

〔農場紹介〕

カワケンSPFファーム

株式会社 川賢 常務取締役 川 村 高 明

1. 会社の概要

当社は青森県三沢市に所在し、日本有数の畜産地帯である北東北エリア（青森、岩手）を販売拠点とする飼料特約店として飼料販売および畜産物取り扱いを行っている。先代 川村賢太郎（平成5年没）が生業としていた飼料卸、小売業を昭和51年に改組し、今日に至っている。

事業規模は以下のとおりである。

- ・飼料取扱量 月間 5,000トン
(1999年内には月間6,000トンになる)
- ・肉豚集荷量 月間 7,000頭
- ・肉牛集荷量 月間 200頭
- ・直営農場 豚 1,830頭一貫経営〔3農場〕
採卵鶏 10万羽(20万羽推進中)
- ・保険代理店業務（住友海上火災、日本火災）

当社の経営方針は、地域密着型ではあるものの、産地として中央消費地への情報発信基地たるべき機能の追求。また、商社・メーカーからの情報を



ユーザーに伝え、単なる物売りから飼料や畜産物の価値の追求はもちろんのこと、ソフトを添えて顧客に応え、信頼される運命共同体として機能することを掲げており、これらを日々念頭に置き、営業活動を展開している。

2. 農場の概要

当社は、昭和60年に住商飼料畜産（株）からSPF種豚の導入を開始し、現在、三沢市に直営農場として3農場ある。

平成7年から日本SPF豚協会より住畜ピラミッドとしてSPF認定を受けている。

衛生管理面では、日清製粉システムパックおよび住商飼料畜産より各種検査を定期的に受け、疾病の予防と対策には万全を期し、SPF認定農場の認定基準を毎年クリアしている。

農場の運営管理は、協同飼料（株）のKLMSシステムを導入し、飼料メーカーと一体になって生産から流通・販売までの経路を構築中である。

農場従業員は全体で30人。分娩舎は、主に女性従業員が担当している。

作業は基本的にウィークリー管理で行う。

離乳を木曜日に行うため、交配が月、火、水曜に集中する。交配はAIと自然交配(NS)を併用し、AIは自家雄豚から採取し使用している。

12時間間隔でNS + AIまたはNS + AI + AIで行っている。

離乳は21日齢前後、子豚舎移動は約40日齢、肉豚舎移動は約110日齢である。

豚舎のブロック毎に、オールイン・オールアウト方式で移動し、密飼いにならないよう広いスペースでゆったりと飼育している。

飼料は、全段階に生菌剤を混合し、肥育後期用飼料には、ニンニクおよび木酢酢を添加し肉質向上をはかっている。

豚舎はすべて半陰圧半陽圧ウインドレス豚舎、外気を入気し舎内を陽圧にすると同時に、ファンを用いて強制排気する換気方式である。この方式では舎内の空気を強力に攪拌でき、排気も強制で行うため換気効率がよい。

冬場の寒冷対策として、天井からの細霧および通路に十分散水することにより、湿度を上げるようにしている。

3. 糞尿処理

糞尿処理は、伊藤忠林業（株）の複合ラグーン

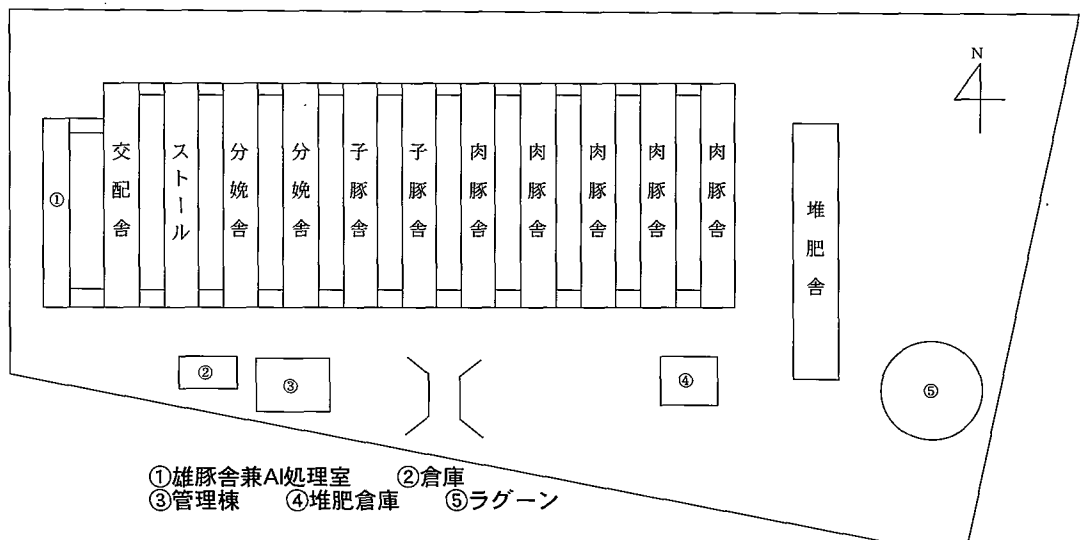
システムで行っており、悪臭などはほとんどない。

また、最終処理水は近くの川に放流している。もちろん定期的に水質検査は受けており、特に問題はない。

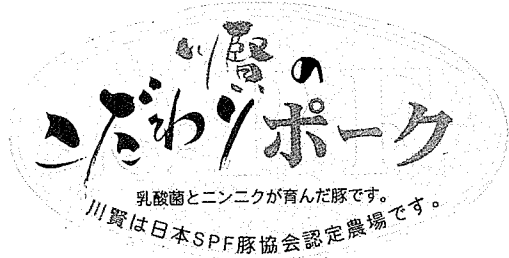
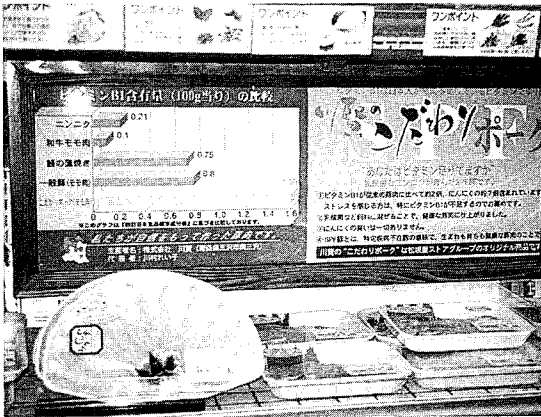
4. 主な生産成績（3農場）平成10年1～12月

・繁殖母豚	1,830頭
・分娩率	89.9%
・分娩回転率	2.44
・総産子数	11.16頭/腹
・ほ乳開始頭数	10.32頭/腹
・離乳頭数	9.95頭/腹
・離乳時育成率	96.4%
・離乳時体重	6.40kg
・生時体重	1.45kg
・離乳後事故率	3.5%
・平均出荷体重	111.2kg
・平均枝肉重量	72.3kg
・上物割合	66.3%

カワケンSPF第三ファームのレイアウト



①雄豚舎兼AI処理室 ②倉庫
③管理棟 ④堆肥倉庫 ⑤ラグーン



5. 豚肉の流通

当社直営農場で生産された肉豚は、傘下の生産農家の分も含め、月間7,000頭を地元荷受け会社(株)三沢ミート(スターゼン系列)に納め、同荷受けに対しほぼ50%の占有率を有している。

(株)三沢ミートでは、HACCPに準じて衛生的に処理されている。

上物率は66%強で、枝肉相場プラス20円くらいで取引されている。

小売り段階では、横浜・松坂屋ストア、岩手県の神文ストア、仙台のニュークイック、その他東北地方の量販店などを中心に販売されており、さらに拡大しつつある。

また、横浜・松坂屋ストアでは、“川賢のかわりポーク”というオリジナルブランド名で販売し

ており、以下の特徴がある。

- ・SPF豚である。
- ・肥育後期用飼料に、ニンニクおよび木酢酢を添加しており栄養価も高い。
- ・ビタミンB1の含有量は、通常の豚肉の1.5～2倍である。
- ・筋間脂肪がかまなくても脂も甘くておいしく、くせがないとの好評価である。

6. 今後の主な推進方策

- 1) 豚肉にもっと磨きをかけて、相場に左右されないように値段を一本化するよう各方面に働きかけている。
- 2) 輸入豚肉との競争に勝てるように生産コストを下げながらも、品質を上げていく。
- 3) 傘下生産農場に対して、飼育管理技術や情報を発信していく。