

高い生産技術と営業努力が実を結んだ養豚経営



吉澤 博文（よしざわ・ひろふみ）
新潟県南蒲原郡田上町
《認定農業者》

推薦理由

当該経営は南蒲原郡田上町にて、母豚 100 頭の養豚一貫を行っている。養豚は父が昭和 43 年に母豚 5 頭から開始し、徐々に規模拡大をしている。吉澤氏は、昭和 56 年に農業高校を卒業して県内の食肉加工会社へ就職し、営業のノウハウを学んでいる。しかし、平成元年には、本人の強い希望もあって食肉加工会社を退職し、実家の養豚業に就農している。就農当時の母豚規模は 50 頭であったが、その後、規模拡大をしながら現在の母豚 100 頭規模に至っている。

経営の特徴は、繁殖成績、肥育成績ともに優秀であり、経営では母豚 1 頭当たり所得 175 千円と安定した収益を上げている。特に長年にわたり離乳子豚頭数と肉豚出荷頭数が高位に安定しており、平成 18 年度においては種雌豚 1 頭当たり年間離乳子豚頭数 27.0 頭、年間肉豚出荷頭数 25.4 頭と好成績を収めている。

吉澤氏は、高位生産技術を確立するため、種豚の品質・系統を統一するとともに、個体の管理観察を徹底している。また、機械化による省力管理を図っており、オールイン・オールアウト方式並びに HACCP 方式に基づく衛生管理の導入により、健康な豚を飼養することができ、結果として飼料要求率や増体量の高位安定へとつながっている。

次にプライベートブランド豚肉生産のための取り組みとして、以下に挙げる事項が経営向上への前向きな取り組みとして評価できる。

① アクが少なく獣臭がほとんどしない豚肉生産

飼料は木炭を混合した指定配合飼料を使用している。木炭は体の老廃物を排出する効果があるため、アクが少なく獣臭がほとんどせず、しかも脂肪の融点が高い良質な肉に仕上がる。

② 肉のうまみを引き出す技術の開発

自信を持って生産した豚肉を県内の食品スーパーに積極的に売り込んだことで、生産・流通・小売による共同研究をするに至り、有利販売体制を確立することに成功している。豚肉を特別な条件下（氷温）で約2週間熟成させる技術を開発し、タンパク質分解によるアミノ酸生成がうまみ成分を上昇させ、さらに筋肉繊維が分解されて柔らかくなる。これをプライベートブランド「熟成豚」として有利販売している。

③ 肉質分析と食味検査の実施による消費者へのPR

豚肉の成分分析並びに官能検査・試食調査の実施による消費者ニーズの把握に努め、美味しい豚肉生産に力を入れている。

④ 新たな販路の開拓

熟成豚は共同開発した食品スーパーで販売しているほか、田上町の旅館と新潟市のホテルで美味しさを認められて利用されるようになった。今後は、更なる販路の拡大を目指し、旅館やホテル、居酒屋チェーンなどに対して営業活動を展開したいと考えている。

また、資源循環型農業の推進として近郊農家に堆肥を販売し、資源循環型農業に貢献しているほか、秋田県大潟村のJAS認定無農薬有機米栽培グループに堆肥の品質を認められて契約販売をしている。さらには養豚グループ活動として、飼料共同購入による単価の引き下げや肉質改善への取り組み、各種勉強会等により飼養管理成績と経営体質のレベルアップを目指していることなど、今後の本県農業に多くの示唆を与える事例として高く評価され推薦するものである。

(新潟県審査委員会委員長 楠原 征治)

発表事例の内容

1 地域の概況

田上町は、県都新潟市と長岡市のほぼ中央に位置し、町の中央部を南北に縦貫するJR信越本線とこれとほぼ並行する国道403号線を軸として東側の山林丘陵地帯、西側の農業地帯、中央部の住宅・商工業などの諸活動の基盤をなす都市的土地利用地域の三つに大別される。

農業では、稲作をはじめとして桃、梅、きのこ、レンコンなどの生産が盛んで、工業では金属や木工加工業、窯業（瓦）、ニットなどの生産が盛んである。観光では湯田上温泉、護摩堂山、豪農の館、越後七不思議のつなぎがやなどの多くの観光名所がある。

(1) 総人口の推移

(単位：人)

昭和55年	昭和60年	平成2年	平成7年	平成12年	平成17年
11,396	12,083	12,761	13,523	13,643	13,447

(2) 農業粗生産額（平成16年）

区分	農業粗生産額（百万円）				生産農業 所得 （百万円）	生産性（千円）			
	総額	うち耕種		うち 畜産		農家 1戸あたり	10aあたり	専従者 1人あたり	
		小計	うち米						うち野菜
生産額	1,703	1,526	1,256	164	106	862	2,087	90	1,774

(3) 飼養頭羽数（平成18年）

(単位：戸数・戸、頭数・頭、羽数・1000羽)

区分	乳用牛		肉用牛		豚		採卵鶏	
	戸数	頭数	戸数	頭数	戸数	頭数	戸数	頭数
県	369	11,790	361	12,920	195	204,400	39	4,353
田上町	2	98	-	-	2	2,066	-	-

2 経営・生産活動の内容

1) 労働力の構成（平成19年7月現在）

区分	経営主との 続柄	年齢	農業従事日数（日）		部門または作業担当	備考
				うち畜産部門		
家族	本人	44	325	325	養豚全般	
	父	73	300	300	除ふん、清掃	
	母	70	30	30	除ふん、清掃	
臨時雇	のべ人日			0人		

2) 収入等の状況（平成18年1月～12月）

部門	種類・品目	飼養頭数・面積	販売・出荷量	販売額・収入額	備考
畜産	肉豚	種雌豚 95.5頭	肉豚 2,429頭	78,971千円	
	その他の豚			853千円	
合計				79,824千円	

3) 土地所有と利用状況

区分	面積 (m ²)
養豚用地全体	6,000
うち建物・施設	2,401
うち畜舎	1,695

4) 経営の実績・技術等の概要

(1) 経営実績（平成 18 年 1 月～12 月）

経営の概要	労働力員数		家族	2.2 人	
	(畜産部門・2000 時間換算)		雇用	人	
	種雌豚平均飼養頭数			95.5 頭	
	肥育豚平均飼養頭数			921 頭	
	年間肉豚出荷頭数			2,429 頭	
収益性	養豚部門年間総所得			16,696,109 円	
	種雌豚 1 頭当たり年間所得			174,828 円	
	所得率			20.4 %	
	種雌豚 1 頭当たり	部門収入		856,213 円	
		うち肉豚販売収入		826,922 円	
		売上原価		617,399 円	
		うち購入飼料費		325,671 円	
うち労働費		64,942 円			
うち減価償却費		51,757 円			
生産性	繁殖	種雌豚 1 頭当たり年間平均分娩回数		2.52 回	
		種雌豚 1 頭当たり分娩子豚頭数		31.5 頭	
		種雌豚 1 頭当たり子豚離乳頭数		27.0 頭	
	肥育	種雌豚 1 頭当たり年間肉豚出荷頭数			25.4 頭
		対常時頭数事故率			11.3 %
		肥育開始時（離乳時）	日齢	21 日	
			体重	5 kg	
		肉豚出荷時	日齢	162 日	
			体重	112 kg	
		平均肥育日数（離乳～出荷）			141 日
		出荷肉豚 1 頭 1 日当たり増体量（離乳～出荷）			0.759 kg
		肥育豚飼料要求率（離乳～出荷）			2.51
		トータル飼料要求率			2.86
	販売価格	肉豚 1 頭当たり平均価格		32,412 円	
		枝肉 1 kg 当たり平均価格		445 円	
	枝肉規格「上」以上適合率			59.3 %	
	出荷肉豚 1 頭当たり差引生産原価			23,122 円	
種雌豚 1 頭当たり投下労働時間			45.3 時間		
安全性	種雌豚 1 頭当たり借入金残高（期末時）			円	
	種雌豚 1 頭当たり年間借入金償還負担額			円	

(2) 技術等の概要

経営類型	一貫経営	
地帯区分	平地農業地域	
飼養品種	(雌) L W (雄) D	
飼養 形態	SPF 生産の実施	なし
	繁殖豚の飼養方式	ストール
繁殖	人工授精の有無	なし
飼料	自家配合の実施	なし
	食品副産物の利用	なし
肥育	肥育面積 (肥育前期)	1 豚房当たり 5.7 m ² 、16 頭飼養
	肥育面積 (肥育後期)	1 豚房当たり 7.2 m ² 、10 頭飼養
販売	加工・販売部門の有無	なし
	ブランド肉生産等	あり (熟成豚)
	地産地消の取り組み	あり
その他	協業・共同作業の実施	なし
	施設・機器等共同利用	なし
	共同堆肥センターの利用	なし
生産部門以外の取り組み	耕畜連携、グループでの勉強会等	

5) 主な施設・機械の保有状況

種類	名称
畜舎・施設	種豚舎、離乳・分娩豚舎、ウインドウレス肉豚舎、堆肥プラント等
機械・器具	ホイールローダ、フォークリフト、トラック、ロータリー攪拌機等

6) 家畜排せつ物の処理・利用状況

(1) 処理の内容

処理方式	全て分離
処理方法	<p>【固形分】 畜舎にて固液分離後、開放直線型堆肥化方式（ロータリー攪拌式）の発酵処理施設にて堆肥化を行う。 まず、発酵槽に完熟堆肥を1mほど敷き詰めておき、ふんを投入して自動運転し攪拌する。1日に約40cmの移動を繰り返し、約120日で完熟堆肥が完成する。 完成した堆肥は、粒状堆肥と粉状堆肥に区分され、それぞれを袋詰め機械で製品にする。堆肥は袋詰めにして年間約1万袋を販売する他、最近では大口に対しては、500kgのトランスバックでも供給しており、利用者の評判は良好である。 なお、攪拌時に出る臭いを取り込み木酢液に吸着させて排出する脱臭装置も装備している。</p> <p>【液体分】 くみあい浄化槽（希釈型連続式活性汚泥法）を導入、自動運転をしている。 畜舎にて固液分離した液体分を污水ピットに溜めた後、振動ふるいに掛けて細かいゴミを除去する。その後、曝気槽、沈殿槽を経て処理が行われ、最終的に川へ放流する。</p>

(2) 利用の内容

内容	割合 (%)	用途・利用先等	条件等	備考
販売	100%	<ul style="list-style-type: none"> ・秋田県大潟村の無農薬有機米栽培グループ ・町内の果樹農家、野菜農家、水稻農家等 	・年間利用販売契約を結ぶ	
交換	%			
無償譲渡	%			
自家利用	%			

3 経営の歩み

1) 経営・活動の推移

年次	飼養頭数	経営・活動の内容
S43	母豚 5 頭	・父が外勤（運送業）をしながら、自宅脇の空き地にて母豚 5 頭の養豚業を開始。
S48	母豚 30 頭	・ゴルフ場の開発により、当時所有していた田畑・山林を売り、得た金で土地を購入して豚舎を建設し、母豚 30 頭に規模拡大。
S53	母豚 30 頭	・肉豚舎を建設。子豚市場から購入した子豚の肥育を開始。
S56	母豚 40 頭	・離乳・分娩舎を建設。母豚 40 頭に規模拡大。 ・本人、農業高校を卒業、食肉加工会社へ就職。
S58	母豚 50 頭	・種豚舎を建設。母豚 50 頭に規模拡大。
H1	母豚 50 頭	・本人、食肉加工会社を退職して養豚業に就農。
H2	母豚 70 頭	・分娩舎を改築し、母豚 70 頭に規模拡大。
H6	母豚 80 頭	・種豚舎を改築、ストールを増設し、母豚 80 頭に規模拡大。 ・県内の養豚仲間で作る養豚グループ「あすなる会」発足。
H7	母豚 90 頭	・ウインドウレス肉豚舎を建設し、母豚 90 頭に規模拡大。
H9	母豚 90 頭	・流通業者協力のもと、ブランド豚肉「熟成豚」を販売開始。
H10	母豚 100 頭	・畜産環境整備リース事業を活用し、開放直線型堆肥化施設（ロータリー攪拌式）を建設し、母豚 100 頭に規模拡大。
H11	母豚 100 頭	・秋田県大潟村の無農薬有機米栽培グループへの堆肥販売開始。
H16	母豚 100 頭	・社団法人新潟県畜産協会からクリーンポーク生産農場に認定される。
H18	母豚 100 頭	・長男が農業大学校（畜産専攻）を卒業し、飼料会社に就職。将来は養豚業を継ぐ予定。

2) 過去5年間の生産活動の推移

	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年	平成18年
畜産部門労働力員数(人)	2.2	2.2	2.2	2.2	2.2
飼養頭羽数(頭・羽)	母豚104頭	母豚98頭	母豚94頭	母豚97頭	母豚95.5頭
販売・出荷量等(t・kg・頭)	肉豚2,493頭	肉豚2,490頭	肉豚2,435頭	肉豚2,264頭	肉豚2,429頭
畜産部門の総売上高(円)	84,008,950	72,696,390	80,557,297	76,920,982	81,768,317
主産物の売上高(円)	82,160,188	70,953,152	78,683,010	74,943,838	78,971,055

4 特色ある経営・生産活動の内容

1 高位生産技術の確立

① 管理・観察に要点を置いた飼養管理

種雌豚は品質・系統を統一しており、県内のオーエスキー・PRRS清浄地域のブリーダーから導入している。当該経営は個体の管理・観察を徹底することで特に繁殖飼養管理技術に優れ、種雌豚1頭当たり年間離乳子豚頭数27.0頭の成果を得ており、これが種雌豚1頭当たり年間肉豚出荷頭数25.4頭となり、低コスト生産につながっている。

【過去5年間の主な成績並びに新潟県指標値との比較】

(単位:頭)

項目	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年	平成18年	新潟県指標値
1腹当たり分娩頭数	11.1	11.5	11.5	12.2	12.5	11.0以上
1腹当たり離乳頭数	10.4	10.6	10.3	10.7	10.7	9.8以上
種雌豚1頭当たり 離乳子豚頭数	24.6	26.0	25.8	25.3	27.0	23.0以上
種雌豚1頭当たり 肉豚出荷頭数	23.9	25.5	25.7	23.3	25.4	23.0

② 省力管理とオールイン・オールアウト方式による衛生管理

施設・装備に関しては機械化による省力管理方式を採用している。また、オールイン・オールアウト方式を行うことで、病原体の水平感染を予防している。オールアウト後、豚房を徹底して水洗し、乾燥・消毒後に新たな豚をオールインするため、衛生管理は極めて優れたものがあり、よって飼料要求率や増体量などの好成績にもつながっている。

なお、肥育豚舎はウインドウレス豚舎となっており、舎内環境は外気温の影響を最小限にとどめ、理想的な舎内温度と湿度を保持している。また、舎内の隅々まで換気させることができ、呼吸器病予防につながっている。

③ HACCP方式に基づく衛生管理

養豚経営を取り組む上では衛生管理が最重要課題の1つであることから、早々にHACCP方式を導入している。HACCP方式の考え方を導入した衛生管理体制を確立し

たことで、新潟県畜産協会が実施するクリーンポーク生産農場認定事業により、平成16年にクリーンポーク生産農場として認定されている。また、併せて年1回、衛生クリニックを受診しており、豚群の清浄度の維持に積極的に取り組んでいる。

④ 有機酸の利用

種雌豚の健康を保つために有機酸（木酢液）を1日1頭当たり200cc給与している。有機酸の働きで胃内のpHを低く保つことができ、消化酵素の分泌・活性化を促してタンパク質の消化を促進させる。さらに授乳期間に与えることで飼料摂取量を増し、栄養不足による乳質の悪化や乳量の低下を抑え、種雌豚へのダメージを回避している。

⑤ 記録・記帳の励行

几帳面に生産技術、経営に関する記録・記帳を励行し良く整理している。飼養管理面では繁殖部門での記録を個体別に行い、繁殖台帳に転記し管理しており、肥育部門では肉豚の飼育日数や出荷体重を計量したものを記録している。見落としがちになりやすい豚の異動状況や健康状態等が正確に記録されることで、現状の飼養管理状況が的確に把握でき、それぞれの処置や対応が迅速に行われて改善につながっている。

2 プライベートブランド豚肉生産の取り組み

① アクが少なく獣臭がほとんどしない豚肉生産

飼料は木炭を混合した指定配合飼料を使用しており、木炭の脱臭効果により豚舎の臭気を低減させている。また、木炭は体の老廃物を排出する効果があるため、アクが少なく獣臭がほとんどせず、しかも脂肪の融点が高い良質な肉に仕上がる。

② 肉のうまみを引き出す技術の開発

県内の食品スーパーと共同研究し豚肉を特別な条件下（氷温）で約2週間熟成させる技術を開発している。この技術でタンパク質分解によるアミノ酸生成がうまみ成分を上昇させ、さらに筋肉繊維が分解されて柔らかくなり、これをプライベートブランド「熟成豚」として販売している。

③ 肉質分析と食味検査の実施による消費者へのPR

豚肉の成分分析並びに官能検査・試食調査の実施による消費者ニーズの把握に努め、美味しい豚肉生産に力を入れている。

3 堆肥の契約販売

副産物の堆肥は、特殊肥料生産業者並びに肥料販売業務を届出で新潟県より認可を受け、「土の友」という商品名で販売している。なお、堆肥は粒状と粉状の2種類を生産しており、粒状堆肥は主に水稻農家、粉状堆肥は主に野菜農家に販売されている。

平成11年から、秋田県大潟村のJAS認定無農薬有機米栽培グループと年間利用販売契約を結び約3,000袋を販売しているほか、町内及び近郊の果樹農家、施設野菜農家、水稻（育苗）農家に生産された全量を販売している。堆肥の需要は高く、現在は生産が追いつかず新規の申し込みはお断りする状況となっている。

上記のように、1～3月に生産する堆肥は大潟村へ、4～9月に生産する堆肥は地元

の果樹農家や野菜農家へ、9～12月に生産する堆肥は地元の水稻農家へ販売するため、年間を通して販売ローテーションを組むことができ、貯蔵施設を最小限に抑えることが可能となっている。

4 養豚グループ活動

- ① 新潟市、長岡市、燕市、魚沼市、田上町の養豚仲間で作る養豚グループ「あすなる会」の代表を務めており、グループ全体で年間1万頭ほどの肉豚を生産している。
- ② データによる各農場の経営分析及び衛生クリニック受診による経営成績向上と飼育環境改善に取り組んでいる。
- ③ 飼料の統一化・共同購入により、仕入れ単価の引き下げと肉質改善に取り組んでいる。
- ④ 高品質豚肉生産による銘柄豚肉の販売。
- ⑤ 豚肉の成分分析並びに官能検査・試食調査の実施による消費者ニーズの把握に努め、美味しい豚肉生産に力を入れている。
- ⑥ クリーンポーク認定事業に取り組み、生産履歴の明確化による消費者への安全な豚肉提供を心がけている。
- ⑦ 総会や各種勉強会を定期的で開催しており、情報交換等を行うことで技術的・経営的知識の向上を図っている。

5 地域農業や地域社会との協調・融和のために取り組んでいる活動内容

① 関係機関が協力して確立した地域銘柄「熟成豚」の販売体制

熟成豚は、あすなる会とJAミートながおか、食品スーパー「マルイ」が共同研究し、平成9年に商品化された銘柄豚である。

主な特徴として、生産段階ではグループ会員が統一の全農指定配合飼料を給与しており、飼料には天然の木炭をはじめ、各種ビタミン、ミネラルを配合し、病気に対する免疫力向上を図っている。

また、加工段階では、出荷された豚肉をJAミートながおかでと畜、脱骨、整形した後、真空パックをして摂氏0度からマイナス1度程度の氷温で2週間熟成保存することにより、タンパク質がアミノ酸に分解され、旨みとコクのある柔軟な豚肉に仕上がる。一方、加工された熟成豚は、県下の食品スーパー「マルイ」店舗で販売され、消費者に美味しさを提供している。

② 資源循環型農業の推進と環境保全

町内及び近郊の果樹農家、施設野菜農家、稲作農家に堆肥を販売して、資源循環型農業を推進している。また、県内のみならず、秋田県大潟村の無農薬有機米栽培グループと年間利用計画を結び約3,000袋を販売している。

③ 環境美化への取り組み

畜舎周辺に四季の花々を植栽している。特に畜舎前の道は車や人の往来があることから

環境美化に配慮している。また、農場周辺には樹木を植え、景観の向上と臭気飛散の低減に努めている。

6 今後の目指す方向性と課題

- ・ 今現在、主な作業のほとんどを1人で行っており、労力的にも厳しくなってきたので、近い将来には従業員を雇い、法人化する考えである。
- ・ なお、今年21歳になる長男は農業大学校（畜産専攻）を卒業後、飼料会社に就職しているが、将来は家業の養豚を継ぐ予定がある。そのためにも法人化を行い、経営管理の合理化・効率化を図りたいと考えている。

【グループの目標について】

- ・ 現在、年間出荷頭数は約1万頭であるが、ブランド豚肉「熟成豚」の定着と消費拡大に伴い、生産量の増加を進めなければならない。また、銘柄豚として消費者からの支持を確保するとともに、販売側との信頼を確保することによる高付加価値販売を確立し、会員の生産意欲向上と安定した養豚経営を確固する必要がある。
- ・ また、地元の旅館やホテル、居酒屋等に熟成豚を積極的にPRし、新たな販路を開拓していきたいと考えている。

【写真】



水田地帯にある農場



豚舎周辺には季節の花々を植栽



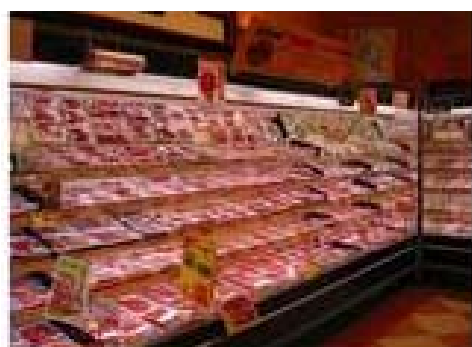
ストール



哺乳中の子豚



ウインドウレス肉豚舎



精肉売場に並ぶ熟成豚



ロータリー式攪拌機



生産堆肥保管施設