



# ゆめ通信

## 2020.3.1. No.109

発行 日本養豚事業協同組合

〒104-0033 東京都中央区新川2-1-10  
八重洲早川第2ビル6階

TEL.03-6262-8990 FAX.03-6262-8991

## 豚熱・アフリカ豚熱

2018年8月に中国でアフリカ豚熱、9月に岐阜県で豚熱の発生が報告され、1年半が経過しました。アフリカ豚熱は中国を起点にアジア各国に伝播してしまい、お隣の韓国にまで侵入してしまっています。日本では、千歳空港をはじめとして国際線を持つ各空港で感染力を持つアフリカ豚熱のウイルスが分離されているとの報告が新聞紙上を賑わしました。

翻って豚熱は、12月末に新しい発生が報告されず収束に向かったかと思いきや、正月明けに突如遠く離れた沖縄県で発生が報告されました。2020年1月末時点での国内における発症は55例目、殺処分頭数は162,396頭となりました。国内の豚の年間出荷頭数(1,630万頭)の1%が消えたこととなります。大きな被害です。

沖縄での感染原因について1月24日の農業新聞には「専門家で作る農水省の疫学調査チームは“感染経路の想定は、国内の発生地域で豚熱ウイルスを持つ症状のない段階の豚が発端。その農場では感染が広がる前にウイルスを持った豚が全て出荷され発生しなかったと推測した。その後ウイルスを含んだ肉や肉製品が沖縄県に流通し、非加熱の食品残さを通じて農場に侵入した”とみている」とありました。しかも昨年1月に岐阜県の野生イノシシから見つかったものとウイルスの遺伝子配列が近かったとのこと。ほぼ1年が経過しており、これほど時間が経過してからも感染が成立するものなのかということ、どこが農場が感染源になるのかかわからないということになり驚きです。国産の豚肉や加工品も危険なので養豚関係者は豚肉やその加工品の食品残渣の処理には細心の注意を払わなければならないということになり、素人目には“これでは機械的な防御の方法はなく全国にワクチン接種を実施する以外はない”ということになります。

国内で流行している豚熱はワクチンの効果が期待できるとされていますので、ワクチン接種で感染の広がりには抑えられるのですが、アフリカ豚熱はワクチンがないので機械的な防御しかありません。国には、ウイルスが空港から外に出ることを絶対に阻止してもらわなければなりません。今年も農林水産省と日本養豚協会が協賛で羽田空港の発着ロビーを巡回し、違法豚肉の国内持ち込み禁止キャンペーンを実施しましたが、効果があがることを祈らずにおられません。

国境の防疫対策は国に頼らざるを得ず、家伝法改正案も成立しましたが、感染して殺処分で泣くのは生産者です。我々農場側としても防疫措置を強化しなければなりません。どこを走ってくるかわからない車両を消毒するための設備、畜舎周辺の内外を区別し管理区域を明確にできて中大動物侵入防止の効果もあるフェンスの設置、小動物や鳥の害を防ぐための網の貼り付け、全て大切です。自分の農場を守り、近隣の農場に迷惑をかけないためにも衛生管理に重点を置きましょう。

また養豚場の衛生管理は成績改善の基本です。豚舎が汚れた“豚は汚い”と周囲の人に思われてしまうのは管理者の責任です。農林水産省が推奨する飼養衛生管理基準を、“守らなければならない義務”としてではなく、自分の農場を疾病の感染から防御する最低の基準として捉え取り入れましょう。飼養衛生管理基準には靴の消毒を徹底しようと思いますが、これだけでは予防措置になりません。長靴や着衣の交換をしなければ本当の意味での衛生管理になりません。改めてお願いします。衛生管理を疎かにして感染性の疾病を農場に入れてしまうことは近隣の農場に迷惑をかけるのだと認識し、全員が農場衛生管理の最低の基準である「飼養衛生管理基準」以上の衛生管理をするよう努力しましょう。(矢嶋)



# 育成豚の飼料給与

専務理事 矢嶋 隆次

豚事協が高能力種豚Topigsの取り扱いを始めてから11年を超えました。その能力に対する評価は購入した組合員の実績からも確たるものであることがわかってきています。

どのような種豚でもそうですが、その能力を十分に引き出すには、育成の段階からマニュアルに基づいた丁寧な管理が必要になります。Topigs Norsvin社はそのために育成豚用の給餌ガイドライン（表4）を定めています。今回はこれについて解説します。

まず、表1を見てください。ここではTopigs20の生産性の目標について示しています。ターゲットは“きちんと管理してあげればTopigsはこのような成績を上げられますよ”という数字です。

2016年に入手したマニュアルなので、今はもっと高い数値をTopigs Norsvin社では設定しているかもしれませんが、これでも十分高い数値なのでこれらを目標とするための育成方法を記述します。Topigs20の生産ターゲットを達成するための、育成豚初回交配目標体重などのターゲットは表2の通りです。240日齢（8ヶ月）で140kgが到達体重の目標ですので、かなりゆっくりした発育です。

私が種豚の育成を先輩方から教わった時は、肥育豚の発育そのままでした。母豚は“授乳”が最大の仕事なので授乳の体重減を最小限に抑える管理が重要であるということと、初産豚は特に授乳による消耗が激しいので出来るだけ体脂肪をつけてやるのが肝要であると教わりました。フラッシングについては、

“交配前のフラッシングは排卵の増加に繋がらないので給与飼料の無駄になる”と教わりましたが、Topigsは違っています。もっとも私が種豚を販売していたころは、交配体重も120kg前後で育成豚の体格もかなり小さかったので、少し余計に飼料を給与すると丸々としたファッティな種豚になっていました。それが原因で、初産のときに少し授乳子豚が増えると離乳したときにガリガリに痩せた母豚になってしまい、2産目の交配が不可能な母豚が多くありました。Topigsは2産目にこのようになる種豚はほとんどなく、初産から2産目への移行がとても順調です。私らのような年寄りにはガリ豚を作るようなTopigsの育成方法はとても信じられない育成方法です。初めのころはホントに戸惑いました。販売用の子豚を見ても“これじゃあクレームになっちゃう”と思いました。実際に『社長が私と同じような管理の仕方をしておられた養豚場』ではクレームが発生しました。しかもこんなにゆっくりした育成はしたことがないので、飼料給与減のストレスから、育成豚の尾齧りが発生した養豚場もありました。

育成マニュアルを守らないとの表3のような悪影響が出てしまいます。

このことから、Topigs Norsvin社は表4のように、育成期の週令ごとの飼料の栄養価と給餌量を守ることを推奨しています。特徴的なのはDE（TDN）が低いことです。ゆっくり時間をかけて成熟させるのがTopigs流の育成方法ですが、Topigsばかりでなくダ

表1 Topigs20の生産性ターゲット

①発情再起日数	6日以内	⑤死産数	0.8頭以下
②分娩率	90%以上	⑥哺乳中事故率	12%以下
③総産子数	16頭以上	⑦一腹当り離乳頭数	13頭以上
④生存産子数	15頭以上		

表2 育成豚の初回交配時のターゲット

交配開始体重	140~150kg	初回交配日齢	230~250日齢
P2脂肪厚	12~14mm	交配時発情回数	2~3回

表3 ターゲット範囲外で交配してしまった場合の悪影響

ターゲットを下回る育成豚 (体重140kg以下、P2脂肪12mm以下、230日以上)	ターゲットを上回る育成豚 (体重150kg以上、P2脂肪14mm以上、250日以下)
<ul style="list-style-type: none"> <li>・未成熟の初産豚が分娩してしまう</li> <li>・生涯生産成績が下がる</li> <li>・食い込みの悪化</li> <li>・体力が多産子に耐えられない</li> <li>・初産豚の損耗が激しく2産目の成績低下と早期淘汰母豚の増加</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・母豚の体格が過大になる</li> <li>・母豚の管理・作業が増加</li> <li>・四肢が維持できないリスクの増加</li> <li>・母豚の飼料効率悪化</li> <li>・難産のリスク増加</li> <li>・授乳期の食滞（泌乳量の低下）</li> </ul>

表4 育成期の飼料

育成 ステージ	年齢 週齢	体重 (kg)			食下量 (kg)	飲水量 (ℓ)	用途	飼料		
		下限	中心	上限				内容	単位	
育成期Ⅰ	9	23	24	25	1.1	3.3	育成期Ⅰ飼料	DE	kcal	3,220
	10	27	28	29	1.3	4.0		TDN	%	73.0
	11	30	32	33	1.5	4.8		有効リジン	%	0.97
	12	35	36	37	1.6	5.4		総リジン	%	1.14
	13	39	41	42	1.9	6.0		Ca	%	0.85
	14	44	46	47	2.1	6.7		有効リン	%	0.40
育成期Ⅱ	15	49	51	58	2.2	7.6	育成期Ⅱ飼料	DE	kcal	3,154
	16	54	56	58	2.3	7.6		TDN	%	71.5
	17	59	61	63	2.4	8.0		有効リジン	%	0.81
	18	65	67	69	2.5	8.5		総リジン	%	0.95
	19	70	72	75	2.6	9.0		Ca	%	0.80
	20	75	78	81	2.7	9.4		有効リン	%	0.38
	21	81	84	86	2.7	9.8				
育成期Ⅲ	23	92	95	98	2.7	10.1	育成期Ⅲ飼料	DE	kcal	3,087
	24	97	100	103	2.7	10.4		TDN	%	70.0
	25	102	105	109	2.8	10.6		有効リジン	%	0.65
	26	107	110	114	2.8	10.8		総リジン	%	0.76
	27	112	115	119	2.8	11.0		Ca	%	0.75
	28	116	120	124	2.8	11.2		有効リン	%	0.36
	29	121	125	129	2.8	11.2				
	30	125	129	133	2.8	11.2				
フラッシング 交配10-14日前	31	129	134	138	4.0	12.0	フラッシング	DE	kcal	3,115
	32	133	138	142	4.0	12.0		TDN	%	70.5
交配適期	33	137	142	146	4.0	12.0	フラッシング	リジン	%	0.6252
	34	141	145	150	4.0	12.0		Ca	%	0.75
	35	144	149	153	4.0	12.0		有効リン	%	0.36
	36	147	152	157	4.0	12.0				

ンブレッドも同様の育成方法を推奨しているようです。高い能力を持った種豚は育成がことのほか大切なのはどの種豚も同じなようです。

ところで皆さんは“秋茄子は嫁に食わすな”という言葉をご存知ですか。昔、姑が『嫁いびりに使った言葉』と言われていますが、美味しいものばかり食べさせると『体脂肪を過剰に蓄える』ことになり妊

娠しにくくなることを防ぐ意味合いもあります。“嫁いびり”が目的なだけではありません。昔の女性は健康に子供を産み、育てることが大切な役目だったので、栄養過多は禁物でした。母豚の育成も同様です。

ターゲットを上回る種豚がもつ悪影響の中に難産のリスク増加と授乳期の食滞がありますが、昔の種豚は“難産”が非常に多かった記憶があります。最近



は養豚場でもあまり聞かなくなりました。種豚の育種改良の結果だと思いますが、育種方法も影響していると思います。Topigsでなくても過肥は難産の増加と授乳期の食滞をもたらします。

例えば育成期Ⅰのステージは、ゆめシリーズだとゆめ子豚20が該当しますが、20は肉用子豚を肥育することが目的なので、DE3,500kcal (TDN79.4)、有効リン0.94%、有効リン0.3%で設計されています。明らかにエネルギー過多で、リン・有効リン不足です。この傾向は育成期Ⅱでも（ゆめ肉豚60が対象）同様です。育成期Ⅲ以降になると、ゆめ種豚74が対象となってきます。種豚用は元来有効リンを高くして設計していますので、リンの給与量に気を付ければよいだけになります。表5がその表です。

豚事協のゆめシリーズをTopigsの育成期飼料に合わせてエネルギーを下げるには、皆さんがお使いになれる原料では“ふすま”か“脱脂米ぬか”ということになります。アミノ酸や有効リンのことを考えると、脱脂米ぬかを使いたいところです。しかし近年は米ぬかから油をとらなくなっていますので（米油が売れないから）、脱脂米ぬかは手に入りにくくなっています。手に入りやすく手近に使える原料でエネルギーが低いものとなると、今のところふすましかありませんので、ふすまを使ってエネルギーをさげることにします。

ドイツやフランスから“木っ端”を輸入して『健康改善原料』と称して販売されているようですが、栄養ゼロなのに飼料1トン当り千数百円のコストアップになります。馬鹿馬鹿しいからお勧めしません。高価な木っ端を数%入れたところで、ふすまの添加量は大きく変わりませんので、ふすまで配合設計することにします。

表5で、育成期Ⅰの飼料を作るには、ゆめ子豚20

にふすまを30%混入して、先ずエネルギーを調整します。このままではリンと有効リンが不足しますので、リンはゆめ子豚20・1トンに対して塩酸リンを230g入れます。同時に、有効リンも不足しますので、第2リンカルをゆめ子豚20・1トンに対して520g入れます。こうすると飼料中のふすまの割合は30%となります。20kgちよいの子豚にふすま30%添加の飼料なので嗜好性が心配です。

育成期Ⅱでは、同じようにゆめ肉豚60にふすまを35%加えてエネルギーを調整します。やはりゆめ肉豚60・1トンに対して塩酸リンを550g入れると同時に、第2リンカルを610g入れます。飼料中のふすまの割合は35%となります。

育成期Ⅲはもともと有効リンの高いゆめ種豚74をベースに使い、30%のふすま添加ですので、第2リンカルの添加は不要です。塩酸リンのみゆめ種豚74・1トンに対して300g添加してください。

フラッシングは、育成期Ⅲ同様ゆめ種豚74をベースに25%のふすま添加です。やはり第2リンカルの添加は不要ですが、塩酸リンのみゆめ種豚74・1トンに対して290g添加してください。

結果として飼料中のふすまの量は育成期Ⅰは30%、育成期Ⅱは35%、育成期Ⅲは40.5%、フラッシングは36.25%となります。育成期Ⅱ・Ⅲ・フラッシングは嗜好性が心配です。ちなみに全てゆめ種豚74をベースにして育成期用飼料を設計すると表6のようになります。

子豚・肉豚をベースにして育成用飼料を作るときは、塩酸リン200gと第2リンカル200gを1,000g（1kg）のふすまに混ぜて、“リン・リンカルプレミックス”をあらかじめ作っておいて、このプレミックスを育成期用飼料1トンに対して3kg混入します。飼料としてはリン・リン過多になりますが、不要

表5 Topigsのマニュアルの栄養価に合わせたゆめシリーズの配合

育成期Ⅰ		育成期Ⅱ		育成期Ⅲ		フラッシング	
原料	比率	原料	比率	原料	比率	原料	比率
子豚20	70%	肉豚60	65%	種豚74	70%	種豚74	75%
ふすま	30%	ふすま	35%	ふすま	30%	ふすま	25%
塩酸リン	230g	塩酸リン	550g	塩酸リン	300g	塩酸リン	290g
第2リンカル	520g	第2リンカル	610g	第2リンカル	—	第2リンカル	—
ふすまの総量	30.00%	ふすまの総量	35.00%	ふすまの総量	40.50%	ふすまの総量	36.25%

表6 Topigsのマニュアルの栄養価に合わせたゆめシリーズの配合

育成期Ⅰ		育成期Ⅱ		育成期Ⅲ		フラッシング	
原料	比率	原料	比率	原料	比率	原料	比率
種豚74	90%	種豚74	80%	種豚74	70%	種豚74	75%
ふすま	10%	ふすま	20%	ふすま	30%	ふすま	25%
塩酸リジン	540g	塩酸リジン	530g	塩酸リジン	300g	塩酸リジン	290g
第2リンカル	—	第2リンカル	—	第2リンカル	—	第2リンカル	—
ふすまの総量	23.50%	ふすまの総量	44.75%	ふすまの総量	40.50%	ふすまの総量	36.25%

なりジン・リンは排せつしますので、多少もったいないですがこれが簡単な配合のようです。

種豚74をベースにして作る時は、プレミックスに第2リンカルは必要ありません。塩酸リジンだけ添加すればよいことになります。育成期用飼料はゆめ種豚74をベースにして作った方が混合は楽です。

“飼料の設計”という観点から育成用飼料を考えると、このように少々面倒な管理となります。これが理想です。しかし考えてみるとエネルギーを与えずにゆっくり育成することが目標ですから、DEの給与量でゆめ種豚74の給与量を決めておき（不足するリジンだけ500g／トン補給しておく）、もっと食べたがる育成豚にはハイキューブ（少し高価でも良質なものを）与えておくのがいいと思います。何かで満腹感を満たしてやらなければ“尾食い”が発生することがあります。エネルギーは低くガサばる物で、嗜好性の良いものを与えてください。人でも豚でも「胃

袋が空になった時」または「血液中の血糖値が下がった時」、もしくは「その両方のとき」に空腹感を覚えます。Topigsの育成方法では糖を与えることはできませんので、胃袋が空になった時の空腹感を抑えてやってください。

例えば育成期Ⅰの飼料はDEが3,220kgに設定されています。ゆめ種豚74はDEが3,277kcalなので、給与するDEを種豚74のDEで割って給与量を計算したのが表7です。給与量としてはほぼ同じですが、22週令以降は普通の子豚なら普通は3kgくらいは食べる時期ですから、2.5kgは給与量としてはとても少なく、育成豚は大きなストレスをうけます。ストレス（尾食い）防止には、エネルギーの少ないハイキューブを好きなだけ食べられるようにしてあげてください。育成期Ⅲやフラッシングの時期も同様です。育成豚のエネルギー給与量はかなり低く設定されていますので、満腹感を与える給餌をしてあげてください。

表7 エネルギー摂取量からみた種豚74の給与量

週 齢	マニュアルのDE給与量 (kcal)	種豚74の給与量 (kg)	週 齢	マニュアルのDE給与量 (kcal)	種豚74の給与量 (kg)
9	3,542	1.1	23	8,330	2.5
10	4,186	1.3	24	8,330	2.5
11	4,830	1.5	25	8,640	2.6
12	5,152	1.6	26	8,640	2.6
13	6,118	1.9	27	8,640	2.6
14	6,762	2.1	28	8,640	2.6
15	6,939	2.0	29	8,640	2.6
16	7,254	2.1	30	8,640	2.6
17	7,570	2.2	31	13,020	4.0
18	7,885	2.3	32	13,020	4.0
19	8,200	2.4	33	13,020	4.0
20	8,200	2.5	34	13,020	4.0
21	8,200	2.5	35	13,020	4.0
22	8,200	2.5	36	13,020	4.0

**事務局からの  
お知らせ**

## 退職のごあいさつ

2011年4月に日本養豚事業協同組合に入社しましたので8年11ヶ月お世話になったことになります。入社きっかけは、2010年の8月、当時仕事をしていた日本農産で青森からの出張の帰りに、たまたま同じ新幹線に乗車していた稲吉前理事長から、豚事協入社を勧められたことでした。すぐにもOKの返事をしたかったのですが、当時は家族に入院患者を抱えていて、状況によっては仕事ができなくなる状態でしたので、返事を待ってもらいました。11月になって、“来年4月からの出社で宜しければお世話になります”とお話して入社がきまりました。

入社当時はまだ日本農産の社員で、退職予定日は4月6日でした。ところが私の前任の方から、『退職になるので農水に挨拶に行くからすぐに事務所に来い』と言われて慌てて入社したのが3月28日。そのまま事務の引継ぎに入りました。10日間ほど2社かけ持ちでしたから、当時としては違法入社でした。

丁度Topigs20の一般販売が始まったところで、説明や輸送の手配などでてんやわんやで始まった記憶があります。

豚事協での8年間は、通勤時間が長かったのは想定外でしたが、充実した勤務でした。豚事協は年商20億円に達しようとしています。一般の会社とは違い、組合員教育に大きな力を入れているのが豚事協ですから、組合員の皆さんの意識を今まで以上に組合運営に向けていただいて、さらに力強い組織になるよう頑張っていたきたいと思います。

矢嶋隆次



第10回女性部セミナー・お料理教室で使用したレシピのご紹介です。  
「五十嵐美幸シェフ」レシピ

## 「豚肉とトウモロコシの春巻き」

### ●材料（4人分）

- ・豚 モモ肉 100g
- ・ワケギ 20g
- ・トウモロコシ 1/2本
- ・春巻きの皮 4枚
- ・のり（小麦粉1：水1） 大さじ2
- ・サラダ油（炒め用） 大さじ1
- ・サラダ油（揚げ用） 適量
- ・カボス 1個

### ■肉の下味用

- ・コショウ（白） 少々
- ・酒 大さじ1/2
- ・片栗粉 大さじ1
- ・サラダ油 大さじ1
- ・マスタード 大さじ1
- A {
  - ・信州味噌 大さじ1/2
  - ・醤油 大さじ1/2
  - ・おろし生姜 小さじ1

### ●作り方

- ①豚モモ肉は薄く切り、ボウルにいれる。下味用のコショウと酒を加えて混ぜたら、片栗粉をまぶし、最後にサラダ油を加えて軽く混ぜる。
- ②トウモロコシは皮を剥き、実を削ぎ取り、ボウルに入れてマスタードを加え、混ぜる。ワケギは小口切りにする。
- ③フライパンにサラダ油（炒め用）を入れ、1の肉を両面焼く。Aを混ぜ合わせてフライパンに加え、肉と炒め合わせてパットに移す。
- ④3の肉が冷めたら、2のトウモロコシとワケギを加えて、軽く混ぜ合わせる。上記具材を4等分にし、春巻きの皮で巻く。（皮の端は、のりでもめる。）
- ⑤4を200℃の油で揚げる。
- ⑥皿にトウモロコシの皮を敷いて、春巻を盛る。カボスを4等分に切り、春巻きに添える。



# 賛助会員のご紹介

## 株式会社 中嶋製作所

～命をつなぐ現場に寄り添うカスタムメイドとアウターフォローで畜産現場のニーズに応えます～

### 会社概要

創立／大正10年8月  
設立／昭和29年8月  
資本金／9,100万円  
代表者／代表取締役社長 中嶋 君忠  
所在地／本社工場：  
〒388-8004 長野県長野市篠ノ井会33番地  
TEL／026-292-1203 (代表)  
FAX／026-293-1611  
URL／<http://www.nakamatic.co.jp>  
E-mail／[infomation@nakamatic.co.jp](mailto:infomation@nakamatic.co.jp)

大正10年に創業し、今年で100周年を迎えます。これもひとえに皆様方のご支援の賜物と深く感謝申し上げます。

国内に数少ない畜産施設機械器具の製造・販売のリーディングカンパニーとして「食の安心・安全」を守ってきました。

現在、農畜産業全体に大きな変革が求められています。私たちは、養鶏・養豚・養牛をはじめとして、日本の畜産業に欠かせない様々なシステムを開発・製造し続け、日本のみならず世界の食産業の発展に貢献していきます。



本社・工場



東北営業所  
〒020-0621  
岩手県滝沢市大崎94番地444  
TEL 019-688-1815  
FAX 019-688-1846



南九州営業所  
〒889-1301  
宮崎県児湯郡川南町大字川南20230  
TEL 0983-27-0210  
FAX 0983-27-0207

## 明正工業株式会社

～ねずみ食害について分かってきた意外な事実～

### 会社概要

設立／昭和63年（1988年）  
資本金／5,000万円  
代表者／代表取締役 永上 修一  
所在地／東京都新宿区神楽坂2-16-1 軽子坂田中ビル3階  
事業内容：畜舎関連施設 金属サンドイッチパネル製造販売  
食品工場、倉庫向け金属サンドイッチパネル製造販売  
TEL／03-5261-9081  
FAX／03-5261-9080

私たちスタイロ加工は金属サンドイッチパネルを製造販売しているメーカーです。主な製品、『スタイロウォール』『スタイロルーフBL』は、芯材の両面を鋼板で挟んだサンドイッチパネルです。実際、スタイロルーフ、スタイロウォールが使われたお客様からはパネルが丈夫で断熱効果が今までのものよりいいという評判です。そしてネズミの食害が少なく、電気代が減り、事故率が減ったとの声を頂いております。そして、パネルが丈夫なための胴縁と母屋が減るので、トータルコストを圧縮できます。そして、断熱パネルが丈夫なため、今までの片面鋼板パネルより改修工事がだいぶ先に来ると見込まれます。

ご興味ある方、一度話だけでも聞いてみたい方はお気軽にご連絡いただけることをお待ちしております。

スタイロウォール で検索

ねずみ食害に分かってきた意外な事実、

それは？

ねずみが巣を作りにくい豚舎

両面鋼板の断熱パネルで建てたら、

ねずみの侵入が断然少ない

両面鋼板の断熱パネル壁だったら、

ねずみが断熱材をかじれない

両面鋼板の断熱パネルは。



## 豚事協共同購入資材のご案内

### 混合飼料「ゆめファイバー」

本体価格：600円/kg（12,000円/袋） ※送料込み（税別）

仕 様：20kg詰め内層ポリエチレン入り 3層クラフトバッグ

給 与 対 象：全ステージ

推奨添加率：母 豚 = 0.2%

離乳子豚 = 0.2 ~ 0.3%

肥 育 豚 = 0.1%

原 材 料：アラビアガム（ファイバーガム）、第2リン酸カルシウム、大麦焼酎かす、大麦かす、米ぬか油かす

製 造 国：日本

最低発注量：1袋（20kg/袋）

特 徴：「ゆめファイバー」の主成分である水溶性食物繊維が腸管下部で有用菌の餌となり有用菌の増殖を促します。水溶性食物繊維はアカシア由来の天然アラビアガムから抽出され、その天然ガム成分が腸管の細胞間の結合を強め、腸管の炎症を抑えます。同様にこの成分は胃壁の炎症も和らげますので、胃潰瘍の発生を抑えることも期待されます。痛みのない健康な消化管づくりには最適な商品です。

## 豚事協の年間行事

### 理 事 会

第 1 回	令和2年 1月23日 (木) (東京)
第 2 回	令和2年 2月28日 (金) (東京)
第 3 回	令和2年 4月23日 (木) (東京)
第 4 回	令和2年 7月16日 (木) (東京)
第 5 回	令和2年10月22日 (木) (東京)

### 支 部 会

中 部 支 部	令和2年 5月15日 (金) (名古屋)
北 海 道 支 部	令和2年 5月29日 (金) (札幌)
関 東 支 部	令和2年 7月 3日 (金) (東京)
東 北 支 部	令和2年 8月28日 (金) (仙台)
中 四 国 支 部	令和2年 9月11日 (金) (松山)
九 州 支 部	令和2年10月 9日 (金) (熊本)
沖 縄 支 部	令和2年10月30日 (金) (那覇)

### 女 性 部

第13回女性部セミナー	令和2年 5月17日 (日) ~19日 (火) (熊本)
-------------	------------------------------

### そ の 他

海外視察研修	令和2年11月14日 (土) ~21日 (土) (オランダ・ドイツ)
--------	------------------------------------

※青字は令和2年3月1日以降の行事となります。都合によっては変更・中止となる可能性もありますこと、ご了承下さい。

### 編 集 後 記

\*\*\*

年末年始に奄美に帰省しました。上京してすぐの頃は「信号あるの?」とか「鳥を出るときはパスポートが要るの?」とか、田舎だからとよくからかわれたものでした。普通っていた英会話教室で「出身は?」と聞かれ、「奄美大島です。」と答えたところ、「自分の奥さんも奄美だけど、恥ずかしいからと鹿児島と答えるよ」と驚かされたこともありました。また子供の頃友達と遊んでいると観光客に「何処か遊ぶところない?」と声を掛けられ、「海しかないよ」と答えて笑われた経験があります。

時代が変わり、最近ではテレビでもよく奄美が取り上げられるようになり、周りからも「あんなキレイな海があったら何も要らないよ」と言われるようになりました。嬉しい限りです。

奄美の正月はおせち料理ではなく、赤碗と黒碗に入った二種類の吸い物を食べます。各家庭で若干入れる具材が異なりますが、赤碗は鰯と昆布の合わせだしのスープに7種類の具材(餅、シタケ、卵、魚、蒲鉾、海老、みつば)、黒碗は鶏だしのスープにシンプルに大根と鶏肉というのが基本です。お祝い事でもこの吸い物を食べます。そして正月には目上の親戚の家を回るので、訪問先で必ず吸い物が出て来ます。訪問先が多いと1日に何杯も食べさせられるハメになります。手間暇かけて作るのも大変ですが、食べる方も大変です。

(東)