

[Free Talking]

SPF 養豚の発展をめざして

日本 SPF 豚協会会長 赤池洋二

わが国の養豚は敗戦の壊滅的な打撃から、昭和20年代後半の経済復興、30年代の経済成長とともに急速に発展した。あたかも時期を同じくして家畜の栄養学が著しい進歩を見せ、配合飼料が完成された。一方、経済成長にともなう食生活の改善は大幅な食肉の消費拡大を招来し、配合飼料の発達と相まって畜産経営の大型化へと発展した。

このような急速な畜産経営環境の変化のなかで、ランドレース種、大ヨークシャー種等の大型品種が30年代半ばから盛んに輸入されるようになった。ところが種豚と一緒にいろいろな伝染病も輸入される結果となり、豚病の蔓延度においても先進国の仲間入りすることとなってしまった。このことにいち早く危機を感じとり、わが国の SPF 養豚開発に着手したのが波岡博士（現北大名誉教授）らのグループであった。昭和40年代の初め頃にはすでに実用目的の SPF 豚農場が誕生しているが、この時期は養豚の高度成長期であり、SPF 養豚に目を向けなくとも、コンベンショナル養豚で十分に利益をあげることができた。したがって、ほとんどの養豚経営者は知識の不足も相まって、SPF 養豚に興味を示すことがなかった。このような時代背景のなかで、SPF 養豚の実用化に取り組んだ関係者の悪戦苦闘ぶりは波岡先生の「SPF 豚物語」（本誌1, 2号）に詳しい。

しかしながら、先進的な養豚家や関係者の地道な努力により、わが国の SPF 養豚は徐々に発展し、スタートからおよそ30年を経て、ようやく10

パーセントのシェアを占めるまでになった。この間に冷戦構造が崩壊し、貿易の自由化が世界の流れとなり、ガット・ウルグアイランドの決着によって、わが国の農業も世界経済のなかでの国際競争に生き残りを賭けた戦いを強いられることになった。

この時期、日本 SPF 豚協会が発足させた SPF 豚農場認定制度は、わが国の養豚が国際競争における生き残り戦略を進める上で有力な武器となるものと思われる。

1. SPF 養豚は生産者に理解されているか？

SPF 養豚に携わったことのない生産者は、SPF 養豚が健康な豚を飼育するための管理システムであることを理解するところまでは至っていない。何か特殊な豚を特殊な方法で飼育しなければならないと考えられているようでまことに残念であるが、今後 SPF 豚農場が増加し、それに携わる人々が増えていけば徐々に理解が深まっていくであろう。

一方、SPF 養豚に早くから取り組んだ生産者のなかには、今回の認定制度における各種の基準やヘルスチェックについて、「これは SPF 豚協会や消費者のためのものではなく、自分の経営を守るために本来実施すべきものであり、当然のことであり、その結果が消費者に安心して食べられる美味しい豚肉を提供することにつながるのだ」との力強い発言もある。

このように、SPF 養豚に対する理解度にはまだかなりの落差があるが、これを着実に埋めていくことができるかどうかは日本 SPF 豚協会をはじめ、関係者の努力次第である。

また、認定制度の発足に際して、SPF 豚農場の一部には認定農場となることにためらいもみられる。それは認定を受けることによって、どのようなメリットが生ずるのかわからないと、他の認定農場の動きと結果を見極めてからでも遅くはないとの思惑からである。しかし、現実にはバイヤーの側から認定資格の取得を催促されるケースも出始めているので、今後は認定農場の急速な増加が期待される。

2. マスコミ関係者の SPF 養豚に対する理解度

一億総グルメブームといわれたバブル経済の最盛期には SPF 豚もテレビや雑誌にさかんにとりあげられたが、その内容は生で食べられる豚肉とか、刺し身豚といったきわもの的なものが数多くあった。これらの視点は、一般の豚肉は汚い、病気だらけの農場で生産されたものであり、SPF 豚肉は無菌状態で育てられたものであるという両極端におかれ、興味本位で取り扱われたため、甚だ迷惑を蒙ることがあった。われわれは、一般の誤解を招くようなこれらの報道姿勢に根気強く対抗して、少しでも正しい情報が流れるよう努力したつもりであるが、力がおよびなかった点があることを反省している。そもそも近代的な現在の養豚を糞尿まみれのどろんこ養豚と思わせることによって、SPF 豚を刺し身豚肉として浮かび上がらせようとする無責任な報道姿勢は、視聴率アップや読者確保のためとはいえ問題である。

一方、SPF 豚に対する片寄った先入観（偏見）

と中途半端な知識（執筆者がどこで仕入れた知識かわからないが）によって、SPF 養豚を批判する記事（日経トレンディ 9月号）があったが、これは SPF 養豚の実際と、日夜必死になってそれに取り組んでいる生産者の努力を執筆者が知らなかったからであろう。しかしながら、このような批判がでること自体、SPF 養豚が注目されるようになった証であるといえなくもない。

これらのことからわかるように、われわれ関係者は SPF 養豚の現実と正しい知識を PR することに今まで以上に努力しなければならない。

3. 一般消費者は？

「SPF 豚てなあに？」「無菌豚のこと？」この程度が SPF 豚に対する一般消費者大部分の理解ではないだろうか。もちろん SPF 農場産豚肉を入手できる立場にある人々はそれなりの知識と、肉質の良さを理解しているが、流通面の取り組みが遅れていることもあって、SPF 養豚の実態はほとんど知られていない。したがって、今回の SPF 豚農場認定制度の施行を機会に、SPF 養豚がどのように行なわれ、その肉質の優れている点はどこにあるかなどの PR 活動を強化していかなければならない。

試食会などを通じて、SPF 豚肉は臭みがなく風味豊かで、豚肉本来の美味しさをもっていることを発見した消費者からは、どこに行けば手に入るかとの問い合わせが増えつつある。すでに国内生産豚肉の10%を占めるまでに成長した SPF 豚農場産豚肉が、消費者の手元に届くまでの間に、その大部分が一般の豚肉のなかに埋没してしまっているのは残念なことである。

4. 販売・流通業者の間では？

従来、一部の流通業者、販売店の間ではSPF豚はかなり古くから知られていたが、一般消費者に知られていないために、SPF豚肉の表示や差別化販売への取り組みに躊躇がみられた。したがって、せっかくのSPF豚肉が一般豚肉と混合して流通・販売されることになった。ところが輸入自由化による牛肉の消費拡大がテーブルミートとしての豚肉の消費不振を招き、あらためて豚肉の銘柄化、差別化販売の機運を盛り上げる結果となった。そこでテーブルミートとしての肉質の良さがきわだっているSPF豚肉が差別化販売の有力な商材として高く評価されるようになり、SPF豚農場認定制度の実施に大きな関心が寄せられている。SPF豚農場として認定を受けた農場で生産された豚肉は市場で高く評価され、高値で取引される例も増加しつつある。

しかし一方では、SPF豚肉と一般の豚肉の差を認めていないが、「SPFという名がつけば売りやすいから」、あるいは「売り残しの恐れがないから」等の理由だけでSPF豚肉の取り扱いを増やそうとしているバイヤーもあるという声が聞かれる。この辺にもわれわれのPR不足がうかがえる。

5. 将来の発展を目指して

「豚肉は臭いから食べたくない」とか「脂肪が多いから嫌だ」あるいは「薬剤の残留が心配だ」等の理由から豚肉を敬遠する風潮のなかで、安全、安心、高品質を約束するSPF豚肉に対する評価は着実に高まりつつある。SPF豚農場認定制度は、この傾向を一段と加速することになるのは間違いない。このなかに定められた諸規則、基準は農場の防疫設備、防疫管理、ヘルスチェック、

生産成績評価など細部にわたり、しかも厳しいものであるが、そのひとつひとつはSPF豚農場が従来実施してきたものを集大成したものにすぎない。認定農場が次々に誕生していることがそれを物語っている。しかしながら、本制度はまだ発足したばかりであり、しっかりした制度として定着し、生産者、流通業者、消費者の確固たる信頼を獲得するまでには多くの障害をのりこえなければならないであろう。先に述べたような誤解や偏見を根気強く是正しながら、SPF養豚の実際をPRしていく必要がある。

日本SPF豚協会は現在に至るまでさまざまな活動を行ってきた。SPF豚研究会の分離独立に対する支援、養豚セミナーの開催（今年ですでに6回を数える）、認定制度の制定と実行等がその代表的なものである。また、平成7年3月に幕張メッセで開催される国際食料・飲料展(Foodex Japan)への出展も予定している。

また、当協会は認定農場産豚肉が流通の段階を経て消費者の食卓にのぼるまでの間、はっきり他と区別できるようなシステムができないだろうかと考えている。そのためたとえば「日本SPF豚協会認定農場産」豚肉として表示することが可能かどうか、目下検討中である。

現在、当協会は任意団体として活動しており、会員の無償奉仕と会費によって運営されてきたが、このようなボランティア活動ではそろそろ限界にきているので、法的裏付けのある組織(法人)に発展させることができないかどうかについても検討を開始した。

これから先、SPF豚農場認定制度を強力に推進することによってさらなる発展をめざしたい。