたくしにとって少しショッキングな出来事があったので、会員や当協会を支えてくださっている皆さまにもご助言をいただきたく、ご紹介することにしました。

1. わたくしの同級生の話

S女史は、獣医学科を出たあと、ウイルスの研究の道にすすみ、ある医科大学の教授を務めていました。久しぶりに再会しSPF豚の話におよぶと、このひとはわたしに、「ねえ、鷺谷くん。SPF豚って、食べていいの?」と聞くのです。ええっ!?確かにこの人の仕事では、SPFマウスを実験に使い、SPF鶏卵でウイルスの培養やワクチン製造を行い、SPFすなわち「特定病原体不在」は身近なものごとです。であるので、SPF豚は実験用の特別な豚だと思っていたのであります。

「SPF豚は、食べるために開発した豚です。お肉に表示はされていないけれど、国産豚肉の約1割がSPF豚の肉です」と説明しました。

2. わたくしの先輩の話

某先生は、厚生労働省関係の仕事をされていたこともあり、現在も食品衛生管理者講習の講師をされることがあるとのことでした。そこで「SPF豚協会では、一部のお肉屋さんや飲食店が『この豚肉は認定されたSPF豚の農場産なので、生とか、レアで食べられます。』などと表示したり宣伝したりするのに困っています。E型肝炎ウイルスはSPF対象じゃないし」と話したところ、「それはちゃんと教えていないのが悪いんです」とバッサリ。はい、すみませんでした。反省します。

この2つの話題。みなさんはどう思いますか?

これまで、協会はピラミッドや会員とともにSPF豚やSPF ポークに対する正しい理解のために、普及・啓発の努力をして きたはずではなかったのでしょうか?

研究一筋の大学の先生だから仕方がない、という話ではありません。協会がやはり養豚業界の中だけで活動してきた結果がこのような状況をもたらしているともいえます。

食肉業界はともかく、「生・レア」の話をみれば、飲食店やその業界に対し啓発が不十分と指摘されてもしかたがありません。 ただし、飲食関係は、牛レバ刺しが禁止されれば、豚のレバ刺しが供されるという、ちょっと専門家の想像の斜め上をいく発想があるようなので注意が必要だとは思います。

いずれにしても、協会ではHP等を活用しSPF豚を正しく知ってもらうための普及活動をおこなっています。ホームページのトップで「SPF豚は無菌豚ではありません」と明記し、不適切な表現を見かけたら情報提供を、と呼びかけています。さまざまな情報が寄せられるようになりました。内容としては「無菌状態」「無菌豚」「レアでも大丈夫」といった飲食店のメニューやホームページ、店員の説明などが主ですが、その都度ピラミッドや会員の協力のもと、直ちに削除・修正を求めてきました。最近は協会や生産者の申し出に対し、迅速に対応してくれる業者や飲食店がほとんどですが、一部のインターネット販売業者などには、何度申し入れても一向に改善されないところもあります。

読者の皆様にはどうすれば効果的な取り組みができるのか、ご指導を賜りたいと思います。ぜひ、協会までご意見をお寄せください(j.spf.a@nifty.com)。ご協力のほどよろしくお願いいたします。

SPF豚セミナーは今期も 来年1月を予定

次世代交流会は10月3日に開催

―上半期の事業推進について―

セミナーの開催について

SPF豚セミナーについて、今年度も2026年1月下旬に開催することとし準備を進めております。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ド方式とします。 懇親会も行います。内容は、恒例のCM農場生産成績年次報告のほかに、講演等のテーマを絞り講師候補を選定、準備を進めています。一例としては、今最も大きな課題の一つである農場の労働力不足対策について、専門家による情報提供や、農場の取り組み事例の紹介ができないか、調査・情報収集を行っています。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。

農場表彰について

今回で19回目となるCM農場の表彰については、選考委員会を開催、選考基準に基づき、受賞候補農場を選出いたします。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を確認し、決定いたします。セミナーにおいて、選考委員長による経過・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。

また、今年度より新たに「特別表彰」を行うこととなりました。これは現行の総合生産成績および商品化頭数の過去3年間平均値がトップの農場表彰とは別に、創意工夫で著しく農場成績をジャンプアップさせた農場や、特徴ある取り組みで成果を上げている農場などを各ピラミッドから推薦してもらい、選考委員会で協議し選出いたします。賞の名称等は現在検討中ですが、「選考委員長特別賞」などが候補にあがっています。昨年12月時から今年9月の各認定委員会でピラミッドに選考を意識いただくようお願いしてきました。現行の表彰農場選出を含め選考委員会は11月下旬を予定しております。

認定業務の効率化、認定データの活用について

クラウドサービス「MOPS」を活用した認定業務がピラミッドの協力により本格運用となりました。データ入力・チェックののち、認定委員会における審査もMOPS上で実施しています。認定資料のペーパーレス化、認定作業・認定審査の効率化が進みました。毎回の認定会議を通して意見を集約しながら、より使い勝手のいいものになるよう、システムの改善を進めています。

また、CM農場の生産成績については、集計方法を見直

協会では、6月の定時総会で承認された 2025年度事業計画に基づき、 役員会(会長、ピラミッド理事および事務局で構成、隔月開催)で 検討を重ねながら、事業を進めてきました。 上半期の推進状況についてご報告いたします。

して最新の認定データを含めたベンチマーキングとし、前年 度の比較等をわかりやすくまとめたチャート図も追加、従 来の農場別年次経過と合わせて農場にフィードバックして います。

次世代交流会について

事業の大きな柱と位置付けている協会を支える次世代を育てるための事業として、一昨年度、昨年度に続いて、SPF養豚・協会事業に対する理解を深めてもらうため次世代交流会を開催することとしました。

今回は営業など会員・生産者と直接と関わる実務を担当するピラミッドの若手従業員に集まってもらい、仕事の内容、悩みなどを率直に発表する機会としました。お互いの発表や懇親の場を通してピラミッドを越えた同年代のつながりや、共感を深めてもらうことが目的です。10月3日(金)に開催いたします。詳細は次号等でご案内いたします。農場後継者・若手従業員を対象にした交流については、引き続き別の開催の形を検討していくこととしました。

定款を変更、電子公告とし ホームページに掲載

6月の定時総会において、定款を変更し、20年間続いた代議員制度を終了して全正会員を構成員とする定時総会(社員総会)とすることが承認されました。また、法人の公告方法について、従来の「官報に記載する」から「電子公告により行う」に変更、7月には変更登記を終了しております。協会ホームページ(https://www.j-spf.com/)の「SPF豚協会とは」のページの巻末に掲載いたしました。

その他

認定成績におけるA薬品費の使用評価について、現在は 購入価格をもとに上限値を設定し、生産成績指数にも反映 させておりますが、価格の上昇や農場ごとの単価の違いな どを考慮し、農場の実態を反映する、価格以外の評価基準 方法がないか、検討を始めました。

また、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、暑熱対策、ワクチン費用対効果の現状調査等については引き続き検討することとしています。

最終回

農場バイオセキュリティ 強化のための 最新情報

のエンベロープがないRNAウイルスなので消毒薬によっては不活化し難く、豚房に残存している可能性があります。また、ベクターとしてネズミも考えられますが、自治医科大学との共同研究で東北から九州の6農場52例のネズミの糞調査ではPCR陰性でした。

豚と人のE型肝炎

ところで、国内のE型肝炎患者報告数は**図2**のように増加していることから、豚のHEVの動向や遺伝子型との関係を全国的に調べる研究を同大と計画しました。無料ですが参加農場が少なく結論を得るに至っていません。ご希望があれば調整します。

アニマル・バイオセキュリティ・ コンサルティング(株)

最後に農場のHEV対策です。上述の様に若齢豚はウイルスに高率に感染し、出荷豚では存在しないハズですが、感染が遅れてウイルス血症の時期が後ブレすると抗体の上昇も遅れ出荷豚でもウイルスを保有し危険な肉となります。つまり、若齢豚の対策に留まらず、農場全体でウイルスを薄めてゆく衛生対策が必要です。これは他の疾病対策にもなります。

コンサルティング(株) **三宅眞佐男**

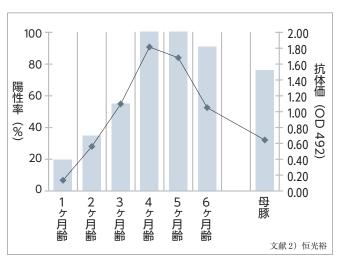
そこで、SPF豚農場が百年農場として持続するために、 SPF豚肉がHEVフリーといえるような飼育方法と検証方法 を確立し、プレミアム認定するシステムの構築を提言したい と思います。

E型肝炎(E型肝炎ウイルス:HEV)は人獣共通感染症で、 第四類感染症に指定されています。豚やイノシシはHEVの 保有宿主で、ウイルスは糞に排出されるので糞口感染が主 です。豚の症状は殆ど分かりません。人の主な感染源は豚 レバーの他、イノシシやシカ肉を加熱不十分なまま食するこ とです。潜伏期は平均6週間と長く、主な症状は黄疸をはじ めとする急性肝炎で、死亡する例もあります。しかし、豚と の接点が多い養豚従事者や養豚獣医師の抗体陽性率は有 意に高いものの、肝炎発症者が多いという事実は確認され ていないので、豚との接触によるE型肝炎発症の可能性は 低いとされています1)。HEVは国内の豚集団に広く浸潤し ており、SPF豚も例外ではありません²⁾。若齢豚は分娩舎や 離乳舎で残存するウイルスや豚間で感染し2~3ヶ月齢前後 でウイルス血症となります。抗体保有率は1ヵ月齢から上昇 し、5,6ヶ月齢では90%以上と高率となるため(**図1**)、ウイ ルスは多くの出荷豚で検出されません。なお、SPF豚GGP 農場では抗体陰性の例もあります1)。HEVは直径約38nm

バイオセキュリティはエンドレスですが、私の連載は今回 で終了となります。ご挨拶を兼ねて提言まで(了)。

- 石井孝司ら,E型肝炎の概要および検査法、人獣共通感染症としてのE型肝炎,IASR Vol35,3-5(2014)
- 2) 恒光裕,豚のE型肝炎ウイルス感染 all About Swine,25,3-8(2004)

三宅さんの連載は今号で最終回となります。長い間ありがとうございました。(編集部)



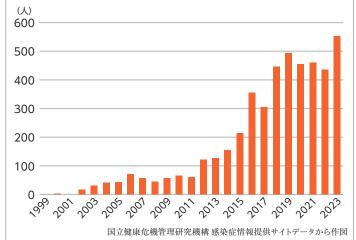


図1 豚の月齢別 HEV 抗体陽性率 (左軸)と抗体価

図2 国内のE型肝炎患者報告数



新連載

農場における労働安全衛生

職場における 熱中症対策の 強化について

SPF豚生産農場では、豚の健康を守ることが大切ですが、 それに先立って、働く人たちの健康を守ることが、職場として、 企業として最優先されなければなりません。

今回から、労働安全衛生にかかわる話題を随時ご紹介し たいと思います。

「労働安全衛生法」という法令があります。その下に「労 働安全衛生規則」があり、社会情勢に応じて都度改正され ています。今年は、昨年に引き続き猛暑・酷暑が続きました。

厚生労働省では、平成17年、平成21年と熱中症予防のた めの対策を推進してきましたが、依然として職場での熱中症 発生が高止まりしており、令和3年に熱中症予防基本要綱が 出され、さらに本年6月に「施行規則」が改正され、職場で の熱中症対策が強化されました。

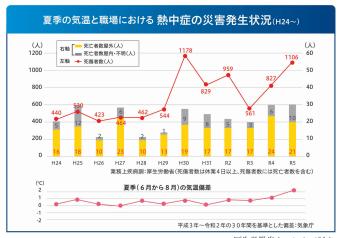
今回の改正では、まず基本要綱に沿った取り組みを進める こととし、暑さ指数としてWBGT (湿球黒球温度) 値を活 用することを推奨しています。湿度と輻射熱を考慮した温度 の指標です。このWBGT値が28℃以上または気温31℃以 上の環境下で、連続1時間以上または1日4時間を超えて実 施が見込まれる作業が、熱中症を生ずるおそれのある作業と 定義されます。推奨される基準値があり(表)、それを超えて しまうときは、熱中症予防対策として①作業環境管理=直射 日光を遮る、涼しい休憩室を設置、②作業管理=計画的に 暑熱に慣れる期間を与える、水分・塩分の摂取、透湿性・通 気性の良い服装、巡視、③健康管理=日常の健康管理指導 や確認、④労働衛生教育=熱中症の症状・予防・救急措置・ 事例、等を行います。

さらに、改正労働安全衛生規則で事業者に対策を求めら れているのは、第一に、作業を行う際に、「熱中症の自覚のあ る作業者」と「熱中症のおそれがある作業者を見つけた者」 が、そのことを報告するための体制(連絡先や担当者) をあ らかじめ定めておかなければならない、ということです。あわ せて、そのことを掲示やメール、朝礼など複数の方法で周知し ておかなければいけません。

第二に、作業を行う際に、熱中症の症状を悪化させないた めの措置、すなわち①作業からの離脱、②身体の冷却、③ 医師の診察・処置、④緊急連絡網・緊急搬送先の連絡先・方 法などの必要な手順をあらかじめ定めておかなければなりま せん。また、これも同様に職場に周知する必要があります。

熱中症者への対応としては、「見つける」「判断する」「対処 する」ということが重要で、そのために事業者にば体制整備」、 「手順作成」、「関係者への周知」が義務付けられました。

「『いつもと違う』と思ったら熱中症を疑え」と言われてい ます。今年は暑さのピークは過ぎましたが、来年に向けて、す ぐに周りの人や管理者に申し出ることができるような、作業者 第一の職場作りをお願いします。



厚生労働省ホームページより

| 区分 | 身体作業強度(代謝率レベル)の例 | 各身体作業強度で作業する 場合のWBGT値の目安の値 | |
|-----------------------|--|-------------------------------|------------------------------|
| | | 暑熱順化者の WBGT 基準値 ℃ | 暑熱非 順化者の WBGT 基準値 ℃ |
| 0 安静 | 安静、楽な座位 | 33 | 32 |
| 1 低代謝率 | - 軽い手作業(書く、タイピング等) - 手及び腕の作業 - 腕及び脚の作業 など | 30 | 29 |
| 中程度代謝率 | ・継続的な手及び腕の作業 [くぎ(釘)打ち、盛土] ・腕及び脚の作業、 腕と胴体の作業 など | 28 | 26 |
| 3高代謝率 | ・強度の腕及び胴体の作業 ・ショベル作業、ハンマー作業 ・重量物の荷車及び手押し車を 押したり引いたりする など | 26 | 23 |
| 4 極高 代謝率 | ・最大速度の速さでの とても激しい活動 ・激しくシャベルを使ったり 掘ったりするなど | 25 | 20 |

表 身体作業強度等に応じた WBGT 基準値 (厚生労働省ホームページより)

協会からのお知らせ

●認定委員の交代

全農畜産サービスピラミッドの認定委員が飯田恭久氏から二階堂聡氏に交代いたしました。

●薬剤耐性(AMR)対策に取り組みましょう

薬剤耐性菌による感染症の世界的な増加が懸念される中、 わが国でも国を挙げて薬剤耐性対策を推進しています。毎年11 月を「薬剤耐性対策推進月間」に設定し、薬剤耐性に関する 知識や理解を深めるための国民的な運動を展開しております。

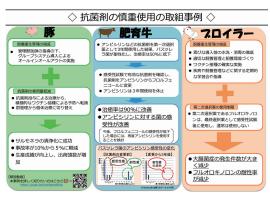
抗菌剤の適切な使用方法と使用量の低減を心がけましょう!

詳細は農林水産省ホームページ

https://www.maff.go.jp/j/syouan/tikusui/yakuzi/torikumi. html

をご参照ください。





農林水産省のホームページより

●日本SPF豚研究会が開催されました

7月11日(金)午後、AP東京八重洲(東京都中央区)に おいて第33回日本SPF豚研究会が開催されました。協会の 小林一彦専務理事が 2024 年度の日本 SPF 豚協会年次報告を 行ったほか、全農クリニックセンターの田中剛志氏による豚肺か

らの病原体検出率の推移についての講演、岐阜県畜産研究所 の鈴木香澄氏の豚熱で失ったデュロック種豚 「ボーノブラウン」 の再建についての講演が行われました。

認定情報

●2025年9月認定農場

(有効期間:2025年9月11日から2026年9月末日まで)

北海道・ササキSPFファーム、衛山中畜産長沼農場、同千歳 農場、、何高橋畜産、何ゲズント農場繁殖センター、同肥育セ ンター、岩手県・㈱ケイアイファーム北上農場、(農)八幡平 ファーム、(農)ジョイフルファーム八幡平、(農)八幡平洋野 牧場、秋田県・㈱ファームランド、㈱ポークランド第二農場、 ㈱ノースランド、**茨城県・**倒米川養豚場、全農飼料畜産中央研 究所実験動物豚舎、栃木県・サンエス大渡農場、衛K&Tコー ポレーション、長野県・侑岩垂原エスピーエフ農場、侑クリー 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㈱種豚センター、예束海ファーム倉橋本農場、

※次回認定委員会は2025年12月11日(木)の予定

同猿田農場、同第1肥育農場、同第2肥育農場、(有管井物産飯 岡SPF農場、何下山農場第1農場、同飯岡農場、**岡山県・**全 農畜産サービス㈱岡山AIセンター、広島県・㈱広島ポーク、 鳥取県・㈱西日本ジェイエイ畜産矢下SPF豚豚繁殖農場、 同上馬場SPF豚肥育農場、同矢下SPF豚肥育農場、徳島 県・㈱七星食品阿波ファーム、同美波ファーム、大分県・예九 重ファーム、同第2農場、**宮崎県・**㈱ファームテックえびの農 場、鹿児島県・㈱シムコ鶴田事業所、同阿久根事業所、そお元 気ファーム㈱野方農場、同持留農場、同久保崎農場高山大規 模実験農場生産農場、同肥育農場、鹿児島いずみ畜産㈱江内 農場、㈱ファームテック大口農場(以上47農場)



(有)鈴木ビビッドファーム 鈴木康裕さん、ちはるさん (北海道名寄市)

自宅前にある冬季限定の自社商品テイクアウト店 (現 在は休止中)の前で。左から、ホクレンの伊藤駿さん、 ちはるさん、康裕さん、ホクレンの小師聡さん。(日 差しがまぶしい時間帯の撮影になってしまいました!)



固い絆とチームワークで 生産も加工品も全力投球

今回ご登場いただいた鈴木康裕さん、ちはるさんは、16年前、 協会だより第35号(2006年4月号)の[SPFのひと]でご紹介した 鈴木正さん、美枝子さんの息子さんご夫妻です。

小さい頃から豚が身近だった康裕さんは、子供のころはその 環境が「いやでしたね」。農場の手伝いから逃れたくて同じ名寄 市中心部のいとこの家に入りびたり「その家の子になれ!」と叱ら れたこともあったそうです。

高校は工業高校を選び自動車整備の専門学校に進学、大手自 動車会社の整備部門に就職します。それでも跡継ぎであること は自覚していたとのことで、2001年母豚150頭規模のSPF豚農 場新設を機に「腹をくくって」農場へ。父・正さんの厳しい指導に 食らいつき、豚の飼養管理はもちろん経理・労務管理まですべて 一から勉強したそうです。

妻のちはるさんとの出会いは会社員時代、転勤先の枝幸町(道 東部、オホーツク海沿岸の町、道南西部、日本海の江差町と区別 するため、地元の人は『北見枝幸』と呼ぶそうです)。 康裕さんの 上司がちはるさんのお父さんと同級生で、たまたま居合わせた 時に紹介され、意気投合されたとか。その後名寄に戻った康裕さ ん、遠距離交際がスタートします。農場の仕事を終えた後、ほぼ 毎日約100キロの道を運転してちはるさんに会いに行ったそうで す。ちはるさんは「雪の日とか心配でした」。そのまじめさと意志の 強さに魅かれたと言います。ちはるさんのお父さんも最初は交際 に反対されていたのですが、一緒に釣りに行ったりするうちに距 離が縮まったそうです。そして結婚、二人のお子さんにも恵まれま した。長女の菜々子さんは小さい頃から音楽に親しみ、音楽教師 を目指して江別市の大学に進学、弟の旬さんは現在高校2年生の スノーボーダー。小学生の頃から各地の大会に出場している実力 者です。取材に伺った際も国内強化指定選手に同行しオーストラ リア合宿に参加中でした。

子どもの頃から料理好きだったちはるさん、スキー場のレストラ ンで働いたこともあり、調理師免許も取得されています。自農場

の豚肉のおいしさを知ってもらいたいと販売に力を入れ、精肉は もちろん、地元名寄産はちみつを使ったチャーシューはじめペッ パーハム、ウインナー、「飛ぶほどうまい豚ジンギスカン」など、 次々新商品を開発、地元の道の駅などで取り扱うほか、Web注 文も行っています。「今は冷凍品のみですが、冷蔵品や常温で保 存できる缶詰品などにも取り組みたいと思っています」。

2018年、300頭への増頭を機に正さんが引退、康裕さんが社 長に就任しました。ホクレンやくみあい飼料の担当者と毎月検討 会を重ね、成績向上に取り組んでいます。料理上手のちはるさん 特製の昼食弁当や新商品の試食も楽しみの一つとか。

人手不足にも悩まされ、ずいぶん苦労もしましたが、福利厚生 を充実させるなどの工夫で正社員を確保、農場を任せられるナン バー2、ナンバー3の育成もでき、夫婦で家を空ける余裕も持てる ようになりました。セミナーや、加工品開発に関するイベントなど 上京する機会も増えているそうです。引退されたご両親も休日な どにピンチヒッターで助けてくれる頼もしい存在です。

今後については「増頭も考えているけれど、土地や人の確保な どを考えると迷いますね。迷っているうちは動かないことにしてい ます」と康裕さん。家族とスタッフ、関係者が強い絆で結ばれた 鈴木ビビッドファーム、今後がますます楽しみです。(編集部)



鈴木ビビッドファームのパンフレット

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





SPFポークの サルティンボッカ風

●レシピ提供・きたぎん新宿店 (東京都新宿区) **竹内 克将**

サルティンボッカは、薄切りの肉に生ハムとハーブなどを乗せ、一緒にソテーするイタリアの郷土料理だそうです。イタリア語で「口に飛び込む」という意味で、短時間で手軽に作れて美味しいことから、この名前が付いたとか。ちょっとおしゃれな一品です。SPFポークでぜひお試しください。

● 材料 ●

- ★SPF豚ローススライス 4枚(1枚100g程度)
- ★塩 4g
- ★砂糖 4g
- ★水 40cc

生ハム 4枚

バジル 4枚

こしょう 適量

薄力粉 適量

オリーブオイル 30g

バター 10g

<ソース>

白ワイン 50cc

レモン果汁 15cc

● つくり方 ●

- ★の材料を袋に全て入れ 20 ~ 30 分浸けておきます。
 - → お肉が柔らかくなります。
- ② 肉の水気をよく切り、脂身と赤身の間に数か所切り込みを入れて筋を切ります。
- 3 肉1枚にバジル → 生ハムの順に1枚ずつのせ手で軽く押して密着させます。
- 生ハムの面にこしょうを振り、薄力粉を全面にまぶして余計な粉を落とします。
- **⑤** フライパンにオリーブオイルとバターを入れて中火で加熱しバターを溶かします。
- ⑥ 生ハムの面を下にし、焼き色がつくまで強火で焼き、裏返して1分ほど焼いてから白ワインを加え、煮立たせながら肉に火が入るまで焼いて取り出します。
- ⑦ 残った汁にレモン果汁を加えとろみがつくまで煮つめます。塩味が足りない場合は塩(分量外)を加えます。
- **8** お皿に⑥を盛り、ソースをかけて完成です。

★竹内シェフからのアドバイス

白ワインを生クリーム、レモン汁を粒マスタードに変更したソースもよく合います! バジルはローズマリーでも大丈夫です。



私たちが理科の時間に習ったのは、黒い球体に棒状温度計が刺してあるグローブ温度計で輻射熱を測り、水に浸したガーゼを巻いた温度計と普通の温度計が並んでいて、その温度差を表に当てはめて相対湿度を測ることでした。それが今や、WBGT 計というハンディなデジタル機器で、温度だけでなく危険な値かどうかも表示してくれるようになりました。隔世の感があります。しかし交配豚舎では母豚に背圧をかけたり陰部を観察したり、場合によっては直腸検査をしたりと、やはり大事なところは結構アナログですが、これからは生成 AI とやらでデジタルに

先日家の中にヤモリが現れました。いくらツルツルの壁登りがお得意のヤモリとはいえ、9階までコンクリートの壁をつたって来てさらにどこかに隙間を見つけて忍び込んだのだからこれはあっぱれです! 「ヤモリは「家守」と言って縁起がいいんだぞ」とか、「きっとゴキブリも獲ってくれるはずだから」とか言って家族を宥めてしばらくそっとしておいたのですが、ある朝玄関にいるところをカミさんに見つかり掃き出されてしまいました。という訳で、我が家の防疫設備のどこに穴があったのか聞けず仕舞いでした。(岩魚)



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

解決してくれるのでしょうね。見守っていきたいと思います。(宅乱家半角斎)

日本SPF豚協会だより

第 101 号 2025 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/

、 鷺谷 敏一

編集人 小林 一彦