

明日への道標

地域畜産災害再生支援事業

再生・復興の模範となる自立事例等を広く収集



[HOME](#) > (有)大野農場 「小江戸黒豚」の生産・加工・販売を目指した地元重視型の養豚業

(有)大野農場（埼玉県）

「小江戸黒豚」の生産・加工・販売を目指した地元重視型の養豚業

カテゴリ 取り組み主体区分：[畜産経営](#) 運営・経営形態：[特例有限会社](#) 畜種（畜産経営の場合）：[養豚](#)
タグ | [地域飼料の活用](#) | [消費者等への理解醸成](#) | [地域を生かした6次産業化](#) |



経営主と妻と次世代を担うたくましい孫

(有)大野農場は、独自ブランド「小江戸黒豚」の生産、加工、販売の3部門からなる。生産部門は当初、仲間とともに肥育用素豚を主に生産していたが、昭和60年に一貫生産に切り替える。現在は黒豚雌豚100頭規模。年間約1,200頭の小江戸黒豚を出荷している。地元特産のさつまいも、食品工場からの余剰パン、牛乳などを自家配合した食品残さを給餌していることも特徴。加工部門を取り組むに当たっては、肉の基礎技術の習得のために、長女を全国食肉学校で勉強させた。卒業後は、国内外のハム製造所で修行を重ね、自分なりの味、技術確立した。売り場併設の「ミオ・カザロ」では、自家農場産の小江戸黒豚100%を使用し、増量剤、合成保存料などを添加せずに食肉加工品を製造。販売部門は本店を含め川越市内2店舗で地域の消費者に提供している。店舗隣にバーベキューハウスなどを設置し、平素から地域とのつながりを友好的に維持しており、地域資源の飼料利用と併せて地元重視型の6次産業化の取り組みである。



田畑に囲まれ、富士山を望む農場全景



畜舎内



地域特産のサツマイモ



地域の工場からのパン



攪拌機に投入



攪拌機の中

地域飼料の活用



加工・販売店 全景



店舗内から見た安心な加工場



小江戸黒豚の肉



ミオ・カザロ ホームページ
(<http://www.miocasalo.co.jp/>)

[HOME](#) > 臼井 節雄 臼井 貴子 稲WCSと飼料用米を有効に利用し、飼料費の低減に努力

臼井 節雄 臼井 貴子（岐阜県）

稲WCSと飼料用米を有効に利用し、飼料費の低減に努力

カテゴリ 取り組み主体区分：[畜産経営](#) 運営・経営形態：[個人経営](#) 畜種（畜産経営の場合）：[酪農](#)
タグ | [地域飼料の活用](#) |



搾乳牛舎内部（60頭規模の施設）

臼井さんは、河川敷草地を利用し牧草生産を行ってきたが、水田地帯の立地条件から地域営農集団と連携して稲WCSや飼料用米の生産や利用を拡大し、高品質な地域産飼料の安定的確保を図っている。さらに和牛ETや飼料用米などの収益性を見越した新技術を導入するとともに資金の内部留保に努め、無借金 of 安定した優良な経営を継続している。河川敷草地や稲WCS、飼料用米や豆腐かす等の地域飼料資源を活用し、飼料基盤に立脚した経営に努めることで、輸入飼料に頼らない足腰の強い酪農経営を実践している。また、大家畜では取扱いが困難であった粗米の活用についても、自ら破碎システムを考案し実践。経産牛65頭に毎日2t弱のTMRを作るが、トウモロコシの代替として飼料用米を300kg混合している。この結果、1年間の飼料費は200万円ほど節約できている。東北地方は米の産地であり、営農集団との連携は可能であろう。畜産サイドは国産粗飼料を安定的に確保でき、輸入粗飼料の価格に左右されない地域畜産が確立できる。



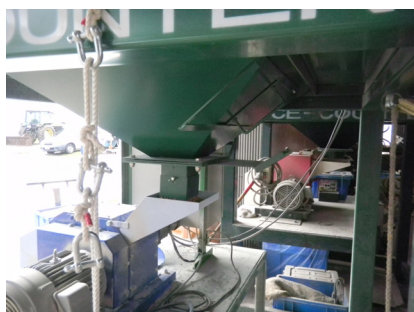
ソフトグレインサイレージ（SGS）調製には人手と機械が必要



飼料用米破碎システムの考案



臼井氏が考案した飼料用米破碎機



実際の使用



配電盤内部のスイッチを入れ、破碎開始



実際の使用

地域飼料の活用



給与風景

Copyright © JAPAN LIVESTOCK INDUSTRY ASSOCIATION (JLIA), All rights reserved.

明日への道標

地域畜産災害再生支援事業

再生・復興の模範となる自立事例等を広く収集



[HOME](#) > 大井 幸男 稲WCSおよび飼料用米を利用できる体制の整備と経営内への利用

大井 幸男（岐阜県）

稲WCSおよび飼料用米を利用できる体制の整備と経営内への利用

カテゴリ 取り組み主体区分：[畜産経営](#) 運営・経営形態：[個人経営](#) 畜種（畜産経営の場合）：[酪農](#)
タグ | [地域飼料の活用](#) |



70haから稲ワラ収集している

大井さんは、平成元年にUターンして酪農経営の後継者となり、経営内で技術的に遅れているところを改善しながら規模拡大を行い、現在は経産牛64頭を飼養する。河川敷草地进行積極的に利用し、平成18年には市が占用許可を受けた14haを自力で開墾、草地造成を行った。また近隣酪農家と平成20年には羽島市稲ワラ生産組合を立ち上げ、約70haの水田からワラを収集し、県内外の肥育農家や飼料会社に販売している。また、地元営農組合からの依頼で、稲WCSの生産と利用を開始した。平成24年は約10haに作付けし、稲WCSに調製した全量を大井牧場が購入している。飼料用米の利用も平成23年度から開始した。24年は60tの利用予定で、飼料用米破碎機を購入し、独自で15%をTMRに配合している。牛群検定を積極的に利用し、毎月得られるデータを基に、飼料の給与、繁殖管理を行い、分娩間隔13ヵ月、平均種付け回数1.9回を実践している。稲ワラの販売はもとより耕畜連携のもとで労働配分や地域資源をうまく活用する模範モデルである。



稲WCSロール



稲WCS調製作業



稲ワラロール



河川敷草地



大井牧場の牛舎とパーラー

[HOME](#) > [震災と原発で2つの農場が被災](#) [復興へ向けた新たな取り組み](#)

(株)フリーデン（神奈川県）

震災と原発で2つの農場が被災 復興へ向けた新たな取り組み

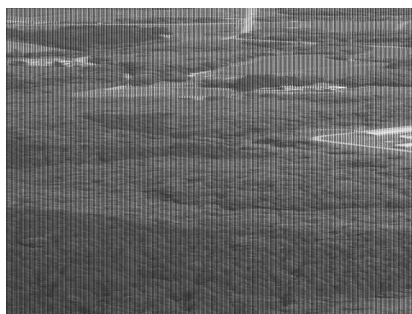
カテゴリ 取り組み主体区分：[畜産経営](#) 運営・経営形態：[株式会社](#) 畜種（畜産経営の場合）：[養豚](#)

タグ [東日本大震災からの再生・復興に向けた活動](#) | [被災地での復興経過・プロセス等](#) | [地域飼料の活用](#) | [有事の際の対応・リスク管理](#) |



建設が進むハム工房都路

(株)フリーデンは3カ所の原種農場、7カ所の肥育農場で年間27万頭の肉豚を出荷する大規模養豚経営である。東日本大震災では、一関種豚センター（岩手県）第2農場8棟のうち5棟が使用不可能の状態となり、液状化も起こり、5,000頭の種豚が飼えない状態になった。そのため5月には群馬の大平牧場と岩手の大東農場に子豚を移動させ、種豚を飼養。平成24年11月によりやく種豚センターが復旧したが、復旧費用は5億円かかった。都路農場（福島県）は原発から25キロ圏内で、3月15日に田村市が避難地域に指定。本社に災害本部を設置。6,600頭のSPF豚全豚を残して全員避難し5月末に各農場から延べ250人を動員して生存していた豚を2日半で全頭処分した。豊浦獣医科クリニック指導のもと農場から500mの埋却地に埋めた。このときに役に立ったのが口蹄疫発生時の処分マニュアル。都路農場は現在閉鎖中だが、早期の復興を望む田村市からの要請があり、除染が終了次第安全性確認のためのモニタリング飼養試験をはじめの予定。また、市と共同出資の「ハム工房都路」を復興の証として平成25年3月にオープンしたいとしている。



一関種豚センター



大平農場

明日への道標

地域畜産災害再生支援事業

再生・復興の模範となる自立事例等を広く収集



[HOME](#) > [大吉商店\(株\) 大吉牧場](#) 地域資源を有効活用し、地域から世界に羽ばたく

大吉商店(株) 大吉牧場（滋賀県）

地域資源を有効活用し、地域から世界に羽ばたく

カテゴリ | 取り組み主体区分：[畜産経営](#) 運営・経営形態：[株式会社](#) 畜種（畜産経営の場合）：[肉用牛肥育](#)
 タグ | [地域飼料の活用](#) | [消費者等への理解醸成](#) | [地域を生かした6次産業化](#) |



大吉牧場の牛舎内部

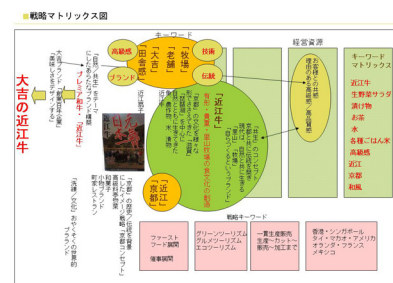
大吉商店(株)は現社長（永谷武久さん）の曾祖父・大吉氏が牛馬の家畜商として明治29年に創業した老舗で、現社長は4代目。創業以来、時代の情勢に応じて生産農場、小売店、すき焼き店などを営むが、一貫しているのが「近江牛一筋」。武久社長は、近江牛の販路を首都圏の百貨店などに拡大するとともに、途切れていた生産部門を復活させた。平成15年設立の大吉牧場で約300頭の但馬系黒毛和牛を肥育する。地域の稲わらの活用など資源循環の取り組みをPRし消費者の信頼を獲得。食肉加工・販売部門の工場で滋賀県の衛生管理制度「S-HACCP」の認定に続き、農場HACCP推進農場の指定を受けた。川上から川下まで一貫した生産管理体制を敷くなかで、消費者に満足のいく「安全・安心」を確立する。このように「地域資源を生かした展開」を前面に出し、「品質」とともに消費者に訴求することは、海外、国内販売に関わらず消費者の理解醸成の方法の情報提供として普及性のある事例である。



シンガポールに輸出する規格と同じ4等級の近江牛肉



大吉商店の食肉小売店



大吉商店の戦略マトリックス図

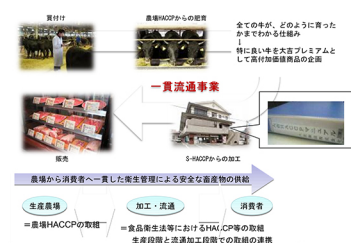


大吉牧場の看板



循環型牧場の飼養イメージ図

『大吉HACCPシステム』からの安心・安全の考え方



『大吉HACCPシステム』からの安心・安全の考え方

明日への道標

地域畜産災害再生支援事業

再生・復興の模範となる自立事例等を広く収集



HOME > (株)オクノ 地域資源の活用と純国産飼料を用いた採卵鶏経営へのチャレンジ

(株)オクノ (兵庫県)

地域資源の活用と純国産飼料を用いた採卵鶏経営へのチャレンジ

カテゴリ 取り組み主体区分：畜産経営 運営・経営形態：株式会社 畜種（畜産経営の場合）：採卵鶏

タグ | 地域飼料の活用 | 消費者等への理解醸成 | 地域を生かした6次産業化 |



商品化した「鹿児（かこ）の米育ち」

オクノは飼料の国産化を目指し、平成21年には飼料用米生産組合を設立し、自らが会長に就任して飼料用米の耕畜連携を進めている。さらに、平成23年から北海道の畑作農家と連携し、北海道産子実獲り栽培（飼料用とうもろこし）によるコーンを原料とした国産飼料原料による飼料給与を実現させている。23、24年産を利用して、1万5,000羽のうち1,000羽は完全に飼料用米と国産トウモロコシを輸入トウモロコシに代替させた通年給与体系を確立。北海道の連携先畑作農家と道内の畑作農家とをグループ化し、近いうちに国産トウモロコシ30haの作付拡大を目指している。これにより全羽を国産に置き換える計画である。国産化を進める背景には、輸入原料が高止まりする状況下にあって中小規模の養鶏業が目指せる差別化である。また、昨年6月には「加古川農家食堂」を農場脇ではなく、夕方買い物客が集まる旧市街地の市場アーケードの中に開店し、連日多くの客でにぎわっている。



平成24年6月にOPENした加古川農家食堂



店主（左）と経営主の奥野克哉氏（右）



はす向かいにある市場の買い物客向けの看板



店は加古川市街地のアーケードの中にある



一番人気の出し巻き玉子



平成23年から北海道で生産されたトウモロコシを飼料利用している

地域飼料の活用



飼料用トウモロコシの子実獲りしたもの

Copyright © JAPAN LIVESTOCK INDUSTRY ASSOCIATION (JLIA), All rights reserved.

明日への道標

地域畜産災害再生支援事業

再生・復興の模範となる自立事例等を広く収集



[HOME](#) > (有)ふくどめ小牧場 豚肉の高品質化と6次産業化を図る養豚経営 ―地域資源を生かした自家配合と特色を生かした取り組み―

(有)ふくどめ小牧場（鹿児島県）

豚肉の高品質化と6次産業化を図る養豚経営 ―地域資源を生かした自家配合と特色を生かした取り組み―

カテゴリ 取り組み主体区分：畜産経営 運営・経営形態：特例有限会社 畜種（畜産経営の場合）：養豚

タグ | [地域畜産の存続を支える担い手対策](#) | [地域飼料の活用](#) | [消費者等への理解醸成](#) | [地域を生かした6次産業化](#) | [ネットワーク・絆](#)



甘藷を食べるサドルバック

母豚300頭の一貫経営で、イギリス原産のサドルバック種という日本の他の養豚経営では飼養されていない豚も飼養（母豚30頭）。地域で生産される甘藷（コガネセンガン）を自ら釜で炊いて飼料利用することにより、地域産物の有効利用と豚肉の高品質化を図っている。ドイツで7年間の修行を経てマイスター資格を取得した次男が、平成23年に加工・販売を開始。飼養部門には経営主と長男、加工・販売部門は次男、妻、長男の嫁を配置し、家族を中心とした6次産業化を実践している。自社で加工・販売する分は、「サドルバック」100%ものと50%の交雑を「幸福豚」。農場、加工場から2kmの地点に開設した小売部門ではドイツ製法のハム・ソーセージのほか、精肉、半調理品、輸入チーズも品ぞろえする。東京や九州の展示商談会に出展し販促活動を行い、東京、大阪のレストランにも販路を拓いた。将来的には大都市に小売店を開設したいという希望を持っている。



経営主とサドルバック種



飼料の自家配合施設



地元農家からの甘藷（コガネセンガン）



窯で煮た甘藷（「はん」）



「全国ふるさとうまいもん市」のテナントとして出店した「豚に真珠館」



左側がチーズの平台ケース、右側の2段ショーケースはハム・ソーセージと精肉・半調理品の構成。ドイツのデリカテッセン店を意識した売り場づくりである

地域飼料の活用



ふくどめ小牧場のハム・ソーセージ



緑に囲まれた加工場