

## 家族・仲間と築くエコブランド豚「川上さん家の犬鳴豚」<sup>ち いぬなきぶた</sup>



有限会社 関紀産業  
(かんきさんぎょう)  
大阪府泉佐野市

### 推薦理由

本経営は販売力を伴った養豚の一貫経営で、経営状態も良好で安定しており、毎年売り上げを伸ばしている。後継者も育っており、今後の発展も見込める。特徴として、生産部門で都市畜産の利点である食品製造副産物や食品廃棄物を飼料として有効利用し、飼料費の節減を図っている点にある。利用している食品製造副産物や食品廃棄物は食パンの耳、パン生地、コーンフレーク、規格外のうどん、ラーメン、そば、麺生地、パスタ、小麦粉、ラムネ菓子などの炭水化物系飼料やカマボコ、チクワ、ハンペン、鰹だしがら、出し巻き玉子などの蛋白系飼料など残飯以外にも多種多様なものを活用している。飼料化においては熱処理による殺菌や微生物処理による発酵過程を経て、嗜好性の良い安全な飼料を豚に給与している。また、省力化を目的にリキッドフィーディングも活用しており、生産性の向上を図っている。

衛生管理面では飼養衛生管理基準に基づき、家畜保健衛生所の指導によるワクチネーションや消毒を励行しており、防疫対策の徹底を図っている。

豚肉の販売においては「犬鳴豚」<sup>いぬなきぶた</sup>と称してブランド化を図り、ホテル、直売等で根強い人気を得ている。犬鳴豚は大阪ウメビーフ、河内鴨とともに大阪の三大畜産物として珍重されており、大阪の畜産ブランドの一翼を担っている。また、豚肉の品質向上に向けた大阪市南港市場豚枝肉コンクールに積極的出品して、上位入賞の常連となっている。さらに、研究会等を通じて、国の独立行政法人や府の研究機関とも密接に連絡を取り、飼料設計や飼料の品質向上についても熱心に勉強している。

経営者は地域において活発に社会貢献をしており、数少なくなった大阪府の養豚経営において、エコフィードを推進し、関係者の牽引役にもなっている。また、経営者は家族や

従業員と積極的にコミュニケーションを取り、経営の円滑な推進に努力している。

以上の点を考慮し、審査委員会において満場一致で推薦することとした。

(大阪府経営部門審査委員会委員長 西村 和彦)

## 発表事例の内容

### 1 地域の概況

泉佐野市は、大阪市と和歌山市の間に位置しており、大阪府南部を東西に貫く細長い市域を形成している。大阪都心からは約 30～40km 離れた位置にあり、南海本線、JR 阪和線で約 30 分の圏内にある。南部には金剛生駒紀泉国定公園に指定された和泉山脈があり、山間地が市域の約 4 割を占め、豊かな自然環境にある。気象状況は平均気温が 16.5℃前後、年間降水量は比較的少ない温暖な瀬戸内式気候に属する。

人口は10万2,835人(2010年4月末)で、産業構造は第1次産業2.9%、第2次産業27.0%、第3次産業68.7%となっている(2005年国勢調査)。1994年、関西国際空港の開港に伴い、人口が増加し、りんくうタウンや大型店舗やホテルの進出、高速道路の整備などが進められたが、バブル崩壊により当初の計画通りに大型プロジェクトが進行せず、厳しい財政状況が続いている。

市の主産業としては、農業(玉ねぎの産地として有名。その他、水ナス、キャベツ、紅ズイキ、ブロッコリー等)、タオルに代表される繊維産業、本推薦事例とも関連する食品加工業(北部臨海地域に食品コンビナートを形成)があげられる。農業産出額は23億8,000万円(2006年)で、府下有数の農業地域でもある。

泉佐野市は府下でも有数の畜産生産地であるが近年、戸数、頭羽数とも減少している。

泉佐野市の畜産(平成22年6月現在)

畜種	戸数(戸)	頭羽数(頭、羽)	備考
酪農	3	145	経産牛
肉用牛	0	0	
養豚	1	110	繁殖雌豚頭数、一貫経営
養鶏	2	8,900	成鶏雌羽数、採卵経営

## 2 経営・生産活動の内容

### 1) 労働力の構成（平成 22 年 6 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		
構成員	本人	59	350	350	生産部門全般	役員
	妻	57	350	350	繁殖部門、肉販部門	役員
	長男	31	300	300	生産部門全般	役員
従業員	次男	29	300	300	肉販部門	
	営業部長	62	300	300	食品残渣収集、肥育豚出荷、カット肉の搬入	
	農業研修生	29	300	300	繁殖部門	
	農業研修生	38	300	300	肥育部門、飼料配合	
臨時雇	延べ人日		25 人			

### 2) 過去 5 年間の生産活動の推移

	平成 17 年	平成 18 年	平成 19 年	平成 20 年	平成 21 年
畜産部門労働力員数（人）	5.6	6.0	5.8	5.8	6.3
飼養頭数（頭）	103	101	108	105	112
販売・出荷量等（頭）	1,856	1,827	1,960	2,003	2,216
畜産部門の総売上高（円）	53,965,923	53,964,923	67,631,126	77,088,679	79,029,017
主産物の売上高（円）	53,125,923	53,054,923	66,651,126	74,523,111	78,165,894

（有） 関紀産業決算報告書より（各年の販売・出荷量、売上高は当年 6 月 1 日～翌年 5 月 31 日）

### 3) 経営の実績・技術等の概要

#### (1) 経営実績（平成21年1月～12月）

経営の概要	労働力員数		家族・構成員	2.3 人	
	(畜産部門・2000時間換算)		雇用・従業員	4.8 人	
	種雌豚平均飼養頭数			112.0 頭	
	肥育豚平均飼養頭数			889 頭	
	年間肉豚出荷頭数			2,230 頭	
収益性	養豚部門年間総所得			11,624,677 円	
	種雌豚1頭当たり年間所得			103,792 円	
	所得率（構成員）			14.9 %	
	種雌豚1頭当たり	部門収入		698,377 円	
		うち肉豚販売収入		690,671 円	
		売上原価		535,937 円	
		うち購入飼料費		146,361 円	
		うち素畜費		14,846 円	
うち労働費		160,328 円			
		うち減価償却費	52,254 円		
生産性	繁殖	種雌豚1頭当たり年間平均分娩回数		2.40 回	
		種雌豚1頭当たり分娩子豚頭数		27.3 頭	
		種雌豚1頭当たり子豚離乳頭数		19.6 頭	
	肥育	種雌豚1頭当たり年間肉豚出荷頭数			19.9 頭
		肥育豚事故率			7.3 %
		肥育開始時（離乳時）	日齢	25 日	
			体重	7 kg	
		肉豚出荷時	日齢	220 日	
			体重	127 kg	
		平均肥育日数（離乳～出荷）			195 日
		出荷肉豚1頭1日当たり増体量（離乳～出荷）			0.615 kg
		肥育豚飼料要求率（離乳～出荷）			
		トータル飼料要求率			
		枝肉重量			82.5 kg
		販売価格	肉豚1頭当たり平均価格		34,688 円
			枝肉1kg当たり平均価格		420 円
		枝肉規格「上」以上適合率			3.1 %
出荷肉豚1頭当たり差引生産原価			26,530 円		
種雌豚1頭当たり投下労働時間			126.3 時間		
安全性	総借入金残高（期末時）			28,192,044 円	
	種雌豚1頭当たり借入金残高（期末時）			251,715 円	
	種雌豚1頭当たり年間借入金償還負担額			29,832 円	

#### 4) 家畜排せつ物の処理・利用状況

##### (1) 処理の内容

処理方式	一部分離
処理方法	繁殖豚舎は手作業でふん出しを行い、堆肥舎で発酵処理を行っている。肥育豚舎は水洗し、その水洗水と繁殖豚舎の尿および洗浄水は分離脱水機で固液分離している。 分離脱水後の液分は分離液槽→調整槽→曝気槽→沈殿槽を通じて適正基準で放流している。 水分調整は戻し堆肥で行い、下面から圧縮空気を送り、切り返しをして5ヵ月位発酵させて堆肥化している。発酵堆肥は近隣の耕種農家に無料で提供している。
敷料	繁殖豚舎、肥育豚舎ともに敷料としてオガクズを利用している。オガクズの利用は分離脱水機の効率化に役立っている。

##### (2) 利用の内容

内容	割合 (%)	用途・利用先等	条件等	備考
販売				
交換				
無償譲渡	100%	近隣耕種農家	無料	
自家利用				

### 3 経営・活動の推移

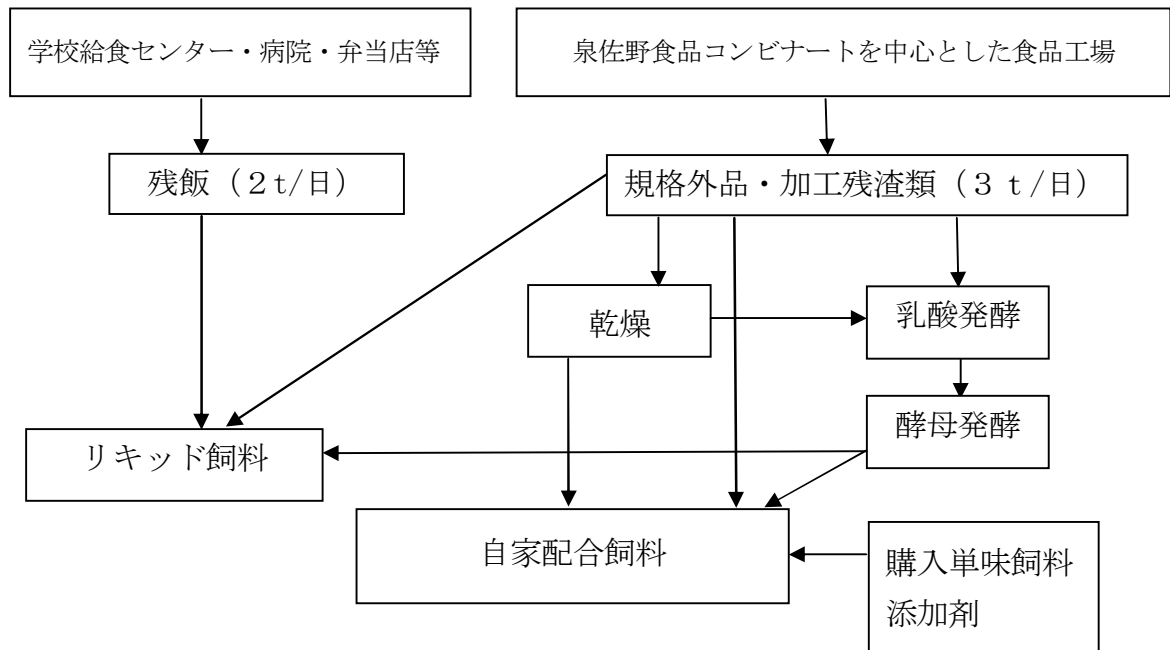
年次	作目構成	飼養頭数	経営・活動の内容
昭和45年			大阪府立農芸高等学校を卒業し、三重県伊賀上野市の養豚場で3年間実習
〃 48年	養豚	WL 雌 10頭 D 雄 1頭	泉佐野市に戻り、農業近代化資金で豚舎建設 LW・Dの3元交配種の繁殖・肥育一貫経営始める
〃 50年			メタンガス発生施設を設置し、発生メタンガスを分娩豚舎の暖房、乾燥機の燃料に利用
〃 59年		繁殖雌 110頭	全大阪養豚農協に加入
〃 60年			泉州地域養豚農家7戸とグリーン会結成、会長を務め、肉質研究会を始める
平成2年			経営を法人化し、(有)関紀産業設立
〃 4年			配合飼料主体の養豚から、エコフィード養豚に転換
〃 6年			全大阪養豚農協の副組合長務める
〃 8年			全大阪養豚農協において、食品残渣利用養豚部会の会長として、エコフィード養豚の肉質研究会始める
〃 9年			食肉処理、加工、販売の資格を取得し、ブランド豚肉「川上さん家のブートン」の名称で肉販始める
〃 10年			田尻漁港での日曜朝市参加
〃 12年			長男が大学を卒業後、経営に参画し、肉販部門を担当
〃 14年			ブランド豚「犬鳴豚」の誕生
〃 15年			JA泉州の道の駅「こーたりーな」で犬鳴豚の産直始める
〃 21年			次男が脱サラし経営参画、肉販部門を担当
〃 22年			大阪泉州のブランド豚「川上さん家の犬鳴豚」の商標登録取得

### 4 経営・生産活動の内容

本経営は都市近郊の利点を生かしたエコフィードの給与技術確立し、それを基礎にブランド豚を築き上げ、産直を中心とした付加価値販売を実現している。以下、その内容を述べる。

## 1) 食品残渣の飼料化（エコフィード養豚）

本経営の最大の特徴は、食品残渣の飼料化（エコフィード養豚）にある。多種多様で豊富なエコフィード素材を利用し、乾燥、発酵、リキッドなどの処理方法を組み合わせて安全なエコフィードに調製し、更に豚の発育段階に応じて給与している。本経営のエコフィードの収集、処理の概略をフローで示す。



### (1) エコフィード素材

給与飼料は代用乳、子豚育成用配合飼料と単味飼料の一部を除きすべて、エコフィード素材を使用している。泉佐野食品コンビナートを中心とした食品工場7社から日量3t（規格外品・加工残渣類）、学校給食センターや病院、弁当店などから日量2t（残飯類）のエコフィード素材を搬入している。

エコフィード素材の内容は、食パンやその耳、パン生地、ケーキのスポンジ部分、菓子パン、菓子、コーンフレーク、うどん、ラーメン、そば、麺生地、パスタ、小麦粉、カマボコ、チクラ、ハンペン、、カツオ節の出汁がら、出し巻き玉子、肉団子、茶粕、ラムネ菓子、クリーミングパウダーなど多種多様にわたっている。

入手できるエコフィード素材の種類や量は、季節によって変動するものと、日によって変動するものがあるが、それでも核となるものは安定して入手できるようにしている。養豚場に搬入したドラム缶入りのエコフィード素材は、大半は水分が多いので、発酵処理を終えた飼料で表面を覆い、劣化が進まないようにしている。

### (2) 多様な処理方法の組み合わせ

搬入したエコフィード素材は乾燥、発酵、リキッドなど多様な処理方法を組み合わせて処理している。

乾燥処理は2基の乾燥攪拌機を使い、1基は水分の少ないパンなどの乾燥に利用し、

もう1基は水分の多い麺生地や、出し巻き玉子、茶粕などの乾燥に利用している。

発酵処理については、最初は平型の飼料攪拌機を使い、乾燥パン粉、乾燥麺生地、生麺、ふすま、リンカルに乳酸菌と発酵飼料もどしを加え、攪拌しながら発酵させ、均質化と次の酵母発酵の環境を整える。続いて回転コンポストを使い、乳酸発酵処理後の飼料に酵母菌を加え、24時間以上をかけて発酵させ水分65%位の発酵飼料を作る。この処理により保存性もよくなる。

リキッド処理は残飯をベースに調整している。加熱攪拌機に残飯を投入し、水を加え80℃位に加熱しながら攪拌する。翌日には40℃位に冷めているため、リキッド給餌槽に移し、その中に生麺、発酵飼料、小麦粉を加えカッター付きの水中ポンプを用い攪拌発酵させる。

### (3) 発育段階に応じた、エコフィードの給与

自家配合するエコフィードは5種類で繁殖雌豚用、分娩豚用、体重15～30kgの子豚用（生後2ヵ月目～3ヵ月未満用）、体重30～70kgの子豚用（生後3ヵ月目～5ヵ月未満用）、体重70kg以上の肥育豚用（生後5ヵ月目～出荷時用）、リキッド飼料を加えると6種類となる。

それぞれの発育段階に応じた栄養計算に基づきエコフィード素材、発酵飼料、購入した大豆粕、魚粉、圧ペン大麦、トウモロコシなどを自家配合し給与している。また、ビタミン類やミネラル、必須アミノ酸など不足する成分は添加剤で調整している。

エコフィードの飼料分析は大阪府環境農林水産総合研究所や（独）農業・食品産業技術総合研究機構畜産草地研究所において実施している。

### (4) エコフィード給与面の工夫

リキッド飼料（水分85%）だけでは栄養分が不足するため、ウェット状の自家配合飼料も給与している。朝夕2回の飼料給与では、まず自家配合飼料を飼槽に落とし、更にリキッド飼料配管のバルブを開けて飼槽に流し込む。リキッド飼料の採用により飼料の食い込みもよくなり、作業の労力も軽減された。

肥育豚は3回に分けて給餌している。最初から一度に全量を与えるよりも、競り食いで食い込みが良くなるし、残餌もなくなる。また、豚の餌食いの状態が充分観察できるようになる。

### (5) エコフィードによるコスト低減と肉質の向上

エコフィード給与による利点は飼料費の大幅なコスト低減が図れる点にある。本経営における生産費と農林水産省統計情報部公表の生産費を次ページに掲げ比較する。



出荷肉豚1頭当たり生産減価比較（第1表）

（単位：円）

区分	関紀産業	関紀産業	農林水産統計
調査期間	平成 20. 1～12	平成 21. 1～12	平成 20. 4～21. 3
種付料	4	19	74
素畜費・繁殖雌豚費・繁殖雄豚費	1,034	746	810
飼料費	10,327	7,351	23,685
敷料費	129	145	124
光熱水料および動力費	2,853	2,656	1,331
その他の諸材料費	95	3,239	49
獣医師料および医薬品費	1,434	507	1,391
賃借料および料金	1,566	734	301
物件税および公課諸負担	759	995	192
建物費・自動車費・農器具費・生産管理費	869	842	1,055
償却費	2,588	2,624	1,729
家族労働費	2,938	2,754	3,755
雇用労働費	4,625	5,298	638
小計 (A)	29,221	27,910	35,134
副産物価格 (B)	1,227	387	833
生産費 (副産物価額差引) (C=A-B)	27,994	27,523	34,301
支払利子・支払地代 (D)	430	618	167
支払利・支払地代算入生産費	28,424	28,141	34,468
備考	養豚経営診断報告書より	養豚経営診断報告書より	肥育豚生産費より

平成 20 年の飼料費については出荷肉豚 1 頭当たり 1 万 327 円と農林水産統計の約 44%で、その他の費目は幾分高めであるが、支払利子・支払地代算入生産費で 2 万 8,424 円とコスト低減となっている。平成 21 年の期間においては飼料費は出荷肉豚 1 頭当たり 7,351 円、支払利子・支払地代算入生産費でも 2 万 8,141 円と更なるコストダウンを実現している。

本経営の出荷肥育豚の平均枝肉重量は 82.5kg と一般の豚より枝肉重量は大きい。普通 6 ヶ月齢での出荷が多いなかで、本経営では通常より 1～2 ヶ月長く飼っている。飼料費が安いのでコスト増を心配する必要がなく、肥育期間を延ばすことで肉の締まりが向上し、ドリップロスが低下する。また、肥育後期にパンなど麦類を多給することにより、脂肪交雑も増え、肉や脂肪の風味、旨みの向上につながっている。

こうした関紀産業の取り組みは各地域の農政局における「エコフィード推進シンポジウム」等でも取り上げられ、話題提供や事例発表の機会が増えてきている。

## 2) 大阪泉州のブランド豚「川上さん家の犬鳴豚」と産直

本経営では法人化後、エコフィード養豚への転換を進めるとともに、最初は地元養豚仲間と、1996年からは全大阪養豚農協においてエコフィードを使った地場産豚肉の肉質、消費拡大研究会を開催し、エコフィード給与技術や肉質の向上に取り組んできた。自家産豚肉の産直は経営を始めてから早い段階での目標であったが、研鑽を重ね自信もつきはじめた1997年に食肉処理、加工、販売の営業許可を取得、敷地内に処理場を設置し本格的に肉販部門を始めた。

当初はブランド豚肉「川上さん家のブートン」の名称を使っていたが、その後「犬鳴パーク」の名称で田尻漁港での日曜朝市に参加し、2003年にはJA泉州の道の駅「こーたりーな」に産直コーナーを設けた。移動販売車も導入し、農業フェアや産直等のイベント会場でブートン焼きや焼き豚の即売も行った。豚ブランド名は地域の名称「犬鳴山」にちなんだものである。この間、新聞や雑誌、テレビにもたびたび取り上げられ、犬鳴パークの知名度は飛躍的に高まった。

肉販部門は大学を卒業し経営に参画した長男が専任することで、直売量、販売金額は大幅に増えた。2009年には次男も脱サラし経営に参画、現在、兄に替わり肉販部門を担当している。

本経営の昨年の大阪市中心卸売市場南港市場での枝肉売上額（消費税込みでと畜場経費等を引いた手取額）は6,556万5,000円、市場から仕入れて枝肉または精肉で売った売上額は4,714万3,000円でその枝肉仕入額を差し引いた額は1,179万円である。

(有) 関紀産業の肉販実績 (平成21年)

区 分		実績数値
市場出荷	肥育豚出荷頭数	2,230 頭
	平均枝肉重量	82.5 kg
	販売額 (枝肉売上+消費税)	71,284,027 円
	と場経費	5,718,371 円
	手取額 ①	65,565,656 円
カット肉	仕入額 ②	35,353,264 円
カット肉	販売額 ③	47,242,721 円
販売収入 (計)	①-②+③	77,355,113 円
	出荷1頭当たり手取額	*34,688 円
	枝肉1kg当たり手取額	420 円
	枝肉1kg当たりと場経費	31 円

\* 日本政策金融公庫「担い手農業者の平成21年農業経営動向分析」  
養豚一貫経営 (法人) 中央値では30,700円

犬鳴豚の産直は現在、枝肉取引も含め生産量のほぼ70%を占めるまでになってきている。昨年のように市場で枝肉価格が低迷した時期にも、その影響を受けることが比較的少なくなっている。

犬鳴豚に対し消費者や買参人等からは「肉色が淡くピンク色で、ドロップが少ない。脂肪交雑（さし）が入り、脂身があっさりとしていて甘みがある」と高い評価を得ている。

「川上さん家の犬鳴豚」の直売店舗は6店舗ある。

- 田尻漁港日曜朝市（田尻町りんくうポート）
- JA 大阪泉州「こーたりーな」（泉佐野市松風台）
- 葉菜の森（和泉市大野町）
- デクノボー夢市場（大阪市港区港晴）
- 旬茄岸和田駅前店（岸和田市宮本町）
- 国華園二色浜店（貝塚市二色南町）

「<sup>いぬなきぶた</sup>犬鳴豚」が買える小売店は5店舗ある。

- 牛天（和歌山県岩出市）
- ミートタマ直販センター（堺市西区浜寺船尾町東）
- いわい精肉店（貝塚市麻生中）
- 生鮮市場「夢」内リアライズ泉佐野店（泉佐野市日根野）
- たつみや食品（堺市美原区余部）

「<sup>いぬなきぶた</sup>犬鳴豚」食べられる、主な飲食店としては――

- Sakai Style Dining ITOMA（暇）（高石市西取石）
- なんばオリエンタルホテル しゃぶしゃぶ「和ぎ」（大阪府中央区千日前）

の2店があり、直売店舗で「犬鳴豚の半丸焼き」などの販促イベントや消費者との交流にも参加している。最近では取引先のベーカリーとサンドイッチの販売の計画が進んでいる。

### 3) 肉質研究会の取り組みによる肉質改善

現在、全大阪養豚農協では肉質研究会（組合員生産豚肉品質向上技術・消費拡大研究会）を毎年開催している。1996年から始め今年で26回目になる。ここには、エコフィードを利用している養豚生産者が6名参加している。組合員の養豚生産者4名と員外の生産者1名、大阪市食肉市場南港市場に出荷している京都の生産者1名も参加している。

肉質研究会では、開催に合わせてそれぞれが市場に出荷する肉豚の枝肉と精肉の品質を検討し、エコフィードの利用技術や飼養管理の研究を続けている。そこでは、肉の締まりや色沢、脂肪の質と色沢、脂肪交雑それに加えて、ロース断面も見て肉質を検討している。市場関係者による格付けや肉の品質評価もある。事前に把握された品種、出荷日齢、飼料

内容なども公表され、大阪府環境農林水産総合研究所や大阪府家畜保健衛生所、事務局を担当している生産者団体の大阪府総合畜産農協連、畜産会も参加して検討を進めている。

(独) 農業・食品産業技術総合研究機構畜産草地研究所による飼料分析も取り上げられ、活発な意見交換が行われている。各地の養豚関係者のオブザーバー参加も増え、連携も深まっている。

この肉質研究会を通じて、都市近郊の養豚ならではのエコフィード利用、またそれに適した飼養管理の研究により、参加者全員の肉質向上が実現できている。

#### 4) 飼養管理のポイント

繁殖雄豚はDW 4頭、DB 2頭、D 3頭の9頭が基準である。夏季は純粋種より雑種の方が強く、そのためDW、DBも置いている。繁殖雌豚はLWの候補豚を愛知県の養豚農家から導入している。導入を始めた当初は、その能力に見合う飼料給与等管理が出来なかったが、試行錯誤を重ね、飼料体系、栄養管理の改善を進めた結果、体型や繁殖成績など飛躍的に向上した。

夏季は豚肉の供給が需要を下回り、枝肉価格が高値で推移するため、夏季にどれだけしっかりと出荷できるかが経営にとって大きなポイントとなる。翌夏の肉豚出荷頭数が十分に確保できるように、逆算して前年から交配計画を立てるようにしている。生後7～8ヵ月での肉豚出荷を前提に、妊娠期間の約4ヵ月を加えると、11～12ヵ月かけての出荷となる。そのため、離乳を終えた繁殖雌豚を7月に交配し、受胎させている。暑い時期なので体調管理もむつかしく、5月に15頭の候補豚を導入して繁殖雌豚群を増強する。導入豚は初産のため、発情を1～2回待って、発情が安定したところで、7月から8月上旬に交配する。安定した繁殖成績をあげるため、人工授精との併用を取り入れている。

衛生管理面では飼養衛生管理基準を順守し、畜舎消毒等を励行するとともに、家畜保健衛生所の指導のもとワクチネーション等の疾病予防対策を励行している。

#### 5) 家族、従業員とともに歩む

妻の厚子さんは結婚してから、夫とともに関紀産業を築いてきた。現在、午前中に繁殖豚舎での飼養管理を担当するとともに、肉販部門を担当している次男を手伝い、田尻漁港の朝市の売り場などにも出向いている。会計も厚子さんが担当している。長男の寛幸氏は三重県の大学を卒業後、帰阪して養豚に従事した。当初は肉販部門に専任し、直販のシェアを大幅に向上してきた。現在は生産部門全般を担当している。関紀産業の生産データの記録も行っている。次男は地元の企業に就職したが、脱サラし食肉店で修行した後、兄に替わり肉販部門を担当した。経営主と妻以外は従業員も含め週休1日体制である。家族全員が関紀産業の一員として、何でも話し合いながら、目標を定め切磋琢磨せつさくたくましている。

また、本経営では毎週火曜日に家族、従業員一同が集う懇親会を開いている。酒を酌み交わし、食事をしながら、日常の出来事や世間話をしながらストレスの解消とお互いのコミュニケーションを図っている。日頃感じている事を話すことにより、人間関係が深まりまた、反省点や改善点も見えてきて経営成績の向上につながっているため、この懇親会を

大事に続けていきたいと考えている。家族や従業員、仲間との絆が犬鳴豚を支えている。

## 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) 仲間と歩む養豚経営

経営主は、養豚を始めてすぐに地元の4Hクラブに加入し、畜産以外の農業に従事している後継者との交流を深めてきた。大阪府の4Hクラブの会長も務め、畜産を含む農業の大切さや今後のあるべき姿について、仲間と議論を交わし、さまざまな経験を積んできた。こうした活動が現在の関紀産業の礎となっている。地元泉佐野消防団の団員も10年間務め、PTA会長も経験している。

長男も現在、地元の4Hクラブに加入するほか、料理人の森田龍彦氏が代表を務める「大阪食文化研究所」や関紀産業と同様な取り組みを行っている神奈川県宮地養豚の宮地勇輔氏が代表を務める「農家のこせがれネットワーク」にも加入し、シンポジウムや消費者との交流、食育活動に積極的に参加している。

また、経営主は現在、地元泉佐野市畜産連絡協議会会長の要職にあり、地場畜産振興の立場から、地元“道の駅”の開設に合わせ、地場産農畜産物の産直を進めるため、学校給食への利用を市に働きかけている。なお、犬鳴豚は地元の犬鳴温泉の観光旅館でも取り上げられて料理され、旅館にとっては地産地消をアピールでき、本経営にとっても、より多くの人に犬鳴豚を知ってもらい、味わってもらえる機会が増えている。

全大阪養豚農協（代表理事組合長：竹延弘倫氏）での取り組みについては上述したが、現在当組合の食品残渣利用養豚部会の会長として、肉質研究会の開催や各種イベントでの府内産豚肉の広報、消費拡大を進めている。日本養豚生産者協議会の理事として、今後の養豚や団体のあり方について検討を進めている。

更に、平成12年に畜種横断的に産直の推進や府民・消費者との交流を目的に結成されたチャレンジ畜産 in オオサカ（愛称 CHAO（チャオ））の初代会長として、各種イベント活動に会員とともに積極的に参加し、生産者の立場から食育の大切さを訴えてきている。現在、当会には長男が参加しているが、顧問役として、アドバイスや提案を続けている。チャレンジ畜産 in オオサカ（現在の会長は合鴨生産者の津村佳彦氏）には現在、酪農2名、肉用牛3名、養豚2名、採卵鶏3名、合鴨2名、養蜂2名が加入している。昨年11月には「大阪の畜産を語り合おう、味わおう！府民・消費者交流会」を開催するなど、本府都市畜産における今後の展開において、先駆的な役割を担っている。

### 2) 完熟堆肥を地元泉州農業の土づくりに役立てる

当経営の豚ふんは堆肥舎において発酵処理し、近隣の耕種農家に無料で提供している。なお、平成20年度の第6回大阪府堆肥共励会において、当経営出品の堆肥が最優秀賞を獲得している。

## 6 今後の目指す方向性と課題

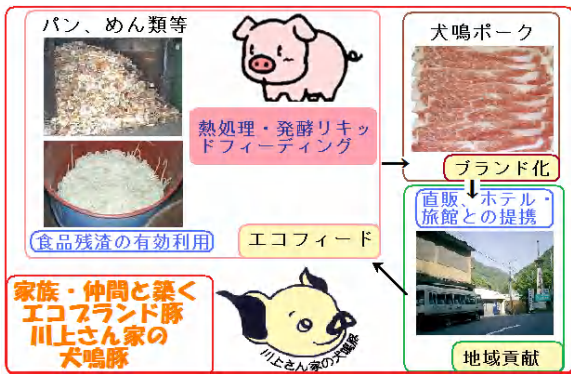
### 1) 繁殖部門の分離と近代化

繁殖豚舎（1階が繁殖豚、2階が離乳～生後2ヵ月までの子豚収容）が老朽化し、作業能率も悪い。繁殖成績は平均分娩回数2.4回、分娩雌豚1頭当たりの産子数11.38頭は平均的な成績であるが、平均離乳子豚数は8.26頭と低い。衛生面からも肥育豚舎と切り離し、作業能率の改善や近代化を進める計画を検討している。

### 2) 肥育豚2,400頭出荷体制の確立

当面の生産目標は繁殖成績の改善等により、現在の繁殖雌豚110頭規模で肥育豚2,400頭の出荷体制を確立することである。肥育豚出荷頭数は以前の1,800頭から2,000頭へ更に、2,200頭と向上しているが、きめ細かな繁殖管理や衛生・環境改善により充分実現可能である。ブランド豚「犬鳴豚」の産直も全出荷頭数の7割位に順調に伸びてきているが、大口の発注に応えられるためにも2,400頭出荷が当面の目標である。

【写真】



(有)関紀産業の取り組みのフロー図



豚舎全景



精肉加工施設



肉質研究会での胴割肉



道の駅「こーたリーな」犬鳴ポークコーナー



エコフィード乾燥攪拌機



リキッドフィード加熱攪拌機



堆肥舎