

群馬県高崎市
有江原養豚

保護豚率・内臓廃棄率改善、 無薬養豚さらにレベルアップ 「高崎そだち」ブランドの一翼担う「えばらハーブ豚 未来」

群馬県高崎市では市内で生産される農畜産物を「高崎そだち」と名づけ、農畜産物全体のブランド化を図るとともに、地元で消費する「地消」と首都圏を中心に他地域で消費する「他消」を合わせた「地産多消」の確立に向け、様々な取り組みを推進している。

この取り組みでは、地域の創意工夫を生かしながら、農業者と食品事業者、流通業者などの多様な事業者が連携して取り組む6次産業化への支援や、「高崎そだち」の消費拡大やブランド商品化などに対する支援を実施。「高崎そだち」の野菜や果樹、畜産物を生産する農家32戸のうち、豚肉では有江原養豚（高崎市上滝町、江原正治社長）が生産する抗生物質・合成抗菌剤不使用の「えばらハーブ豚 未来」が採用されている。

現在、高崎市内の養豚農家は28軒で、総母豚数は3200頭、肥育豚数は6万2800頭。首都圏に近く、大規模な畜場も有するため、群馬県としても養豚振興に力を入れ、さらに高崎市が地場の農畜産物を首都圏に販促するという取り組みの中で、名実ともに全国的に評価の高い「えばらハーブ豚」が選ばれた。

最後にたどり着いた「抗生物質・合成抗菌剤を一切使用しない」無薬養豚

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。抗生物質、合成抗菌剤を一切与えな

い養豚を確立し、「えばらハーブ豚 未来」を生産している。本誌では度々その様子を紹介させていただいているが、今回は「高崎そだち」ブランドの取材として改めて農場に伺った。

長年にわたり江原正治（63）さん、美津子さん夫妻で苦難を乗り越え、自らで販路も開拓してきた。不幸にも美津子さんは2年前に他界したが、長男の妻である江原仁美さんがその意志を継ぎ、正治さんを全力で支え、抗生物質、合成抗菌剤を一切与えない無薬養豚をさらにレベルアップさせている。

正治さんはこれまで、内閣総理大臣賞や農林水産大臣賞など数々の受賞を果たしてきた、まさしく「篤農家」。平成12年（2000年）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」に乗り出して以来、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きた。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である。

養豚歴40年、正治さんはこれまでの養豚人生と「無薬養豚」への挑戦へのきつ



江原正治さん（右）と仁美さん



江原養豚の外観

かけについて、「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、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良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」と話す。

折しもEUでは2006年から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う動きもあり、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・駆虫剤を全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。

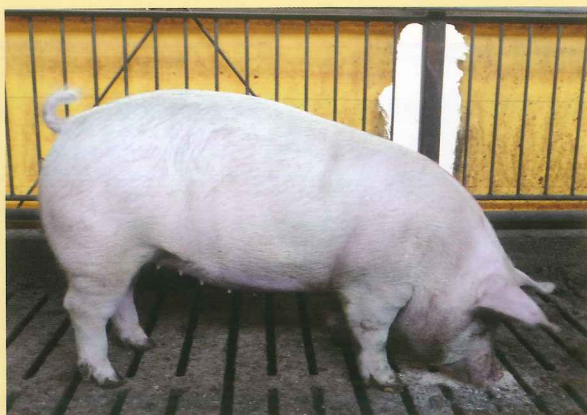
抗生物質・合成抗菌剤不使用+生産情報公表JAS+Non-GMOの3本柱

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、衛生管理を徹底していて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ている。

「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たことから、その認定も比較的容易に取得できたという。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。当然、JAS対応と畜場への出荷に限定している。さらに2007年には「大地を守る会」との取引に合わせ、飼料コストの上昇を覚悟し、しかも当時の商品化率は3割程度という中で非遺伝子組み換え（No-GMO）飼料に全面的に切り替えた。それ以来、「えばらハーブ豚 未来」は「抗生物質・合成抗菌剤不使用+生産情報公表JAS+Non-GMO」という大きな三

本柱が備わっている。

「無薬養豚」を始めて3年が経った頃、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。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



「えばらハーブ豚 未来」。完全無薬豚で脂がさっぱりし食べやすく旨みがある



高崎市役所の21階にあるレストラン「アートマルシェ」で提供される「えばらハーブ豚 未来」の低温調理ステーキ。柔らかさとジューシーさに加え、イタリア産細粒塩でいただくため、風味、旨みが引き立つ

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、それまで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」と正治さんはいう。

保護豚率は4.1%、内臓廃棄率も大幅改善、商品化率は80%に

現在、母豚数は150頭で出荷頭数3000頭以上。28～30日齢で離乳し、離乳後1週間ほど置いてから離乳舎へ移動して50日齢ほどで保護豚は選ぶようにしているが、1腹当たりの離乳頭数は現在10.1頭。保護豚率も無薬養豚を始めてから10年目でようやく10%を切り、2011年には4.1%と劇的に改善した。2016年1月現在の保護豚率は7.3%。出荷体重は115～120kg程度に設定し、出荷日齢は10年間ほど205日程度だったが、2016年1年間の平均は190.3日齢、昨年あたりからは180日齢台になった。

内臓廃棄率（大貫込み）も、2013年5月～14年4月：13.5%、14年5月～15年4月：10.4%、15年5月～16年4月：9.6%、2016年1月10.7%と駆虫剤も使わずしてこれだけの成績は驚異的。種豚や専用飼料、飼養管理など様々な要素が奏功していると思われるが、正治さんがこだわるのが母豚の更新率。「成績や内臓廃棄率が改善しているのは、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おり、さらに細菌叢の安定させるためには母豚の更新率を25～30%台で、4産、5産の農場に馴染んだ、すべての菌叢を取り込んだ母豚を保つのが重要だと考えています」と説明する。

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(株)で処理・加工、販売され、630円の建値で年間1本価格取引されており、大貫や保護豚を含めた年間の平均枝肉取引価格は2000年387円、2008年536円、14年567円、15年596円、16年597円。

「よき理解者との出会いこの値段で買ってくれるお客様がおり、商品化率は80%にも足りました」と正治さんはいう。

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、通販宅配サービス会社での取扱いや、一流ホテルの高級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売り上げを伸ばしている。

現在は、仁美さんが美津子さんの遺志を引き継ぎ販促に奔走。都内などのオーガニック専門店や高級和食店などでもメニューに採用されているほか、大手スーパーが新たに展開する高級店での販売も予定されているという。カレーの商品化など加工品への参入も始まっている。

「『無薬養豚』を始めて18年目に入りましたが、18年前は『時代の先走り』でいた。ところが、ここ2、3年は内臓も別に取りしてもらえるようになるなど、『時代の先取り』だったと評価されるようになりました」と正治さん。あくまでも、必要とする人たちに提供する、「競争しない豚肉」「ない時はないと言える商品にする」ことを貫く。

<参考資料> 農業振興施策（高崎市）～平成28年度～

1. 農業施策の展開

市内で栽培される農畜産物を「高崎そだち」と名づけ、農畜産物全体のブランド化を図るとともに、地元で消費する「地消」と首都圏を中心に他地域で消費する「他消」を合わせた「地産多消」の確立に向け、様々な取り組みを推進している。

この取り組みでは、地域の創意工夫を生かしながら、農業者と食品事業者、流通業者などの多様な事業者が連携して取り組む6次産業化への支援や、「高崎そだち」の消費拡大やブランド商品化などに対する支援を実施している。

2. 主な施策

①「地産多消」の推進

○高崎市内産農産物広報活動実行委員会の創設（平成23年度～）

地産多消の推進に向けて高崎市内産農産物広報活動事業を企画し、実施するための組織として、市および群馬県（西部農業事務所）、市内3つのJAの関係者が参画する推進体制を整備。

○株ぐるなびとの連携（平成23年度～）

インターネットサイトでの広報活動のほか、販売促進活動、各種交流事業への積極的な参加。

②シンガポールの海外フェアで高崎農産物をPR

新たな販路の拡大につなげるため、海外市場にも目を向け、今後マーケット全体の成長が期待できるアジア諸国への輸出についても農業関係者の皆様にご協力いただきながら研究を進めている。特に昨年11月には、シンガポール高島屋において新鮮で質の高い高崎そだちの野菜や果物を販売するとともに積極的にPR。

③農業者の所得の向上に資する施策の推進

○農業者新規創造活動支援事業（平成27年度～）

農業者の所得や雇用を増大し、地域活力の向上を図るため、これまでの補助制度を再構築し、地域資源を活かした6次産業化や農畜産物のブランド化などを図る総合的な補助制度を創設。平成27年度に総額1億円を予算措置。前年度の予算総額1億円から、平成28年度は1億5000万円へ増額し支援を拡充。