

抗生物質、合成抗菌剤一切 与えない「無薬養豚」への 取り組み

群馬県高崎市／(有)江原養豚

JR高崎駅から車で約20分、高崎市上滝町にある母豚150頭規模の(有)江原養豚(江原正治社長)。抗生物質、合成抗菌剤を一切与えない養豚を確立し、「えばらハープ豚未来」を生産している。本誌では2006年8月号でその様子を紹介させていただいたが、昨年12月7日、8日の2日にわたり都内で開催された「養豚塾2012年第一回(通算133回)講座」の講師として江原正治さん、美津子さんご夫妻が招かれ講演。苦難を乗り越え、自ら販路も開拓しながら今なお精力的に無薬

養豚(抗生物質、合成抗菌剤を一切与えないという意味)を続けている様子など、その概要を以下に紹介させていただきます。
(編集部)

農家養豚生き残りの究極の選択

養豚経営は現在の江原養豚社長である江原正治さん(58)の父、平治さんが始めたもので、昭和35年4月には群馬県種豚共進会で農林大臣賞を受賞。50年には母豚50頭規模で(有)江原養豚を設立し、52年に正治さんが就農、翌53年11月には、昭和18年より単式簿記の記帳を35年間にわたって行い、経営の記録分析が評価され、第27回全国農業コンクールで「農林大臣賞名誉賞」を受賞した。昭和53年11月には第17回農林水産祭で「天皇杯」も獲得した。

さらに57年には、正治さんが、欧州研修後農場の改革に踏み切り、いち早く堆肥処理、浄化施設等を新設し都市近郊畜産の課題克服に傾注。平成9年3月には、都市近郊畜産の環境改善に対する取り組みが評価され、第26回日本農業賞で「農林大臣賞」を受賞。9年11月には第36回農



「無薬養豚」の生産を精力的に続ける
江原養豚の江原正治氏

林水産祭において「内閣総理大臣賞」を受賞、10年2月には第5回群馬県肉豚枝肉共進会において「農林大臣賞」を受賞した。さらに13年4月には、平治さんが、農業関係諸団体の要職を歴任、長年にわたる農畜産業振興の功績により、「勲五等瑞宝章」（叙勲）受賞した。その間35年間にわたり国内外から多数の研修生も受け入れてきた。

まさしく「篤農家」として数々の功績を残してきた江原養豚がさらに、「安全・安心な豚肉の生産」への取り組みとして国内初の「抗生物質・合成抗菌剤を一切使用しない養豚」に乗り出したのが平成12年。現在も社長の正治さんと奥さんの美津子さん、息子さんのお嫁さんらで

切り盛りしながら、豚丹毒とオーエスキー病（AD）ワクチンを接種する以外、抗生物質、合成抗菌剤、駆虫薬を含まず、数種のハーブや有機酸、乳酸菌、ビタミン類を配合した日清丸紅飼料㈱の専用飼料「ASFシリーズ」を餌付け段階からすべてのステージで給与し、治療用抗生剤注射なども一切行わない養豚を続けている。使用するのは、畜舎・器具の消毒の際の逆性石鹼、去勢時の消毒のためのヨード剤と鉄剤のみ。

今回の養豚塾の講演で江原正治さんは、はじめに「自分自身の養豚歴は36年ぐらいいになりますが、まったく素人で就農し、最初の10年間は勉強せねばと学会や海外視察なども積極的に参加しました。その次の10年は環境問題で、20数年前に浄化施設なども整備しました。高速道路に近く、立地条件などを考える環境は大きな課題でした。そしてさらに、1990年代後半の豚価の低迷。380円程度ではやっていけない。しかもWTO農業交渉、FTA交渉などを目の当たりにして今後、国産豚肉が生き残っていくにはどうしたらよいか悩み続け、最後にたどり着いたのが「抗

生物質・合成抗菌剤を一切使用しない」無薬養豚でした」と改めて「無薬養豚」への経緯を説明した。

2001年2月から完全無薬に

そもそも正治さんが「無薬養豚」を始めたのは、当時の日清飼料㈱検査センター（現 日清丸紅飼料㈱総合研究所検査グループ）の矢原芳博氏からの提案がきっかけで、正治さんと矢原氏は古くからの付き合いがあり、豚の定期健康診断システムである「システムパック」が開発される前から継続的に内臓などを定期的に検査してきた。そしてシステムパックのデータの中で最も清浄度が高かった江原養豚に対して矢原氏らは「無薬養豚」の実現可能性を見出したのである。

そして使用する専用飼料は、日清丸紅飼料が96年からスタートしていた、「医食同源」の考え方を配合飼料に活かし、家畜や魚を健康に育て、安全で良質な畜水物を提供するとう「ハーブ村事業」により展開していた、天然ハーブを添加したハーブ飼料「ASFシリーズ」を採用することにした。

2000年の開始当初にはまず、通常の飼料を与える豚群とは別に100頭の試験飼育として鉄剤のみを使用し、人工乳から肉豚、出荷まで半年間は専用飼料を給与。そして翌2001年1月から出荷し、と畜場で肉と内臓の状態が非常に良好で、死亡してしまつた豚は5頭、途中で病気になる治療した豚が10頭、残りの85頭が抗生物質・合成抗菌剤を一切使用しない豚肉「えばらハーブ豚 未来」として出荷され、うち上物の格付けは約半数に上つた。

そして、2006年からEUにおいて発育増進目的の抗生物質であるAGP（抗菌性発育促進物質）の使用が禁止になるといふ動きもあり、それよりも先んじて着手し、しかも本邦初演の「無薬養豚」を進めようと、①全ステージで抗生物質・合成抗菌剤・駆虫剤をまったく含まない飼料で飼育②豚舎、器具は逆性石鹼による消毒③子豚への飼料添加物・治療用抗生剤注射などは一切使用しない④最小限のワクチン（現在は豚丹毒とADのワクチンを接種）——を「えばらハーブ豚 未来」の定義とし、2001年2月1日から完全無薬に転換した。

治療を要した「保護豚」は5%以下に

種豚にはシムコのSPF豚を用い、オールイン・オールアウトを実施し、衛生管理を徹底。それでも調子の悪い豚や事故は発生する。そのため、治療した豚は治療したことが明確にわかるように「保護豚」として管理台帳に記入、「保護豚飼育室」で隔離し、子豚舎、肉豚舎に移動した後も「保護豚エリア」で飼育され出荷される。25日以上の哺育期間を設け、哺育中に死亡する豚は別として、毛並みや瞳の輝き、動きの悪い子豚などは離乳の段階で治療を行うが、耳刻をすることで「えばらハーブ豚 未来」用の豚との混在を完全に防いでいる。

「浮腫病にも悩まされましたが、2011年の保護豚の割合は5%以下になっていて、95%以上は『無薬豚』になりました。これは細菌叢の安定によるものだと思います。薬を使わない期間が長くなればなるほど、農場の細菌叢が安定してくるのだと判断しています」と正治さんは説明する。

「えばらハーブ豚 未来」は2006

年4月には「生産情報公表JAS」の認定も取得しているが、「保護豚」という形で間違いなく区別できていることから、その認定も比較的容易に取得できたという。しかも、生産管理シートと移動カードの2種類があり、トレーサビリティシステムと連動させ生産履歴の記録と管理を徹底している。

生産管理シートは、1部屋80頭（1グループ20頭×4小屋）のグループ全体の健康状態を把握するもので、母豚番号、分娩日、離乳日、飼料名など20の記入項目がある。また、移動カードは1部屋4枚あり、20頭の小グループがそれぞれ子豚舎から肉豚舎に行く際に管理するもので、10の記入項目がある。

「無薬養豚」を始めた当時、「うちがこの飼育を始めた時はBSE発生の影響で、一般豚でさえ値段が高かったのです。治療を我慢した豚は肉付き不良などで問題があり、売ると安く買ったかれ、税理士の先生には再三検討した方がいいともいわれました」と正治さんは振り返る。「無薬養豚」を始めて3年たった頃、成績が低迷し、経営継続を断念しようと考えたという正治さん。

「無薬養豚」を始める前の1999年の農場要求率は3・14、それが「無薬養豚」を始めてから3年目の2003年には3・74に。最初は豚の事故率が目に付いたが、後になって飼料要求率の極端な低下というポディーブローが効いてきた。「改めて抗生物質の威力を実感しました」と正治さん。飼料要求率の悪化とともに、肉豚の仕上がりにおいても、薄脂や格落ちが多くなったという。

それでも奮起したのは、「年間2万人や3万人もの人たちが抗生物質が効かず亡くなるといった医療現場での実情を聞き、真剣に考えるようになりました。しかも、苦しいながらも3年取り組むと今度はやめるのはもったいなくなるもので、薬を使うと即座に生産性は戻りますが、矢原先生らスタッフと一緒に積み上げてきたうちのノウハウやプライドは捨てられませんでしたし、今まで積み上げてきた技術でマイナスを回収したいと思いました。そして何よりも国産の江原の豚の存在を確立したい気持ちが強かったのです」と正治さんはいふ。

効率追求からの脱皮、「無薬養豚」の支持者拡大

苦勞が実り、4年目からは一腹当たりの離乳頭数も10頭以上、年間3000頭の肉豚が出荷できるようになった。今なお飼料要求率は高くない。2011年実績で平均出荷日齢が204・5日、飼料要求率が3・8。AGPの必要性も十分理解できるといふ正治さんだが、「若いときは数字追求、効率優先の生産を狙っていましたが、自分の子供、孫に食べさせたい豚肉はどういうものかを追求するようになりました。もちろん経営が成り立たないといけません、必ずしもそれが第一義でないと年齢とともに養豚観、職業観が変わりました。それとともに、出会う人も変わりました」と正治さんはいふ。

2011年の出荷実績は3027頭で、現在も江原養豚の豚肉は群馬県前橋市に本社を置く群馬ミート㈱で処理・加工、販売され、年間1本価格で取引されており、大貫や保護豚を含めた年間の平均枝肉取引価格は547円、無薬豚「えばらハーブ豚 未来」の平均は557円との

こと。

「大手ハムメーカーなどは無薬の評価はしてくれません。通常の豚をたくさん扱っているからです。そういう中で地元の新聞社が取り上げてくれ、地元の食流通企業の社長さんから江原養豚の豚肉を扱いたいという声をいただき、その出合いで一気に吹っ切れました」と群馬ミートとの出合いが「無薬養豚」継続に大きな支えになったことを正治さんは振

り返る。

豚肉の販売責任者も務めてきた美津子さんの弛まぬ努力が実り、「えばらハーブ豚 未来」は現在、通販宅配サービス会社での取扱いや、ホテルオークラ東京の高級中華レストラン「桃花林」などハイグレードなレストランなどで愛用されているほか、ネット販売だけでも2500万円ほどを売り上げているという。