

SPF 豚農場訪問記

赤池 洋二

宮崎県南那珂郡北郷町に農事組合法人守山畜産を訪ねた。地図で見ると宮崎県南部の日南海岸に近く、気候温暖で、風光明媚な山間部に位置する。

組合長の守山さん(写真1)は、24年前18歳の時養豚経営に乗り出し、二つの農場を経営してきた。しかし、昨今の情勢の変化、とりわけ消費者の食の安全への関心の高まりと、ますます厳しさを増す経営環境の変化に対応するため、SPF養豚に取り組むことを決意した。

写真1



1. 農場の概要

既存の農場は全ての豚を整理して一農場に集約することとし、農場の整備に着手したのが平成2年春であった。約一年間の工事期間を経て、翌3年春から種豚の導入を開始し、平成4年3月に完了した(写真2, および3)。

農場施設; 緩やかな山の斜面に25haの面積を有し、このなかに、種豚舎5棟(2階建1棟, 平屋建4棟), 2階建分娩舎2棟, 離乳舎4棟(平屋

写真2

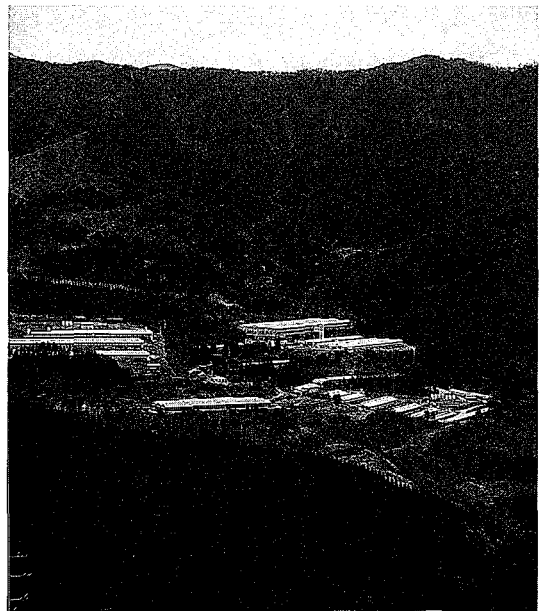
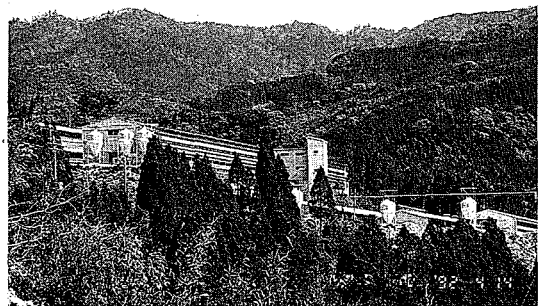


写真3



建), 肥育舎9棟, 堆肥舎3棟, 水処理施設1セットが配置されている。農場入口には、農場事務所, シャワー施設を持った浴室, 更衣室などが完

備している。

飼養規模；繁殖母豚数2,000頭，総飼養頭数23,000頭を河野農場長（写真4）以下25名で管理している。

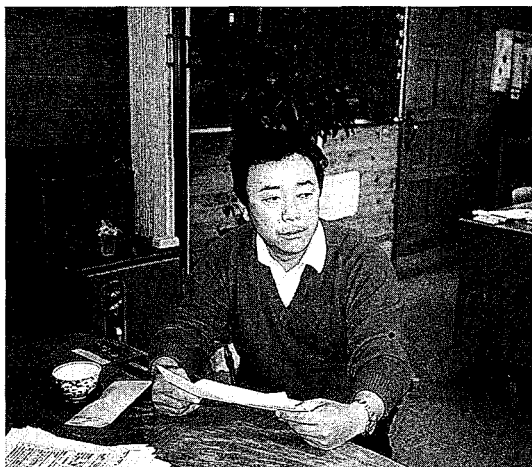
農場成績；母豚回転数2.3~2.4，離乳子豚頭数24頭/母豚/年，出荷頭数23.3頭/母豚/年である。なお，出荷肉豚1頭当りの薬品衛生費は611円（このなかにはワクチン，消毒薬など全てを含む）である。

ちなみにコンベンショナル養豚時代の成績をたずねたところ，年間出荷頭数は19.3頭/母豚/年であり，出荷肉豚1頭当りの薬品衛生費は1,800円内外であった。

2. SPF豚変換の動機

二十数年間養豚を続けてきて，守山さん自身はもちろん，子供さん達も豚肉は独特の臭み（俗にいう獣臭）が嫌いではほとんどたべなかった。しかし，牛肉は生で食べられるのに豚肉はなぜいけないのかという素朴な疑問をもつようになった。一方，我が国が世界一の長寿国になって，健康への

写真4



関心が高まり，食の安全性が重要視されるようになると，これに応えるにはSPF豚しかないと判断し，SPF養豚に取り組むことにした。

3. SPF養豚を始めてどこが変わったか？

次にSPF変換前と後でどこがどう変わったか，たずねてみた。その答えは；

- 1) 管理しやすい。豚が比較のおとなしく，事故が少ないので飼養管理がとても楽になった。
- 2) 添加剤のプログラムがなくなった。コンベンショナル養豚時代はいろいろな疾病の発症を抑えるため，日齢に応じた投薬プログラムにもとづいて飼料に薬剤を添加しなければならなかったが，この作業が皆無となった。
- 3) 病豚に対する治療の時間がいらなくなった。まれに病豚が発生しても治療効果が大きく，完治が早い。
- 4) 病豚の発見や隔離，治療にかかる時間が無くなったので，他の仕事にまわせるようになった。
- 5) 労力的には豚舎の清掃，消毒にかなり時間をとられるようになった。これには前項の病豚対策で浮いた時間をあてている。
- 6) 出勤時，退勤時に入浴しているので，従業員が清潔に気を配るようになり，本人の身なりはもちろん，農場全体が清潔になった。
- 7) 作業服，下着，履物の支給や洗濯などを通じて，従業員に対する福利厚生の上につなげた。
- 8) 従業員が通勤などに使用している車の室内が清潔になり，豚臭がなくなった。

4. ポーク専門レストランの開設

安心しておいしく食べられるSPFポークをなる

べく多くの人々に知ってもらいたいとの熱い思いが、SPFポーク専門レストランの開設につながった。

守山さんは、SPF肉豚の出荷が始まると同時に農場のSPF変換に世話になった人々や、友人、知人などにSPFポークを試食してもらったところ、いずれも圧倒的な好評を得て、この道を選んだことに自信を深めた。一方、このように一度SPFポークに接したことのある人々の間で、力強い支持を受けているにもかかわらず、一般の大部分の消費者にはまだまだ知られていないことに苛立ちを覚えるようになった。

そこで守山さんは、自分の力のおよぶ範囲で目一杯努力して、少しでも多くの消費者にSPFポークの良さをわかってもらえるべく、SPFポーク専門レストランの開設に踏み切る決心をした。

1) レストラン開設のコンセプト

守山さんはレストラン開設のコンセプトを次のように語る。

① レストランのメニューを通して、SPFポークの良さを一人でも多くの消費者に理解してもらう。

②自家農場で生産された、安心して食べられる美味しい豚肉をなるべく安く消費者に提供する。

2) 将来の構想はまだ確定したものではないが、店舗の拡大、精肉の販売、手作り加工品の製造と販売など、夢は無限に広がる。

5. レストラン“つる乃や”

SPFポークレストラン“つる乃や”(写真5, 6)は、宮崎市の中心部から宮崎港、総合レジャー施設シーガイアに向かう途中にある。道路の中

央分離帯にはびろう樹の並木が続き、いかにも南国らしい雰囲気(写真7)が感じられる。

写真5



写真6

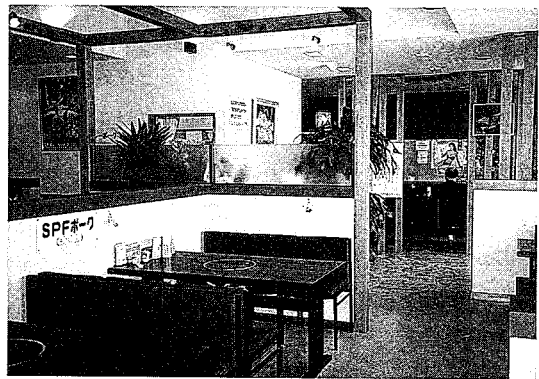


写真7



つる乃やは、約10カ月の準備期間を経て、昨年5月にオープンした。

フロアマネージャーの柴田さん(写真8左端)によると、開店当初はSPFという言葉が珍しがられ、客から色々質問されたという。これに対して柴田さんは持っている知識を総動員して説明し、おおかたの人々には納得してもらえたが、なかには意地悪な質問をして困らせる人もいたようである。しかし、大部分の客はSPFポークがより安全性が高く、安心であることを理解しているそうである。

客足は安定しており、シーズンによる変動はほとんどない。

メニューの内容は、ロースかつ、ヒレかつ、ポーク南蛮、ステーキ、しゃぶしゃぶ、たたき、かつ丼、カレー、かつカレー、サラダなどである。

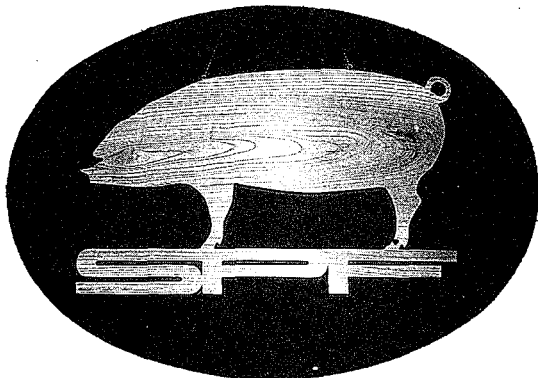
竹場料理長(写真8右端)によると、最近ではステーキ類の注文が増えつつあり、しかもレアに

近いものが好まれ、よく焼いたものは敬遠される傾向が目立つようになってきた。かつ類も揚げ過ぎにならない、多少赤みが残る程度のものが好まれる。たたきは客2~3人に一つ位の割合ででている。同料理長は如何にしてSPFポークの持ち味を出し、客に喜んでもらえるかに日夜腐心していると締めくくった。

写真8



ブタ・ア・ラ・カルト



わが国で初めてSPF豚が作出されたのは農水省家畜衛生試験場ですが、そのSPF実験施設の壁には写真のような壁掛けが飾られています。無菌豚作出のヴェテランM氏の手作りの木工細工です。

(写真提供：三谷賢治氏)