



国産純粋種豚改良協議会だより

第8号 2019.1.18発行

平成30年度 西日本地区種豚登録講習会 開催!!

(平成30年11月28日 鹿児島県鹿児島市 ホテルウェルビューかごしま
29日 鹿児島県日置市 鹿児島中央畜産農協連合会 鹿児島中央市場)

平成30年11月28~29日、鹿児島県にて西日本地区種豚登録講習会が開催されました。岐阜県内において国内26年ぶりとなる豚コレラが発生し、その終息には至っておりませんが、講習会への参加希望者の声も多かった為、条件付きでの開催をする事が出来ました。(条件:審査講習・実習は飼養衛生管理基準に基づき実施するものとし、特に1週間以内に国外から帰国した方、及び48時間以内に国内の他の農場等の畜産関係施設に立ち入った方の参加は固くお断り致します。) 疾病問題で参加を自粛する方も多いなか、今回の講習会に63名の方が参加しました。今回の参加者は生産者(試験研究機関を含む)19名、養豚関係者41名の出席でした。また、参加者の内27名が登録員新規受講者として参加しました。



座学講習の様子



懇親会で御挨拶を頂いた宝尺氏



生体実習の様子

講習会1日目は座学講習を実施し、①開会、②特別講演1、③特別講演2、④審査講習、⑤テストの順で進行しました。①開会の挨拶では主催者代表である日本養豚協会専務理事小磯より「養豚協会の前進である種豚登録協会が種豚登録事業を開始して70年を迎え、畜産業界にとって種や血統の維持が重要であると本講習会の重要性を強調され、本講習会で登録の基本、翌日の生体実習で体型選抜による種豚の選び方を学び、参加者との目合わせで活発な意見交換して頂きたい。また豚コレラやアフリカ豚コレラと疾病へ対策をしっかりと行って欲しい。」と述べました。また、本講習会の実施にあたり、多大なご支援をいただいた、(公社)鹿児島県畜産協会 大田代表理事専務よりご挨拶を賜りました。大田専務は「鹿児島県は大河ドラマでるように西郷さんが有名である。畜産においては日本一になった鹿児島県和牛、かごしま黒豚があり、優秀な血統の維持と管理を行ってきた。本講習会で血統管理の重要性をしっかりと学んでいただきたい。また、かごしま黒豚を扱う懇親会や翌日の生体実習含め有意義に過ごして頂きたい」と述べました。②では、東北大学大学院教授である鈴木先生に「民間種豚場における繁殖能力の改良成果の紹介と疾病対策の重要性」と題し、海外の繁殖能力、育種改良の説明と基本原理、育種価を活用した民間種豚場の改良経過、抗病性育種と産肉形質等についての講義をして頂きました。③では、(独)家畜改良センター 伊野先生に「遺伝的能力評価と国産純粋種豚改良協議会」と題し、遺伝的能力評価等について分かり易く講義をして頂きました。④の審査講習では「国内の豚の登録事業・豚改良の基礎」「実際の登録・証明事業の概要」「豚に体型審査」について、事務局の海老原・神長・湯浅の順に講義を行いました。講義終了後にテスト及びテスト解説を行い、

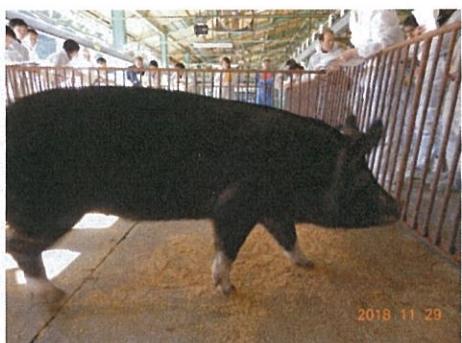
習熟状況の確認を行いました。

1日目の講習終了後、市内の繁華街にある「吾愛人」にて懇親会を行いました。懇親会では、宮崎県指定種豚場協会（日本養豚協会 育種部会委員）の宝尺会長、鹿児島県農政部畜産課の渡邊氏からも御挨拶を頂戴し、JA 鹿児島県経済連の久木田部長より乾杯のご発声を頂戴しました。参加者同士の情報交換や交流が活発に行われ、盛大な懇親会となりました。また、鹿児島県鹿屋市の今崎副市長が急遽ご列席頂き、養豚に対する熱いお言葉を頂戴しました。

講習会2日目、市内からバスや車で移動し鹿児島県中央家畜市場に体審査実習を行いました。生体審査実習には、パークシャー種♀（系統豚）、パークシャー♀（ブリティッシュ系）、デュロック種♂の3頭で実施しました。品種ごとに審査基準の説明と、実際に生体を観察しながら、審査基準と比較して良い点と惜しまれる点を評価し、参加者にも意見等を聞き、目合わせとしても非常によい意見交換ができたと思います。特に黒豚については、生産者や県の職員の方が素晴らしい観察眼があり生体について直にご教授頂きました。

審査後に、生体で超音波スキャナー機（株）フロンティアインターナショナル や背脂肪厚測定機（富士平工業株）のデモンストレーションを行いました。

最後に、本講習会開催にあたり会場や種豚の手配等多大なご尽力を頂いた、JA 鹿児島県経済連、JA 鹿児島県中央会、（公社）鹿児島県畜産協会、鹿児島県指定種豚場連絡協議会に感謝申し上げます。



かごしま黒豚（系統豚）♀



ブリティッシュ系B種♀



デュロック種♂



講習会で疲れたブリティッシュBちゃん



急遽ご列席頂いた鹿屋市 今崎副市長



国産純粋種豚改良協議会の現在の会員数は、生産者会員が24名、団体及び試験研究機関会員が当協会含め11名です。オブザーバー会員は8名となっております。正会員への変更手続き、新規入会をお待ちしています!!

中国でのアフリカ豚コレラ拡散及び モンゴルでの第一例目発生と 岐阜県での26年ぶりの豚コレラ発生に伴う 国内養豚農場でのさらに防疫強化を！！

ASFは非常に厄介な病気で、国内への侵入は全力を挙げて阻止する必要があります。また、豚コレラの拡散防止のため衛生対策を徹底しましょう

8月3日の中国遼寧省瀋陽市でのASFの第1例目発生報告に続き、1月17日時点で117例目の発生が報告されています。また、モンゴルにおいても第一例目のASF発生報告が1月15日にありました。既にASFウイルスは中国国内で広く拡散されていると推測します。今後、複数の省に発生が拡大する可能性は高く制御は困難を極めることが予想されますが、それらの詳細がどこまで報告されるかは不明です。こうした状況のなか、中国のいたるところにASFウイルスは存在すると考え、国内養豚農場では防疫レベルを最高レベルに引き上げ、防疫強化をすぐに実施し国内への侵入を全力で阻止しましょう。

また、岐阜県で26年ぶりに発生した豚コレラについても養豚経営の存続にも関わる疾病です。これ以上拡散しないよう農場の衛生対策を今一度確認いただき侵入防止に努めましょう。

(一社)日本養豚協会では、昨年12月25日と本年1月7日に農水省消費安全局に対し水際防疫の徹底と野生イノシシの全国的な疫学調査実施等について要請しております。ご意見ご要望ありましたら事務局までご連絡ください。



第2回 国産純粹種豚改良協議会 銘柄豚認定委員会開催報告並びに 平成30年度第1回育種改良・登記登録部会開催報告

2018年12月20日、平成30年度第1回育種改良・登記登録部会並びに第2回国産純粹種豚改良協議会 銘柄豚認定委員会を開催致しました。一般社団法人 日本養豚協会の育種改良・登記登録部会の委員のほぼ全員が協議会会員であり、部会と協議会をうまく連動させながら今後も運営を行って行きたいと考えています。部会では特に、一般社団法人 日本養豚協会が認定する指定種豚場の認定基準である現行の衛生チェックシート、ワクチンプログラムについて、昨今の状況もふまえた農場衛生状態の確認方法とその報告について見直しが必要であり、さらに、協議会の会員・オブザーバーの必要に応じた情報共有から提出してもらうそれについては、どこまで実施し、どのような内容が必要か、さらに検討を重ねていくことになりました。

また、桑原副部会長からの提案①肢蹄の改良推進②国産純粹種豚の販売価格について、協議会にも呼び掛けで検討及び取り組んでいくことになりました。

また、本年度総会で承認されました、国産純粹種豚改良協議会 銘柄豚認定委員会について第2回打ち合わせでは3名の委員ご出席のもと、認定基準を決めて行くにあたって調査すべき案件の提案がありました。実態を把握するための調査も実施致します。さらに、認定に関する規則(案)が提出され、これをベースに認定についてさらに検討をしていくことになりました。

～お願い～

皆様のお住まいの都道府県で豚の人工授精師資格を取るための講習会など、実施されていますか？

AI を推進せよと言われてもこの資格を取る場所が無い・・・という声が多く聞こえてきます。情報をお持ちの方いらっしゃいましたら、是非事務局までご連絡ください!!



国産純粋種豚改良協議会 遺伝的能力評価データ収集システム稼働開始です!!

大変お待たせ致しました。

2018年12月より、国産純粋種豚改良協議会 遺伝的能力評価データ収集システムが稼働開始となりました是非、ご活用ください。なお、システムをご利用いただくには、豚の登記登録システム PIG-PINSへの利用者登録(既にシステムをご利用頂けている方は登録済になります。)と国産純粋種豚改良協議会 遺伝的能力評価データ収集システムへの利用者メールアドレス登録が必要になります。PIG-PINSシステムにはログインできるのに、協議会システムにはログインできない、という場合は事務局までご連絡ください。



①有限会社 星種豚場

『二代目 和風総本家』に登場 ~「おいしゅうございます。」~

2018年11月22日に放送されたテレビ番組『二代目 和風総本家』(テレビ大阪発全国ネット番組)にて、有限会社 星種豚場のばとう手づくりハム工房が登場しました。

本放送回は皇室・宮内庁御用達の特集で、天皇皇后両陛下が訪れたばとう手づくりハム工房もその1つとして取り上げられました。

有限会社 星種豚場は平成26年度に農林水産大臣賞を受賞、平成27年度には農林水産祭で天皇杯を受賞しました。カップを返還するため皇居に招かれた際に、美智子皇后から直接「是非、寄らせて下さい。」というお言葉があったそうで、その5ヶ月後、実際に両陛下のご訪問となりました。

両陛下に製品の説明をされる有限会社 星種豚場の星正美社長の姿はもちろん、製品に対する自信と愛着あふれる息子さんで専務の星正晃さんの姿は、これからのが協議会のすすむべき道をしっかりと自覚し、輝く未来を切り開いていかなくてはならない、と強く感じさせてくれました。

星さんはデュロック種を「茶色豚」として豚肉生産されています。肉質が良く、サシが入りやすい品種ですが、子数が少なく、なかなか取り扱う業者も少ないなか、じっくりと成熟させ、一頭一頭スキャナー測定と分析を実施しています。その豚肉生産に対する真摯な取り組み、種豚へのこだわりが生んだ素晴らしい結果だと思います。

余談ですが、実は私も、ばとう手づくりハム工房の製品の大ファンです。とくに女性には敬遠されがちな脂身も従来のイメージと全く違い、非常に美味しいです。番組で、敢えてロースハムの脂身をカットして両陛下に召し上がって頂いたようですが、なんともない、とその点を星専務にお聞きしたところ「両陛下のお年を考慮して、こちらで判断し、カット」されたとのこと。こういった細やかな心遣いを協議会は持ち続け、細やかな味が特徴の国産純粹種豚改良を推進していきたいと思います。

②桑原会員の生産する豚肉をこよなく愛する料理人

『ラ・ブーシュリー・グートン』ミシュランガイド東京2019でビブグルマン認定

2018年11月27日に発表となったミシュランガイド東京2019にて、豚肉専門のレストラン『ラ・ブーシュリー・グートン』(東京都中央区日本橋)が、初のビブグルマン認定を受けました。シェフの郷卓也氏は徹底的に豚肉にこだわった料理を生み出す方で、桑原さんの生産する豚肉をこよなく愛し、素材として使われています。

オープン4年目にしての快挙、シェフは2003年に丸の内のレストランに就職後、実際に2年間フランスで修業、自身が食べ歩きも行い、帰国後に出会った桑原さんの生産された豚肉いたく感動されたそうです。

シェフの素晴らしいところは多数あれど、私が反省させられたエピソードをご紹介します。シェフは決して『桑原さんの生産した豚肉なら良い。』訳ではないのです。もちろん、実際に届いた肉の観察は、融点の低いことも特徴である桑原さん生産の豚肉を溶かしてしまうほどするとい觀察眼を持ってされますが、シェフは桑原さんに豚肉の発注をする際、血統を指定することもあるそうです。注文した豚肉の色、触感、食感、脂など様々な観点から、この系統(種豚)が入っている豚肉がいい、と指定されるのです。

登記登録。正直、面倒だと思います。手数料を支払ってまでこれをやる意味は、しばし考えことがあると思います。しかし、こんなところで、養豚生産者で無い人の豚肉肉質の判断材料になっていたとは。協議会事務局として『シェフ、御見それしました。』では済まないと反省しきりです。種豚改良のため、ひいては肉質の改良のために登記登録は原点中の原点だと再認識致しました。

桑原さんが地道に血統管理を行い、目標を持って改良に取り組んできた素敵な結果だと思います。機会があればぜひ、レストランにご訪問頂き、郷シェフと豚肉について熱く語り合ってください。私も大ファンで、機会を見つけてはお邪魔し、シェフやマネージャーと豚肉料理だけでなく、豚肉談義を楽しませて頂いております。

※ビブグルマンとは→2015年度版からミシュランガイド東京に登場。星数評価のほかに良質な食材で丁寧に仕上げており、5,000円以下で食事ができ、価格以上の満足感が得られるお勧めレストランに与えられる。

会員の皆様ご自身、また関連する話題のはなしをお待ちしています。掲載ご希望の方は事務局までご連絡ください。



事務局からのお知らせ

「国産純粹種豚改良協議会」は
平成28年3月31日、オールジャパンでの種豚改良を
目指して発足しました。只今、会員絶賛募集中です!!

★豚肉勉強会創立 5 周年記念 第 14 回勉強会 開催のお知らせ

協議会会員の桑原氏主催の豚肉勉強会、今年で創立 5 周年を迎えられます。その記念勉強会が開催されるということでお知らせ致します。本勉強会では国産純粋種豚改良協議会の星会長も登壇致します!!

豚肉勉強会創立 5 周年記念 第 14 回勉強会

テーマ：激動の時代を生き抜いた先輩に学ぶ～昭和・平成・その先の日本養豚は!?～

■開催日時：2019 年 3 月 19 日(火)

受付開始 10:00～、勉強会 10：30～17：15(勉強会終了後に懇親会を予定しています)

■会 場：東京・綿商会館 6 階(中央区日本橋富沢町 8-10)

<http://www.mensyou.co.jp/map.htm>

東京メトロ日比谷線・都営浅草線《人形町駅 A4》徒歩約 6 分、都営新宿線《馬喰横山駅 A3》徒歩約 6 分、

都営浅草線《東日本橋駅 B2》徒歩約 6 分、JR 総武快速線《馬喰町駅 1 番》徒歩約 9 分

※参加費、プログラム、申込方法の詳細については、2 月より豚肉勉強会オフィシャルホームページ等で公表予定

オフィシャルホームページ <http://pork.world.coocan.jp/>

Facebook <https://www.facebook.com/butaben>

STAFF Blog 『豚→豚肉』 <https://ameblo.jp/japan-pork-networking/>

問い合わせ先：豚肉勉強会事務局 (担当:岩本、室原)

〒162-0801 東京都新宿区山吹町 332 番地 OFFICE87 5 階

TEL:03-3267-4595/FAX:03-3268-1106/E メール:butanikubenko@gmail.com

事務局のつぶやき

新年あけましておめでとうございます。

2019 年の干支は猪。本協議会の年と声を大にして言いたいところですが、主役は今、業界では困ったさんとしても大注目されています。

2010 年に宮崎県において口蹄疫が発生し、その終息から 10 年近く経とうとしています。昨今の養豚業界では、繁殖能力の重視、こだわりの肉質、海外進出など文字で見ると非常に勇ましくまさに猪突猛進に見えますが、もしかしたら『原点に帰れ』という戒めなのではないでしょうか。

農場の衛生状態の改善、向上が強く丈夫種豚を、美味しい豚肉を生産するための基本中の基本であることを思い出せ、ということから猪は昨年後半から身をもって猪突猛進してくれているのかもしれません。

干支の主役が輝くことができるよう、私達も反省と足元を見直し、改善と向上に努めたいと思います。

2019 年は非常に寒い年明けとなりましたが、皆様お身体ご自愛くださいませ。

本年もご指導来鞭撻のほどよろしくお願ひいたします。

国産純粋種豚改良協議会 事務局 一般社団法人 日本養豚協会 担当:小磯・湯浅・神長

〒1510053 東京都渋谷区代々木 2-27-15 高栄ビル 2 階

電話:03-3370-5473 FAX:03-3370-7937 E-Mail:n.yuasa@pig-pins.com