



ゆめ通信

2016.11.1. No.89

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

第1期豚事協若手経営者育成塾最終講座 開催

稲吉弘之塾長より塾への熱い思いを込めた挨拶の後、オープンセミナーの講師丹羽宇一郎氏の略歴が披露され、8月23日AP浜松町で第1期豚事協若手経営者育成塾第8講座は、丹羽宇一郎氏による「食料問題と中国、食に関わる経営者の心得」と題したオープン講座で始まりました。

心に刻む言葉はすぐに書き留めるようにし、時には過去に遡って初心を思い起こすことが良いとの自身の経験談が話され講演はスタートしました。

お互いに影響力を及ぼしあうグローバリゼーションなくして生きていけない時代になったとの世界観から、戦争勃発の仕組み、世界の農業産業の構造変化、日本農業の弱点は水の不足、貧富の差の仕組み等が解説されたあと、世界の人口情勢から、産業の動向、食糧生産の動きに至り、歴史を踏まえた世界経済の成り立ちを前提とした話しの後、主題である中国の話に移りました。中国の政権のしくみが分かり易く説明され、日本、米国、中国の経済成長の比較から将来の立ち位置が表・グラフを使った資料を基に解説されました。

Q&Aでは、日本の国際化、中国大使時代の心の持ちよう、アベノミクス等、幅広い質問に丁寧に回答されていたことが印象に残るオープンセミナーでありました。

豚事協若手経営者育成塾はオープン講座の後、24日まで2年間にわたる講座の締め括りとして各人「勝ち残りをかけた自農場改革の事業計画」をテーマとしたショートスピーチが行われ、最後に5班に分かれて構築された「生き残りのビジネスモデル」がリーダーにより発表されました。個別に、高い事故率、

規模拡大への悩み、事業継承への悩み、種豚選抜への苦労談、肉質への悩み、販売力に関する悩み、臭気対策の模索等多岐に亘るショートスピーチが行われました。塾長、理事長、相談役の皆様からは個別発表の都度に、厳しい指摘ならびに細かなアドバイスがなされ、塾生の皆様も何かしらの貴重なヒントを得たものと思われます。

翌24日はショートスピーチを継続した後、班ごとの社長役の皆様から「生き残りのビジネスモデル」が発表されました。

最後に、修了式を迎え松村昌雄理事長の挨拶で2年間の運営の労を報いた後、塾生に向けてこれからの養豚を担うため頑張るべき旨のエールが送られました。来賓挨拶では農林水産省生産局畜産部畜産企画課畜産経営安定対策室の新川俊一室長より世界の動向及び今後の方向性が示された後、専門の家畜改良に触れ、塾を賞賛された挨拶がなされました。その後、竹延哲治氏、栗木貢男氏、石関紗代子氏、岩田寛史氏各相談役より総括講評を賜りました。

修了証書の授与に先立ち稲吉弘之塾長より豚事協若手経営者育成塾設立の背景、目的、意義等熱い思いが語られ今後人間力（気力・体力・知力）を一層高めてもらいたいとの激励の挨拶をされ、塾生を代表して(有)柴畜産、柴香代子氏に修了証書が授与されました。

豚事協若手経営者育成塾の集大成として(有)柴畜産、柴香代子氏の答辞の挨拶で育成塾修了式が無事幕を閉じました。

(山田)

～答辞～

(有)柴畜産 柴 香代子

塾生の皆様、おつかれさまでした。そして、この機会を与えてくださった稲吉塾長はじめ豚事協の皆様、相談役の皆さん、講師の先生方、各関係者の方々、大変お世話になりました。

育成塾は、H26.10月に開講され、今年8月、約2年という長丁場を皆さんと、切磋琢磨、勉強してきました。あいさつのお話をうけ、今まで受けていた講座のテキストを復習を兼ねて、読み返してみました。養豚経営の奥深さ、難しさを改めて実感しました。

初回は、養豚を取り巻く環境、経営者としての自覚、方針、理念からはじまり、第2講座では、頭を抱えながら、飼料の考え方、設計、栄養を学びました。

第3回講座では、養豚に関わるコンプライアンスとリスク管理についての講義とグループ学習で、連鎖球菌など、劇症型の患者のスライドを見て、感染症の恐ろしさを知りました。その日、講座が終わり、お肉への恐怖心がちょっぴり芽生えてしまった帰り道。それでもいつも通り、焼き肉を食べて帰ろうとみんなでお店に入りました。講座で受けたように、生のお肉と、焼けたお肉をつかむトングを、神経質に変えている傍ら、隣で、ユッケをおいしそうに食べる仲間にびっくりしたものでした。

第4講座では、あらためて、農場を守るバイオセキュリティーや疾病対策を、第5講座では、メディアを活用し、ターゲットを上流層に絞ることで、農業の儲かる仕組みを考えたブルーベリー農園の経営者。捉え方次第で、農業の形を変える経営手法に興味を持ち、足を運ばれた仲間もいます。どうしてここまで、活動的なのかとペラペラテキストをめくっていると、上流のお客さんの中に美女たちがたくさん写っている写真をみつけ、「これかっ。」と思いました。また、時代と共に変わる人とかかわりあい方、コミュニケーションの取り方、など、リーダーコミュニケーションを学びました。人口減少がますます激しくなる日本。「辞める」という社員を、今後は、「3

回引き留めろ。」という言葉が印象的でした。

第6講座では、養豚経営のグランドデザイン、設計、ピッグフロー、資金繰りを学び、グループ内で課題のプレゼンを行いました。

第7講座では、労働装備高コスト、豚肉の肉質の特性、そして、会計士による基本的な会計学を学びました。

そして、今回最後の8講座。皆様の集大成となりました。

育成塾では、規模に関わらず、皆さんと肩を並べて勉強できたこと、雲の上の存在の経営者から直に講義を受け、強い経営メッセージを頂くことができました。すでに経営者の方、経営者をめざす後継者の皆さんと、育成塾を通して少しずつ親しくさせて頂き、現状の農場の悩みや問題点について直にアドバイスを受けたたり、したりと、2年間で同業者としての横のつながりを、強い絆として確実に結ぶことができたと思います。

経営者は孤独と言いますが、農場で、一人で、悶々と悩まず、こうした講座、仲間とつながることで、より高度で柔軟な改革、向上を目指せるのではないかと思います。

現場や経理の傍ら育成塾の課題をこなすことは、少々大変な時期もありましたが、講座があるたび、仲間の皆さんの顔をみると本当にほっとしたし、うれしかったし、来るのがとても楽しみでした。息抜きで来られている方もいらっしゃいますね。

今後は、各自が2年間、これまで培ってきた知識とノウハウを生かした本番の経営が始まります。強く触発された部分、難しくて理解しがたい部分もあったかと思います。テキストを読み返したり、ここでできた仲間に連絡を取りあって聞いたりカバーはできます。前に、前に、前進し、これからくるかもしれない荒波の、どんな時代にでも生き残れる養豚経営を目指して、皆さん、がんばりましょう！以上です。ありがとうございました。

東北支部・中四国支部セミナー開催

8月26日盛岡市のホテルメトロポリタンで開かれた東北支部セミナーは、木村洋文支部長による当セミナーを勉強の良い機会にして欲しいとの要望を添えた挨拶で開始されました。続いて、松村昌雄理事長より新理事長の豚事協の役割を強調した挨拶の後、「TPP締結後の養豚業界における規制緩和の必要性について」と題して基金制度のしくみと在り方の詳細が示されました。

「ベンチマーキングから見た経営成績」と題して、国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構動物衛生研究部門 細菌・寄生虫研究領域上級研究員山根逸郎氏より講演がなされました。

東北支部の組合員の皆さんにベンチマーキングのデータ解析に重要な役割を果たす出荷前体重の測定の有無について問いかけがなされ、大半の人が実施しているとの回答に驚きながら講演はスタートしました。

全国と東北地区の比較を図、表で説明し、重要とされる指標FCR、出荷枝肉重量等の解説がなされました。

特に東北地区の母豚1頭当り年間枝肉出荷重量は2006年から全国を上回る推移を示していたこと、離乳後事故率が常に全国平均を下回っていること等がグラフを用いて解説されました。

最後にベンチマーキングの有効性について①養豚農家に経営改善の重要性を知らせる②経営改善のための取り組みの目標値を定める③生産指標の長期的な趨勢を把握し、現在の状況を客観的に観察することが可能との取りまとめがなされ、時間を忘れた熱の入った講演に参加者も聞き入っていました。

パネルディスカッションに入り、まず有限会社田代養豚場田代久祐氏より「優秀事例から見たシステム養豚へのチャレンジ」と題して基調講演がなされました。基調講演では、農場の歴史が語られた後10年前に3-7システムに移行した苦い経緯が披露され、その後のQ & Aでは母豚回転率、授乳日数、浄化槽、暑熱対策等広範囲な質問がなされ、それぞれに丁寧な応答がなされました。パネルディスカッションは短い時間の中でコーディネーター有限会社

ロッセ農場栗木貢男氏による纏めが行われセミナーが閉会されました。

9月16日松山市のホテルトップインで開催された中四国支部セミナーは、長岡広幸支部長により多くの方が集まって戴いたことへの謝意が述べられた後、しっかり勉強していただき有意義な一日として欲しい旨の挨拶で開始されました。東北支部の時間調整の問題もあり時間を長くとった中でパネルディスカッションの質疑応答にも十分な時間が取れたセミナーとなりました。

松村昌雄理事長より新理事長の豚事協の役割を強調した挨拶の後、「TPP締結後の養豚業界における規制緩和の必要性について」と題して最近の政府の動きも含めて基金制度のしくみと在り方の詳細が示されました。

「ベンチマーキングから見た経営成績」と題して、農研機構食農ビジネス推進センタープロジェクトプランナー山根逸郎氏（9月1日より異動）より、トヨタに始まった利益改善の手法ベンチマーキングのしくみが説明され、百数十例のデータを基にした解析結果が図、表で説明され、重要とされる指標FCR、出荷枝肉重量等の解説がなされました。特に感受性分析ではシミュレートされた出荷枝肉重量・生存産子数・枝肉FCR・分娩回転率等のデータを示した熱の入った説明に参加者も聞き入っていました。

「優秀事例から見たシステム養豚へのチャレンジ」と題して田代久祐氏よりの基調講演では、農場の歴史が語られ、10年前に3-7システムに移行した苦い経緯と経験から得た経営ポリシーと地震の体験から得た「分娩柵の固定」、「水の確保」、「堆肥処理」の事前準備の必要性が披露され、パネルディスカッションへと移行しました。

コーディネーター栗木貢男氏によるパネルディスカッションでは、「良い肉質・良い豚」、「定時定量出荷」、「飼料の物流コスト」、「FCR」、「糞尿処理施設」等多岐に亘るテーマで参加する組合員・賛助会員との活発な討議が行われ、栗木貢男氏の纏めにより充実したセミナーが終了いたしました。（山田）

第8回女性部セミナー開催

9月12日～13日の二日間に亘り、東京ガス(株)スタジオプラスジーギンザに於いて、女性部セミナーを開催し、一日目は座談会、講演会、懇親会を、二日目はお料理教室を開催した。

開会にあたり川上志江部長および松村理事長が挨拶。松村理事長は「この10～20年で多くの養豚家が去ったが、ここにいらっしゃる方々の農場は奥様がしっかりしていると思う。ご主人は10年先の経営を見据えて家族をひっぱり、奥様は常に足元を見て家庭を支えているからこそ、素晴らしい養豚経営が継続できているのではないかと。年に一度集まって、互いの悩みも共有し合い、リフレッシュして新鮮な気持ちでご自宅に帰られて、また養豚経営にご尽力頂ければ素晴らしいことだと思う。」と挨拶した。

稲吉昌子氏(有)マルミファーム)を囲んでの座談会では、約37年前に地元農協の婦人部で昌子氏が体験発表をしたときの原稿が残っていたとのことで、その原稿を紹介。創業当時ご主人である弘之氏(有)マルミファーム取締役会長・豚事協顧問理事)は飼料メーカーに勤務しており、昌子氏はサラリーマンの主婦として7年間過ごしてきた生活から一転、豚のなにものかも知らないままに種豚管理者としてマルミファームを任されることになった。みかん農家であった弘之氏のご両親をなんとか説得し、ご両親が10年前に植え手塩にかけて育ててきた「みかん園」をつぶし、豚舎建設用地に転換した。弘之氏が作ってくれた「種豚管理記録」を手に、1頭1頭の状態をチェックするため放牧場の中を歩いたり、初めてのお産を迎えるときご主人は出張となり一人で対処したりしたとのことで、その苦労は大変なものであったことが窺えるが、その結果、稼働母豚1頭当り年間子豚出荷頭数も年々右肩上がり向上し、養豚に誇りを持って働いている自分に気付いたようだ。

「私たちは小学校の同級生で夫婦というより友達同士という関係で、結婚当初自分達の結婚生活はどうあるべきか話し合った。婚約時代に義父が自分達の農地を案内して回ってくれたとき夫はまだサラリーマンで、夫がやれないのであれば自分がやらなければいけないと思った。

お金がないから義父には働いてもらいますが、養豚は私がしっかりやりますと話した。義母には手伝わないと言われたが、それで結構です。私がやりますと。今思えば無謀だが、そこまで言えたのは主人を信用していたから。」と笑って話す昌子氏。体験発表の原稿を次頁で紹介する。

その後の講演会では、100%純粋黒豚のブランド豚「小江戸黒豚」の一貫生産者でもあり、六次産業も手掛ける大野丈往氏(埼玉県・有)大野農場)に「ハム・ソーセージ工房ミオ・カザロ」と題してご講演頂いた。

川越市谷中で40年程前から養豚業を営む(有)大野農場は、2002年11月に小江戸黒豚の直売と本格ドイツ製法のハム・ソーセージ等の加工・販売店「ハム・ソーセージ工房ミオ・カザロ」をオープン。2006年7月に川越市元町蔵造りの通りに観光客向けの販売とアンテナショップとして「ミオ・カザロ蔵のまち店」を、そして2013年10月には同敷地内に「小江戸黒豚鉄板懷石オオノ」をオープンした。魅力的な活動をしている人には魅力的な人が集まるという考えのもと、各種イベントや展示会へも積極的に出店している。

翌日は東京・恵比須にある日本料理店「なすび亭」のオーナーシェフである吉岡英尋氏を講師に招いて料理教室を開催し、「豚ロースしゃぶしゃぶと焼き野菜の生姜あんかけ」「豚バラときのこの豚汁」「豚こまと牛蒡・レンコンの炊き込みご飯」「柿の白和え」を調理した。今号では「豚ロースしゃぶしゃぶと焼き野菜の生姜あんかけ」のレシピを紹介する。(東野)



女性部セミナーで発表頂いた稲吉昌子氏が37年前の地元農協の婦人部で体験発表をしたときの原稿です（第8回女性部セミナー開催記事参照）。ご主人の思いを理解し、右も左もわからない中で必死に取り組む昌子さんの様子が目に浮かびます。また仕事に対する姿勢に感動し、経験が自信となり誇りとなることに共感しました。豚のことを全く知らない小さいお子さんを二人抱えた主婦に突然種豚管理者を任せる弘之氏はなんとも無謀だとも思いましたが、読み進めるうちに見える夫婦愛、親子愛に昌子氏が支えられていることに心が暖まり、大事に育ててきたみかんの木を黙々と伐採するお父様の気持ちを思うと胸が熱くなりました。時代や環境は変われど誰しも学ぶことが多いと思える内容で、是非ゆめ通信に掲載したいと思いご了承いただきましたので、紹介いたします。

みかん生産不況に対処して養豚を・・・

稲吉 昌子

昭和48年6月1日、種豚20頭が導入されました。この日より、サラリーマンの主婦として7年間過ごしてきた生活から、我が家の種豚管理責任者として、私も農家の主婦の仲間入りを致しました。豚の何者かも知れぬままに養豚の道に飛び込んだ、短い期間での私のつたない体験を申し述べたいと思います。

私の家は両親が農業、主人はある飼料会社に勤務しており、その都合上県外で生活しておりましたが、結婚後5年目にして名古屋支店に転勤、同時に同居を始めました。当時の私は、もっぱら家事と二人の子供の育児にギリギリ舞いをしている、農家の主婦としては全く頼りない存在でした。

両親は集落でも指折りの働き者で、竹の子、そ菜、柿、みかん等で生活していました。しかし、一番力を入れていたみかんが過剰生産によって暴落の一途を辿っており、その上集中豪雨により開墾地のみかん園は大被害を被ったのです。両親の落胆と経済的不安は、私達夫婦にとっても大きく影響してきました。農家の長男でありながら、いつ転勤になるかも知れない主人としては、将来の農業のあり方に真剣に取り組まねばならぬ年齢にもなっていたのです。そして提案したのが養豚だったのです。その理由は、みかんより軽労力で老人や女性でも出来ること、将来みかん生産による経済の自立は困難・・・というものでした。しかし、当時の養豚環境は好ましくな

く問題点は多々ありましたが、主人は養豚の将来性に確信を持って父の説得にかかりました。

父は、養豚業には大きな波があること、莫大な資金がかかること、みかん作り10年の歳月を捨てられないこと、新時代の種豚管理は老年の自分には出来ないこと等の理由で反対。母は、戦後の一時期牛や豚を飼ったことがあるので、もう生き物を飼う気苦労だけはしたくないと大反対でした。私は何も解りません。只、主人がどうしてもやってみたいという気持ちだけを理解しました。結局、主人と私が責任を持つからやらせて欲しいと、両親に頭を下げたのです。お許しが出たのが、48年の4月も末のことでした。

豚舎建設用地は人家への影響が少なく放牧が可能なことを条件に、父母が10年前に植え手塩にかけて育ててきた「寸鎌」のみかん園をつぶし、その隣接した山をけずって10アール程整地致しました。豚舎建設に先立って、資金効率をよくする為、6月には種豚を導入、秋に舎屋完成と同時に分娩、翌春には出荷という計画案のもとに、早速5月の連休に放牧用地に柵をめぐらせました。

6月1日に豚がやってきました。豚舎もないのに山の中へ豚を20頭も放り込んだとは全くドロ縄式も甚だしいと、両親の不安は痛々しいほどでしたが、しかし父はじっと耐えて、ただ黙々と10年間育てて

これからの収穫を楽しみにしていたみかんの木130本を、炎天の下で私を相手に伐採し続けました。伐採についてブルドーザーによる整地を依頼しました。それからの毎日、父は建設作業との戦いでした。専門家は全く頼まず、豚舎は全て基礎工事から施工、スレートあげに至るまで父の指揮の下に家族、友人の手で行われました。

豚舎の設計は主人の手により、分娩及び子豚育成舎と種豚舎を分けて、2棟。そして当時としては、最も斬新的な種豚のストール方式を取り入れると共に、無看護分娩が出来るように分娩柵とボイラーも取り付けました。

種豚の管理は、私に任されることになりましたが、何分にも農業に縁がなかった私だけに不安が多く、尻込み致しておりました。そんな私に主人は「豚の繁殖は育児と相通ずるものがあり女性に適した仕事である」と励ましてくれました。全くの素人である私に、主人は種豚管理記録なるものを作ってくれましたので、その表を手で1頭1頭の状態をチェックするため、放牧場の中を豚を追いかけて歩きました。

7月に入ると20頭の種豚が次々と発情を起こしましたので、自家雄だけでは間に合わず出張種付けを依頼したり、人工交配も試みてみました。中には、放牧中のことなので知らぬ間に雄豚が雌豚の柵内に入り込んで交配してしまい、出産予定日が解らず放牧地で分娩を招いたという失敗例もありました。

10月下旬、一応予定通り豚を豚舎に移す段階を迎えました。最初の分娩豚を柵内に入れ、ボイラー取付も完了。まずは、出産を待つばかりとなりました。初めてのお産を迎えるとき主人はあいにくの出張で、一人で対処せざるを得ませんでした。参考書を片手に助産婦初仕事の私は緊張の連続でクタクタでしたが、我が家最初の子豚を取り上げたという感慨は今になっても昨日のこのように思い出されます。

その後も父は、種豚に全力投球してもしも失敗したら元も子もなくなることを心配して果樹に精を出し、母は畑仕事、主人は会社勤め、私は養豚と、4人が夫々責任を分担し合い頑張りました。かつては、家事と育児のみで家の中ばかりにいた私は、3歳の男の子が豚を恐れて大泣きするのを叱り飛ばして豚

舎に走り、家の中は手が抜け放題、食事の内容などに十分心を尽くしている訳にはいかない有様でした。またこの年はあの石油ショックの年で、暖房用の油が思うように買えず、子豚の保温のためにはずいぶん苦労しました。

最初の1年間は手探りの状態で、何もかも放り出して豚で明け暮れました。養豚に関する本も、分娩の付き添い時などには、必ず身近に置いて読んでみました。しかし、専門書より何よりも役に立ったのは、「家の光」や「くみあい便り」にのっている養豚欄でした。“初心者は教科書に従うのを第一条件とする！”これをモットーにしてまじめに実践すると共に、毎日欠かさず、交配、分娩、子豚の飼料給与量等、勘に頼ることなく、徹底して記録を付けました。時には、分娩時豚舎で徹夜をすることもありましたが、慣れるに従い設備を活かし、深夜は無看護分娩を試みるようになりました。すると、むしろその方が成績が良かったりして、苦笑してしまいます。また、疾病対策には十分気を配り、病気を出さないよう努力を致しました。

その結果、稼働母豚1頭当たりの年間子豚出荷頭数も、初年度16.3頭、二年度19頭、三年度20頭（一部見込）と、先ず先ずの成果をあげ得ることが出来、私の慣れない仕事に対する不安を解消してくれつつあります。

こうした飼育成績の成果に加え、折からの高原相場にも恵まれ、我が家のみかん不況に対処しての経営脱皮計画も一応の目的を達成いたしました。開始当時、種豚のストール飼育が珍しく、近在養豚家の方が見学に来られ、我が家の結果を見ながら一部の方が取り入れられたり、小学生の見学対象になったりして、従来の豚飼いのイメージとは違った感じがしております。こうした事に影響されてか、私自身養豚に誇りを持って働いている自分に気が付き、不思議に思ったりしています。

当初は、子供が成長するにつれて豚飼いの子だという劣等感を持たされるのではないかと危惧したのですが、親が熱心に働く姿を見ているせい、とても素直に受け入れてってくれています。また、交配だとか出産に関しても子供が疑問を持った時にはその

場で当然のこととして様子を説明してやりますので、いわゆる性教育がどうのこうのという難しさはありません。

我が家の養豚も4年目を迎え、最近は開始当時とはちょっと違った新事実にあつかる事が時々あり、新たに難しさを覚えています。例えば、運動をさせずに2年間も3年間も狭いところに閉じ込めておくストール飼育の弊害として、耐用年数の短縮化があります。これを補う為には、目下、分娩一か月前には放牧するようにしておりますが…。

最初は共倒れを心配していた父も、経営の目途がつくと共に養豚にも直接協力してくれるようになり、私の肉体的労働が随分軽くなりました。また、家事や育児等に関しての母の陰の力も随分私を助けてくれました。こうした家族の協力の下に、1つの仕事を成し得た満足感は大きく、今では家族共通の話題として、夕べのお産は15頭で随分多かった等と笑顔

で話し合っています。そして最近は、自分自身の教養を高める時間も持てるようになり、主婦生活学校とか、グループ活動にも参加させて頂いており、充実した日々を送っています。



女性部セミナーで発表する稲吉昌子氏



第8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。

豚ロースしゃぶしゃぶと 焼き野菜の生姜あんかけ

●材料（4人分）：

豚ロースしゃぶしゃぶ用 200g
アスパラ（中） 4本
カブ 2ヶ
ナス 2本
椎茸 4ヶ
鰹と昆布で取った二番出汁 200cc
薄口醤油 大さじ2
みりん 大さじ2
水溶き片栗粉 大さじ1
生姜 絞り汁 少々

●作り方：

①アスパラは薄皮をむく。

- ②椎茸は石づきをとる。
③カブは葉を取り4等分のくし切りにする。
④ナス以外は塩をしてグリルで焼く。
⑤ナスは直火で焼きナスにする。
⑥豚肉スライスは80度くらいの湯でしゃぶしゃぶにする。
⑦豚肉焼き野菜を器に盛る。
⑧鰹と昆布で取った二番出汁に薄口醤油・みりん味付けし、片栗粉でとろみをつけ、最後に絞り生姜をかける。



シリーズ 豚に翔ける夢
農場訪問ルポ

口蹄疫に負けず頑張っています

宮崎県児湯郡川南町 (有)香川畜産

(有)香川畜産のある川南町は日向灘に面した宮崎県の中央に位置する人口17,000人弱（とても一万人を越える大きな町には見えませんでした）の、どちらかと言うと農業の町です。農業を目指す人たちが開拓として入植されて作られた街なので、川南合衆国と呼ばれているそうです。観光資源としては川南湿原（33,000㎡）がありますが、富栄養化が進み、湿原の喪失が懸念されてきたので、広範な整備を行い、現在は改善されているとのこと。釧路湿原の28,788ha（28,788,000㎡）と広さは比ぶべくもありませんが、春から秋にかけて絶え間なく100種以上の湿生植物の花が見られるそうです。絶滅危惧種のニホンメダカの繁殖も確認されているとのこと。もっとも宮崎県は高千穂峡、日南海岸など観光資源には事欠かないところ。

●農場の歴史

現社長は香川雅彦さん、農場は雅彦さんのお父さん正俊さんが昭和40年に3戸の農家で組合組織を作って600頭の肥育経営を始めました。その後昭和51年に組合から離れ（組合を解散し）、香川畜産を設立。平成22年の口蹄疫で全頭淘汰を余儀なくされたときは母豚500頭の一貫生産になっていました。現在は再建の途中ですが、口蹄疫で全頭淘汰となった時はお先真っ暗どころではなく絶望の淵にいたといっても過言ではないと思います。その後再建の中で、せっかく疾病フリーになったのだからできるだけ多くの疾病をフリーの状態にしようと、地域防疫に取り組んでこられましたが、結局一部の人が導入した子豚によって、香川畜産が最もフリーにしたかったPRRSの侵入を許してしまったときは本当にがっかりしたことと思います。

現在の規模は母豚510頭の一貫生産農場と710頭の繁殖農場で営農していますが、繁殖農場は口蹄疫後地域

振興の一環として要請されて始めたものとのこと。地域の復興のためとはいえ大きなリスクにチャレンジしたものです。繁殖農場で生産された子豚の出荷先は宮崎県経済連で、宮崎県経済連から先の養豚場は当初8～10農場に配布していましたが、繁殖農場にPRRSの侵入を許したことで現在の配布先は2農場となっています。

雅彦さんが農場に入ったのは昭和55年です。学校を出た当時は教員志望で養豚への興味はなかったとのこと。とりあえず家の手伝いを…という考えで就農したそうです。それにしてはしっかりした経営です。

●今後の方向性

従業員にも恵まれ成績が安定してきていることや、長男が農場に入ってくれたので規模拡大を計画しておられます。飼育管理システムはウィークリーですが、オールインオールアウトのできる、2サイトか3サイトの農場配置を考えていますとのこと。現在は、繁殖成績が向上してきたため子豚・肥育の飼育密度が高くなり、出荷体重が小さくなってきているとのこと、肥育農場の確保を早急の課題として考えておられます。飼料は現在経済連を含め4社から購入しているそうです。これに加えて豚事協のクランブルを利用しはじめていますので今後は5社の取り扱いとなります。豚肉の出荷先は南日本ハム(株)と(株)ナンチクで豚肉の差別化販売はしていません。

●成績など

2015年7月～2016年6月の1年間の成績は下表の通りです（JASVの数値は“PigINFO集計結果2016年3月26日現在成績表（全体）”の資料によります）。総産子数は13.88頭（JASV中央値は12.62頭）と高い数値が出ています。離乳頭数は12.04頭（JASV中央値は10.24頭）で、素晴らしい成績ですね。死産数はJASV

の1.23頭に対し、1.05頭と0.18頭低い値となっています。総産子と生存産子の間に1頭以上の差があります。多産の豚の宿命かもしれませんが勿体ないですね。

また種付け後分娩率が91.4%（JASV中央値は87.3%）と高く、分娩回転率は2.58で、JASVの2.35に比べるととんでもなく高い数値です。一母豚当りの年間飼料消費量も1,311kgと、暑い宮崎でこれだけ食べさせられるとは驚きです。これだけ給与できれば分娩舎での母豚の消耗は最小限に抑えられると思います。育成・交配・ストールと種豚舎の管理がしっかりしているからだと思いますが、従業員の種豚管理能力の高さが伺われます。

農場FCが3.04と少々高いのが気になりますが、離乳後事故率が高くなったのが原因と思われる。その

離乳後の子豚死亡率が5.77%と高い数値です。サーコのワクチンの選択ミスとおっしゃっていましたが、ここが改善されるととんでもなく優良な成績の農場となるでしょう。

枝肉重量は75.3kgなので平均的な数値と言えます。DGの597.5g/日は中の上の数値と言えますと思いますが、出荷日齢・枝肉重量から推定すると630g/日を超えていると思うのですが。ここを除けば高成績の超優良農場ですね。一母豚当り年間子豚離乳頭数31.06は素晴らしい成績ですが、最近は種豚の能力の向上や管理技術の向上で特に珍しい成績ではなくなってきたようです。

読者の皆さんも負けずに頑張ってくださいと思います。（矢嶋）

香川畜産の成績

繁殖成績			肥育成績		
項目	単位	数値	項目	単位	数値
稼動母豚数	頭	528	離乳後死亡率	%	5.77
総産子数	頭/腹	14.17	一貫農場の農場FC		3.04
生存子豚数	々	13.12	年間肉豚出荷頭数	頭/腹	28.6
平均離乳子豚数	々	12.04	枝肉kg当り飼料費	円/kg	227.2
年間離乳子豚数	々	31.06	肉豚出荷生体重量	Kg	1,768,034.4
哺乳子豚死亡率	%	8.26	肉豚出荷平均生体重量	Kg/頭	115.8
分娩回転率	回	2.58	出荷枝肉重量	Kg	1,149,680.4
種付け分娩率	%	91.4	出荷枝肉重量	Kg/頭	75.3
種豚飼料量	t/年	692	出荷枝肉重量	Kg/腹	2,153.6
一母豚当り飼料量	kg/年	1,311	枝肉歩留	%	65.0
雌豚更新率	々	48.2	上物率	%	46.0
			DG	g/日	597.5
			出荷日齢	日	180



香川さんご夫婦



《シロバナセンダングサ》

シロバナセンダングサ（別名：スケベグサ）は鹿児島から沖縄にかけてどこにでも生えている野草です。“キク科のセンダングサの中のコセンダングサ（漢名：鬼針草）の仲間”と牧野日本植物図鑑にあります。

沖縄のおばあが『これを食べさせると母豚が乳を出してくれるんだよネ』と言っていたそうです。調べてみましたが特に薬草の範疇には含まれていませんでした。

琉球大学ではこの抽出液を土壤に散布して“土壌の消毒”の試験をしているそうですから何か薬草成分があるのかもしれませんが。



● ● ● 豚事協の年間行事 ● ● ●

理 事 会

第 1 回	平成28年 1月22日 (金) (東京)
第 2 回	平成28年 2月26日 (金) (東京)
第 3 回	平成28年 4月15日 (金) (東京)
第 4 回	平成28年 7月22日 (金) (東京)
第 5 回	平成28年10月21日 (金) (東京)

支 部 会

中 部 支 部	平成28年 5月20日 (金) (名古屋)
関 東 支 部	平成28年 7月 8日 (金) (東京)
北 海 道 支 部	平成28年 7月15日 (金) (札幌)
東 北 支 部	平成28年 8月26日 (金) (盛岡)
中 四 国 支 部	平成28年 9月16日 (金) (松山)
九 州 支 部	平成28年10月14日 (金) (熊本)
沖 縄 支 部	平成28年11月25日 (金) (那覇)

女 性 部

第8回女性部セミナー 平成28年 9月12日 (月) ~13日 (火) (東京)

そ の 他

若手経営者育成塾第6講座	平成28年 3月 8日 (火) ~ 9日 (水) (東京)
若手経営者育成塾第7講座	平成28年 6月 7日 (火) ~ 8日 (水) (東京)
若手経営者育成塾第8講座	平成28年 8月23日 (火) ~ 24日 (水) (東京)
Topigs 研究会	平成28年10月28日 (金) (東京)
国内由来飼料研究会	平成28年11月25日 (東京)
海外視察研修	平成28年11月12日 (土) ~ 19日 (土) (オランダ・ドイツ)

※青字は平成28年11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

狂言「The heart of Kyogen in Tokyo」を観に行ってきました。10月に行われるニューヨークでの講演に先駆け、日本人にも英語圏の方にも分かりやすく解説をしつつ狂言に触れてもらうというものでした。私の中で狂言と言えば、小学生の頃教科書に載っていた「附子(ぶす)」よくばりな亭主が砂糖を独り占めしようとして、召使にやらされる話で、ゆっくりした動きと独特の言い回しの古典芸術という印象しか無く、果たして楽しめるのかというのが正直な気持ちでした。

日本語で行う狂言を、アメリカ人の狂言師が英語に通訳するというスタイルで行われ、若き狂言師の漫才のような掛け合いに、アメリカ人狂言師の日本語のニュアンスをつかんだ上手な翻訳。日本人も海外の方も、高齢の方も若い方も、みんながゲラゲラ笑いながら日本の古典芸能を楽しむという、何とも居心地のいい空間でした。

例えば、狂言の方が出入りする五色の布「揚幕」は、色に応じて意味があり、青は青龍、白は白虎...と説明するのを、英語に通訳したのを聞いていると、青龍はブルードラゴン、白虎はホワイトタイガー...。また、日本の鼓や笙はドラムス、フルートと訳していて、何とも言えないもどかしさなど、不思議な感覚で狂言を観ることができて良い経験になったと思います。

1時間半にわたり、日本語と英語でたっぷり説明があった後、15分ほどですが「盆松」という狂言を見ましたが、説明が分かりやすかったので古い言葉でもちゃんと楽しめました。(盆松：友達がいい盆栽を持っていて、頂戴と言ってもくれないから盗みに行こうというとてもない話)興味は無かったけど一度行ってみたいかな?と思われた方、説明付きの狂言から始めると分かりやすいので、是非チャレンジしてみてください。(久)