

現地ルポルタージュ

進化する宮崎の養豚事情

品質向上努力と循環型養豚システム

一、はじめに

宮崎県は全国有数の畜産県であるが、中でも養豚は盛んで、鹿児島県に次いで全国第二位の飼養頭数を有する。近年豚価の低迷に加え、高齢化、労働力不足等から小規模飼養者の飼養中止により、飼養戸数は漸減傾向にある。しかし一方では、更なる効率化を目指して大規模飼養者の規模拡大が進んでおり、飼養総頭数は増加。結果として一戸当りの飼養頭数の増加が見られる。

ちなみに平成一三年度県統計によると、飼養戸数八二〇戸（前年比一二・八％減）、飼養総頭数八万五千頭（同五・三％増）、一戸当り飼養頭数一、〇二〇頭（同二〇・五％増）となっている。

各経営体とも厳しい環境下、更なる品質向上による差別化と飼料の自給率アップによるコスト低減等、生き残りをかけた努力を行っている。また「家畜排せつ物処理法」の実施期限が迫ってきたことから、ふん尿の適正な処理が喫緊の課題となっており、ふん尿を堆肥化して地中に還元する「循環型システム」の構築が進められているところである。

なお数ある中で当県を代表するブランド豚といえば、宮崎県とＪＡ宮崎経済連が連

携して系統造成した「宮崎はまゆうポーク」と県内最大手の農業生産法人「はぎま」の

「きなこ豚」があげられる。本稿ではこれら二つについて、前述の品質向上、差別化等の努力とふん尿処理の対応動向等について紹介することとする。

二、甘しよを利用した「宮崎はまゆうポーク」の品質向上と循環型養豚の確立

県とＪＡ宮崎経済連が研究に約二〇年の歳月を費やし、肉質の良い宮崎県独自の系統種豚「ハマユウ」の造成に成功。これを育成した高級豚肉が「宮崎はまゆうポーク」である。

宮崎県では平成一三年度から「宮崎はまゆうポーク」の更なる品質向上と飼料の自給率アップ、加えてふん尿を堆肥化して還元する循環型畜産システムを目指した「甘しよ利用による高品質豚肉生産体制整備事業」に取り組んでいる。事業期間は五年間で、県では養豚用飼料として新たに育種された多収性・低コストの飼料用甘しよの栽培から加工・流通・給与までのマニュアル策定と各個別事業に対する助成金の給付を、ＪＡ経済連では県内畑作・畜産農家に対して、甘しよの栽培・給与方法等の技術的指導と契約栽培等の推進指導を行うというも

のである。

養豚農家の話によると、甘しよを飼料にすると肉質が良くなることは昔から言われていたことである。実際、豚に甘しよを餌として与えると、肉色は消費者が好む薄赤色に、脂肪質は透明色に変化し、更に豊富に含まれている炭水化物の影響で肉の繊維質がきめ細くなり、うま味を増すことが畜産試験場の実験で確認されている。試食会での反応も、「豚特有の臭みがない」、「まろやかな味」など概ね好評である。

今回の事業は、①畑作農家に甘しよの生産を委託し、県内の加工施設で飼料に加工した後、豚に餌として与える、②豚のふん尿は肥料工場で堆肥化し、有機肥料として甘しよ畑に還元する仕組みであり、言わば、甘しよを中心とした循環型養豚システムの構築を図ろうとするものである。

なお本事業でいう甘しよ豚とは、出荷前の約六〇日間、碎いてフレック状にした甘しよを一〇％程度配合した飼料で飼育し仕上げたものである。普通の豚に比べてビタミンＥが二倍、リジン（必須アミノ酸の一種）も二倍と栄養価が高く、またコレステロール値を下げる作用を持つリノール酸などの必須脂肪酸が多い等、ヘルシー度も高いという多くの利点を有している。

県では、「宮崎はまゆうポーク」の一銘柄（付加価値を付け差別化）として売り出す考えで力を入れており、愛称を一般公募した。このほど「南国生れのいも育ち、宮崎はま

ゆうポーク・かんしょ豚(とん)“と決定し、PR活動を本格展開中である。

三・進化する農業生産法人「はざま」の現状について

「はざま」は、宮崎と鹿児島県の県境の町、都城市に存在する。養豚が中心であるが、ほかに和牛・野菜・肥料の生産と多彩な農畜産業を展開し、年間売上高四〇億円、従業員数一七〇人を擁する。昭和四四年母豚五〇頭で子豚生産を開始し、昭和五〇年に法人化している。繁殖・肥育の一貫経営で、昭和五三年には飼養頭数は一万頭を超え、現在では年間九万八千頭を出荷する。県内はもとより国内トップクラスの規模を誇る。「はざま」の成長は、社長である間和輝氏の時代を先取りした知恵と努力によるものと言える。

(一)多頭飼育の現状

養豚場は一個所に分かれている。理由は社内における競争原理の導入と病気の拡大防止である。産子数、枝肉の格付けなどのデータが各農場の実力となる。一一農場の各数値は毎日集計され発表されるので、否応なしに各農場間に競争心理が生れてくる。病気対策にも万全を期しており、例えば母豚や子豚舎の温度から湿度まで細心の気を遣い、ワクチン注射での予防を重視し、抗生物質は極力使わない。

なお、「はざま」の多頭飼育は県内では類を見ないが、飼育効率の良さがこれを支えている。因みに第一農場では豚一万頭を従

業員一四人で管理している。一人が七一四頭世話する計算だが、県内の一人当たり平均飼育数一二〇頭と比べてみるとその差は歴然としている。加えて出産数も多い。平均的な養豚農家では、一頭が一回一〇頭、年二回出産するのが通常であるが、「はざま」では一回一〜一二頭、年二・四回出産する。肉質も日本食肉格付協会の上物が半数以上を占めており、飼育数が増えても質は落とさないとの間社長の自信を裏付けている。

(二)自社配合飼料で肉質保証

“きん”豚は「はざま」が自社肥育の肉豚に名付けたブランド名である。由来はきんこを使った自社配合の餌にある。飼料工場できなこ、トウモロコシ、大麦など五種類の原料を混ぜ、肉質分析をしながら改良を重ねてきている。原料は社員がアメリカ・シカゴの現地農場を毎年訪問し、品質を厳しくチェックしている。輸入時には残留農薬検査を欠かさない。また、大量輸入により飼料代を国内調達の四分の三に抑えている。自社配合は、①中身が把握でき何より新鮮、②食べた餌がはっきりしているから安全、ということで名指しでの注文が多いという。肉は甘いと評価され、県内はもとより大都市圏のスーパーに並ぶ。

餌の自社配合は肉の差別化、企業イメージのアップにつながっている。都城市で入ったトシカツ店には、間社長の顔写真入りのポスターが貼られていた。生産者の顔が

見える畜産を実践する、生産者としての自信が感じ取れる。

(三)有機肥料で循環実現

「はざま」では平成六年から肥料製造を開始した。原料は飼育する豚と牛の排せつ物である。畜舎の床に敷かれたおがくずに混ぜ込んだ微生物が、排せつ物を分解し臭いを和らげる。機械で混ぜ、切り返す過程で発酵が進み、約三ヶ月で有機肥料が完成する。

以前は近隣の農家に販売していたが、飼養頭数が増え処理が追いつかなくなり、今では主に自社野菜の栽培用に使っている。微生物の働きで土が豊かになり、化学肥料や農薬の減量が実現したという。ゴボウ、人参や米などの生産物は味の良さが受け、全国各地に出荷されている。農場は八〇haで、うち八〇%が借地、元農家が使わない農地を再利用する「担い手」でもある。ひと昔前まではたれ流しや素掘りで環境汚染の原因となっていた排せつ物を微生物を使って処理する方式を採用したのは、養豚では「はざま」が国内で最初である。適正厳格な処理が求められている現在、まさに時代を先取りした事業展開と言える。

「はざま」の畜舎敷地には季節の花が咲き、「汚くて臭い」というイメージはまったくないという。食料自給率の低下や国際競争激化など、不透明な日本の農畜産業の未来へのヒントを「はざま」を通して感じ取れた思いがした。

(細田治彦)