

長崎の離島で育まれる 良質・美味のSPFブランド豚

長崎県五島列島の福江島には、JA全農ながさがき運営するSPF認定農場、五島種豚供給センターがある。万全の肥育環境のもと、手塩にかけて生産される肉は「ごとうSPF美豚」として、地元の福江島はもとより、広く長崎県民に愛されている。今号では、一丸となって生産性向上に取り組むスタッフたちの真摯な姿をレポートする。



— JA全農ながさがき畜産部 五島種豚供給センター／長崎県五島市 —

一生懸命

大小約140もの島々で構成される、長崎県西方沖の五島列島。その中で最大の面積を誇る福江島は、遣唐使の寄港地や中国との貿易拠点として重要な役割を担ってきた。16世紀にはキリスト教が伝来し、現存する木造教会として日本最大規模の「水ノ浦教会」、禁教令解除後に五島で最初に設立された教会の「堂崎天主堂」など、歴史的遺産が点在する。島内には手つかずの自然が残っており、椿油の原料となる椿の一大自生地としても知られる。ほかに、果実のように甘いとされるトマト「五島ルビー」や、糖度の高い「本山かぼちゃ」をはじめ特産品は多い。

畜産では和牛繁殖が盛んで一子牛産地だが、古くから養豚も盛んに営まれてきた。そんな福江島にある「五島種豚供給センター」で生産されているのが、「ごとうSPF美豚」である。

母豚の飼養環境を改善した 低コストで効果的な暑熱対策

1994年に開設された同センターは、敷地内に、交配舎、分娩舎、子豚舎、育成舎、肥育舎が並んでおり、6人のスタッフが日齢に応じた万全の飼養環境を整えている。SPF認定農場であるため、入場者はシャワーによる全身洗浄と、持ち込む物品の紫外線消毒が義務づけられるなど、

厳重な防疫体制が敷かれているのが特徴だ。

「母豚数は約300頭で、2016年度の出荷頭数は7063頭。平均出荷日齢は175日、出荷時の平均体重は114kg前後です」と飼養状況を話すのは、JA全農ながさがき畜産部 五島種豚供給センター所長の山下秀喜さん。

23年前に開設された際、その立ち上げに携わった山下さんにとって、同農場は思い入れの深い場所だ。2015年に所長に就任すると、「ごとうSPF美豚」の品質を更に高め、生産性を向上させるためのさまざまな取り組みを開始した。

その1つが、畜舎の暑熱対策だ。福江島でもここ数年の夏の気温上昇は著しく、外気温が40℃近くに達する日もある。分娩舎で過ごす母豚の食欲が暑さで減衰するのを防ぐために取られた手立だが、クールセルの設置だった。クールセルとは、セルロース製のクーリングパッド表面に循環水を流し、気化熱によって空気を冷やすもので、設備投資費用とランニングコストを抑えながら確実な冷却効果を得る事が期待された。

「ファンだけでの分娩舎の真夏の気温は32～35℃でしたが、クールセルを設置して以後は27～28℃になり、母豚の食いが見違えるほど良くなりました」（山下さん）

クールセルの取りつけも、そのための循環水の配管も、全スタッフが総出で3日間かけ自分たちの手で行ったという。

また、生産性アップにもなう子豚の増加に対



五島種豚供給センターの山下秀喜所長(左から3人目)、調査役で職場のお母さん的存在の出口正子さん(右から2人目)、家畜人工授精師の資格を持つ園山雄太さん(左から2人目)と、職場の皆さん



「畜産にゴールはない。今できる事に全力で打ち込む」

日々の小さな改善の積み重ねが、生産性の向上をもたらす。そのため、スタッフ一人ひとりが現場をよく観察し、より良い飼養環境を実現するために「今、何ができるか」を考える事が欠かせない。

所長の山下秀喜さん

応するため、FRP製[※]の簡易離乳子豚舎（すくすくハウス）をそれまでの6基から12基に倍増した。この簡易離乳子豚舎では、病気に感染しやすい35〜70日齢の子豚が安全に隔離飼育されている。

**たゆまぬ努力で実現させた
出荷頭数増大と事故率低減**

2016年3月からは、全農畜産サービスの技術者による指導を受け、種付け時に「深部注入カテーテル」を用いての人工授精も行われるようになった。子宮頸管内に一般のカテーテルより深く先端部を差し込めることから受胎率が高まり、1母豚あたりの出産頭数が増加。作業性も向上し、種付けに要する時間の短縮にもつながっているという。

こうした取り組みが功を奏し、2015年度に5652頭だった出荷頭数は、翌16年度に7063頭と飛躍的に増加。従来にも増して衛生状態などのチェックに注力するようになった事で、事故率も以前の2分の1以下に低減している。

「この背景には、ワクチンや予防的な投薬を適切に行うなど、私が所長になる以前から蓄積された確かな対策がありますし、皆が献身的に毎日の作業に励んだ成果でもあります」と語る山下さんは、今後の課題に受胎率の一層の向上を挙げる。ジェイエイ北九州くみあい飼料株式会社で営業



を担当した事のある山下さんは、現在も多くの養豚農家と交流を持ち、成績向上につながる情報やアドバイスを積極的に情報交換。県内の養豚農家に対し、良い意味でのライバル意識を抱きながらこのセンターの生産性向上に励んでいるようだ。

「基本に忠実に、日々肥育舎全頭の健康状態をしっかりと観察して、少しでも異変があれば山下所長に相談しています」と話すのは、同センター調査役の出口正子さん。センターには20代の男性スタッフ4人が勤務しているが、出口さんは畜産技術指導する先輩であるとともに、彼らを温かく見守る「母親」のような役割も果たしている。

「種付けから出荷まで、全ての作業を自分たちの手で行うこの仕事に大きなやりがいを感じています」と語るのは、家畜人工授精師の資格を有する若手スタッフの園山雄太さん。20代の4人は全員23〜24歳と年齢が近いため、常に楽しそうに和気あいあいと仕事に励んでいる。山下さんや出口さんともフランクに話している様子を見ると、あたかも一軒のファミリーが経営する農場であるかの

ような雰囲気を感じられる。

現場のスタッフから上げられる声を尊重するのが山下さんの流儀で、クールセルによる暑熱対策や簡易離乳子豚舎の増設なども、スタッフ全員で課題解決策を話し合って実施されたものである。

それだけでなく、同センターでは自主的な環境対策として、臭気対策資材「デオマジック」を利用。ミスト噴霧装置を堆肥舎、浄化槽など3カ所に設置し、自動タイマーで夜間・早朝に使用する。こうした地域への配慮も欠かせない。

**ブランド力を増して
五島を代表する畜産品に**

こうして生産される「JごとうSPF美豚」は主に島内で消費されてきたが、最近は長崎県の本土でも知名度を高めつつある。

「安心して食べられるSPF豚である事に加え、豚肉特有の臭みが少なく、脂のあっさりとした甘味が人気の理由で、当店の主力商品の1つとなっています。価格は一般の豚肉よりやや高いものの、『豚肉はこれしか食べない』と評価してくださるお客様も少なくありません」と話すのは、福江島にあるJAごとう「産直市場 五島がうまい」本店直売部部長の安田宏さん。

豚肉本来の味わいを楽しむため、冬は豚しゃぶ、夏は冷しゃぶにする消費者が多く、バラ肉が特に

よく売れるという。地道な販促活動を続けてきた事で、最近は東京の飲食店やカタログ販売業者などからも引き合いがあるそうだ。

「ブランドینگにも更に力を入れ、将来的には五島を代表する畜産品に成長させたいと思っています。」

そのためには、生産農場には引き続き安定供給をお願いしたいですね（安田さん）

こうした期待も受けながら、「JごとうSPF美豚」は今日も雄大な自然に囲まれた福江島ですくすくと育っている。



①母豚からの移行抗体が切れる時期の子豚を隔離飼育する簡易離乳子豚舎 ②ジェイエイ北九州くみあい飼料(株)設計の専用飼料が供給される ③畜舎内の気温上昇を抑えるクールセル ④出荷予定日を示す札は水に強い牛乳パックを利用して自作 ⑤どのスタッフも一目で分かるよう、洗濯バサミの位置で分娩後日数と適切な給餌量が示されている ⑥移動や出荷後の豚舎は入念に消毒される ⑦JAごとう「産直市場 五島がうまい」の安田宏さん ⑧農場への進入車両も消毒する万全の防疫体制

※繊維強化プラスチック