

事例名称： 有限会社 江原養豚

The・無投薬豚へのチャレンジ《抗生物質・合成抗菌剤完全不使用》

「次世代に贈ります」健やかなライフスタイルと信頼を！

【地方審査委員会で評価されたポイント】

本事例は、平成12年から飼料会社、獣医師の3者が一体となり、「無投薬」の豚肉生産に取り組んだ経営体である。

評価できる取り組み内容は、長年にわたる無投薬へのチャレンジ、そして試行錯誤による実現への道を切り開いた点である。

飼養管理部門では、 個体管理カードで確実な履歴、すなわち、豚の出荷まで個体管理カードでトレサビリティシステム「豚歴Web版」と連動して管理されていること、 治療を要する豚は保護豚とし、保護豚飼育室を設けて別管理を行い、一般豚として出荷していること、そして、 配合飼料もハーブを含む非遺伝子組み替え飼料、抗生物質未使用を給与し、名実ともに無投薬豚で銘柄豚を確立した点は評価できる。

さらに、このような経過を踏まえ、全国でも未だ希な「生産情報公表豚肉JAS」を取得、食卓から農場まで顔の見える仕組みを構築し、消費者を中心とした養豚経営を行っている点も評価したい。

一方、生産された豚肉の販売ルートにはコストを反映した有利販売は不可欠であり、消費者に理解され、納得のいく販売方法として、インターネットを含む直販で約30%の販売実績を自己開拓し、年々増加している活動は今後成果が期待できる。

地域活動では生産・部会のリーダーとして積極的に活動すると共に、研修生、中学生の体験学習の受け入れ、豚ふん堆肥を介した資源循環型の推進など、地域貢献活動には模範となる面が伺える。

以上、本事例の評価できるポイントを述べてきたが、「特徴ある豚肉生産を求めて」という観点から、将来を見据えた経営体として、審査委員一同、優良事例に値する取り組みであると評価している。

## ○経営・生産活動の内容

本経営は、飼料会社や食肉販売会社と連携して「無投薬」で特徴ある豚肉の生産を行うとともに、全国でもまだわずかしかない生産情報公表豚肉 J A S 規格の認定取得、インターネット等を通じた豚肉販売など、先進的な取り組みを実施している。

### 1. 飼養管理技術

#### (1) 無投薬による飼育

本経営で最も特徴的な「無投薬」の豚肉生産の取り組みを開始するもとなったのは、経営者の「豚を健康に育てたい」という強い意志である。父親から受け継いだ養豚を拡大していく中で、常に疾病との闘いを行わなければならない現在の養豚を何とか変えたい、と考えたのである。この飼育方法においては、種豚をはじめとした全ての豚の発育ステージにおいて、抗生物質、合成抗菌剤、駆虫剤等を含まない飼料を用いている。つまり、疾病コントロールのために必要なオーエスキー病ワクチンと豚丹毒ワクチンの接種、逆性石けんによる畜舎・機材器具の消毒、豚去勢時のヨード剤以外の薬剤は原則的に使用しないものである。また、無投薬によるデメリットを補うとともに豚の健康増進を図るため、この飼料にカプセル化された乳酸菌、酵母及び有機酸を添加し、さらにハーブを配合して、生産された豚肉を特徴づけている。なお、本経営はこの飼料の開発当初から深く関わっており、銘柄豚肉「ハーブ豚」生産の中心的な農場として高い評価を得ている。

無投薬豚の生産は、開始当初は肥育豚事故率（対離乳頭数）が10%以上にもなり、結果として経営の圧迫要因となったこともあったが、あきらめることなく様々な飼養管理の工夫をしながら、その壁を打ち破ってきた。S P F 種豚の導入、豚房・豚舎の徹底的な洗浄、消毒、離乳期の徹底的な衛生管理、飼料給与方法の工夫、血液検査等による農場の疾病浸潤状況の把握とその対策の実行など、基本に忠実に、かつ粘り強く努力を重ね、さらにこの飼育形態にマッチした飼料の使用などもあって、現在では肥育日数や肥育豚事故率などまだ改善すべき余地はあるものの、一般的な飼育方法に遜色ないまでに改善されている。

#### (2) 生産情報公表豚肉 J A S 規格の認定取得

飼料会社が開発したシステムを用いて、生産から豚肉の販売時点まで、生産履歴がトレース可能となっており、「無投薬豚」と併せて、消費者に安心してもらえる生産体制を構築している。

#### 個体管理カードで確実な履歴の追跡

種雌豚は個体管理カードを持って豚舎間を移動する。このカードには、繁殖成績など一般的な情報をはじめとして25の記入項目があり、それらを確実に記録して、生産履歴の出発点としている。

肉豚は離乳後、体重別、性別に1豚房20頭で群管理を行う。これらについても生産管理シートと移動カードの2種類のカードにより、生産履歴情報が管理される。

#### 保護豚は別管理

治療が必要な豚は、ステージごとに「保護豚飼育室」を設け、管理記録で管理している。これらの豚は出荷まで「無投薬豚」と完全に分離して飼育される。

## 2. 豚肉の販売

飼料会社や食肉販売会社と連携して、生産公表情報JAS規格に適合した豚肉を販売するとともに、インターネットによる豚肉の直販に力を入れており、その取り扱い量も増加傾向にある。

無投薬豚の生産当初は、食肉販売会社を通して大手スーパーと契約して販売していたが、生産コストに見合うだけの販売単価が設定できず、1年半で契約を解除した。その後、いくつかのルート開拓を行ったが、現在は、飼料会社、食肉販売会社との連携により、「ハーブ豚」として銘柄化を図っている。生産された豚の50%程度が銘柄豚肉として販売されている。

また、本経営では食肉販売会社と連携して、インターネットによる豚肉の販売も手がけている。銘柄豚肉として流通する以外の無投薬豚の一部を、本経営を窓口として販売しているのである。これは、無投薬豚作りをできるだけ多くの消費者に伝えたい、との経営者の強い願いによる。

平成15年からは手作りのホームページで、経営者の夫人が担当者となって、首都圏の消費者への宅配を中心に販売している。それが銘柄豚「えばらハーブ豚 未来」である。「健康に生きたい」という願いを叶えたい、“未来を担う子供たちに贈りたい”との願いを込めて命名した。ラベルは商標登録されている。現在は、「えばらハーブ豚 未来」が無投薬豚全体の3割程度の

数量となっているが、今後は、無投薬、生産履歴の開示などのプレミアム性を生かして、安全な食材を求める食材宅配会社やレストランなどへの働きかけを強めていくつもりでいる。

なお、本経営のホームページは <http://www.ebarayohnton.co.jp> である。

## 活動画像



肉豚舎内部



生産管理記録の入力画面の一部



治療する豚は別飼育し一般豚で出荷



商標登録：えばらハーブ豚 未来



首都圏のイベントへ出展



宅配専用の直販豚肉