

かみす

Pick up

- ▶市立幼稚園新入園児募集
- ▶住民健診の追加申し込み

まちの魅力再発見

特集

養豚

きれいな環境ですくすく育つ

タッタッタ、ピタ。タッタッタ、ピタ。子豚が好奇心と警戒心のはざまに揺れながら近づいてきました。驚くほど清潔な環境で育っています。子豚の寝床はヒーターで暖め、さまざまなデータ管理にはスマホやタブレットを活用するなど、養豚業のイメージが一新。養豚業の今と、生産者の想いを紹介します。

AR 広報かみすが
動き出す



[COCOAR2]



アプリをダウンロードし
表紙にスマートフォンを
かざしてください。
詳細は12ページ

特集

養豚

きれいな環境ですくすく育つ

養豚が盛んな茨城県。神栖市でも養豚が営まれ、健康な豚がすくすく育っています。今回は波崎地域の農場を訪ね、昔とは様変わりした豚舎の姿や、清潔な環境で子豚が成長するようす、進化した養豚農家の仕事などを紹介します。

養豚に適した神栖の立地

おいしくて、栄養豊富で、値段が手頃。さまざまな料理に合う豚肉は、私たちの食卓に欠かせません。茨城県は養豚が盛んで、平成31年の飼養頭数は全国6位、飼養戸数は全国3位となっており、数々の銘柄豚を送り出す一大産地です。

実は神栖市は、養豚に適した条件が三拍子そろっています。1つ目は年間を通して気候が温暖なため、豚の生育が良く、病気にもなりにくいこと。2つ目は配合飼料製造で日本一を誇る鹿島臨海工業地帯を擁すること。3つ目は、一大消費地の首都圏にあることです。

しかしながら、平成18年には市内に5軒あった養豚農家が、現在ではわずか2軒となってしまいました。いったいなぜでしょう？

昔は身近にあった豚舎

そもそも、養豚と農業は切り離す

ことができないものでした。昔は多くの農家が数頭の豚を飼い、ふん尿で堆肥を作り、畑に使っていたからです。しかし時代とともに、ふん尿の臭いなどが環境問題として取りざたされ、小規模な養豚農家が激減。少数の農家が大規模に養豚を手掛けるようになりました。

かつて民家の近くに豚舎があった頃は、豚の姿が見えたり鳴き声が聞こえたりして、とても身近な存在でした。しかし今では間近に豚を見る機会はなく、どのように育てられているのかもよく知られていません。そこで、波崎地域のイイツカファームを訪ねてみました。

豚は子だくさんできれい好き

さっそく飯塚洋市さん・澄子さん夫妻と長男の祐市さんの案内で、豚舎の見学ツアーに出発！ 最初は分娩舎です。ここには、産まれたばかりの子豚と母豚がいます。豚は子だくさんで、1回に12〜13頭も産むの





分娩舎の足元は格子状になっていて、ふんは床下に落ちるので清潔(右上)／子豚の寝床はヒーターで暖かい(左上)／お母さんにチュッ(右下)／母乳を飲む乳首は子豚によって決まっている(左下)



だそう。子豚の寝床はヒーターで温められ、気持ちよさそうにスヤスヤ。ほかに夢中で母乳を飲んでいる子豚もいれば、きょうだい同士でじゃれ合っている子豚、人懐っこく寄ってくる子豚など、それぞれに可愛くていくら見ていても飽きません。

「よく、汚れた部屋を、豚小屋のようだ」と例えますが、それは誤解です。もともと豚はすぐきれいな好きなんです。食肉を作るための豚は、清潔な環境で育っています」と話す澄子さん。豚舎の床はすのこになっており、隙間から落ちたふん尿はスクレーパーで1日4回かき集められ、乾燥し堆肥化の工程に進みます。そのため豚の体が汚れることはなく、豚舎の臭いも抑えられています。

豚舎を引っ越しながるぐん成長

生後25日で、子豚と母豚は離れ離れに。母豚は種豚舎へ移動します。



左から飯塚澄子さん、祐市さん、洋市さん



成長に合わせて引っ越しを繰り返す

子豚だけで数日過ごした後、カートに乗せられて離乳舎へ引っ越し。この時点で、産まれたときに約2キロだった子豚が4倍の約8キロに育っています。さらに60日～70日後には育成舎へ引っ越します。こうして成長段階によって転々と引っ越ししながら、生後半年で110キロまでぐんぐん成長。出荷の時を迎えます。

一方、種豚舎へ行った母豚は人工授精し、妊娠期間の114日間を静かに過ごします。そしてまた分娩舎に戻って子豚を産んで……。こうして農場内の豚舎をぐるりと一周すると、豚の一生を早速見ていたような感覚になります。

手塩にかけて健康に育てる

現在イイツカファームでは約2800頭を飼育し、年間5000



豚は本来きれい好き

ん。毎日の餌やりにしても、1日に食べる配合飼料はなんと5トン。それでも自動給餌器を導入したため、作業は昔に比べてずいぶん楽になったそうです。

「清潔でゆつくり過ごせる環境をつくり、豚にストレスを与えないことが大切です。やはり生き物ですから、常に気が抜けません」

環境への配慮を徹底！

飯塚家が海に近い松林を切り開いて養豚を始めたのは、昭和41年。きっかけは、砂地での農業が困難なため、養豚に活路を求めたことでした。200頭でスタートし、当時は餌やり、水やり、掃除とすべてが大変な重労働だったそうです。

後を継いだ洋市さんは、規模を約3倍に拡大。とくに力を入れたのが、環境問題への対応です。「ふんを乾燥して堆肥化するプラントを導入しました。ふんがサラサラになって臭いがほとんど出ないので、農家さんも喜んで堆肥を使ってくれます。また県の指導を受けながら浄化槽（ばっき）を整備しました。汚水は24時間曝気（ばっき）（水質の浄化を行なう微生物に酸素を供給すること）して処理をし、本当に

きれいな状態にしています」

確かに、農場に着いた時にきつい臭気は感じませんでした。設備費もランニングコストも莫大ですが、養豚業を続けるには避けて通れないものだと思います。

ブランド化と直営店にチャレンジ

3代目の祐市さんは、意欲的に新たなチャレンジをする頼もしい後継者です。ただ家業を継ぐだけでなく、他の養豚農家の取り組みを知りたいと、全国から人が集まる種豚センターで2年間勉強。実家の農場に戻ってから、ブランド豚肉の開発、精肉や加工品の販売、飲食店の出店など6次産業化に乗り出しました。試行錯誤の末、ようやく軌道に乗ってきたとのこと。「せっかく良い豚を作っても、市場の相場で価格が左右されてしまうのはつらいですね。やっぱり自分で育てた豚は、自分がつけた値段で売りたい。その一心で、精肉の手渡し販売からスタートし、最寄りの直売所やインターネットでの販売も手掛けました。今は農場直営の直売所と飲食店を経営しています」

猛烈に反対していたという父も、息子のチャレンジを強力に援護。「と



背脂肪を計測して餌の量を調整



自動で餌を与える給餌システム



高圧洗浄機で豚舎を清潔に保つ



環境に配慮し、巨大浄化槽で汚水をきれいな状態にする



広い敷地に大きな豚舎がいくつも建ち並ぶ



堆肥は農業に再利用。サラサラで臭いがほとんど出ない



巨大プラントでふんを乾燥して堆肥化

祐市さんの挑戦は、まだまだ続きます。「もっと養豚業の機械化・IT化を進めたいと考えています。今も養豚管理システムを使ってスマホやタブレットでデータを管理していますが、今月中に新たに温度管理システムも導入する予定です。今後

養豚業の未来に向けて

豚肉のブランド名は「じごいもの豚」。飯塚家の屋号である甚五右衛門から命名しました。配合飼料に木酢液や海藻などを加えることで、甘みのある豚肉となるそうです。おすめの食べ方はしゃぶしゃぶ。お湯にくぐらせてもあくが少なく、臭みもないのが特徴で、口にしつつも残らない上品な脂身は絶品です。加工品は、ハンバーグ、しゅうまい、ぎょうざなど、どれも豚肉の旨みがぎゅっと詰まっています。

畜場に足を運び、出荷した豚肉の中から最良のものを自分の目で厳選し、問屋さんで部位ごとにカットしてすぐ直営店に配達してもらいます。肉質も鮮度も良いから、間違いなく美味しいですよ。お客さんに喜ばれるとうれしくて、もっと旨いものを作ろうという気持ちになりますね」

私たちのために身近な豚肉が、生産者の熱意に支えられ、私たちのもとに届けられていることを改めて実感しました。

私たちがもっと身近な豚肉が、生産者の熱意に支えられ、私たちのもとに届けられていることを改めて実感しました。

は人の作業をなるべく減らし、管理をメインにしていくなのが目標です」

そう話す息子を温かく



IT化が進む養豚業

