

堀江ファーム（養豚）

エコフィード活用優良事例表彰で最優秀賞に選ばれた堀江ファームは、成田空港に近い千葉県富里市にある家族経営の農場。繁殖・肥育の一貫経営で、代表の堀江光洋さん（73）夫妻と娘さん夫妻が中心になり、母豚 70 頭ほどの繁殖・肥育一貫経営を展開する。付加価値を高めた販売をしようということで、ハム・ソーセージの加工・販売も手掛ける。長年にわたって飼料を自家配合で賄ってきたこともあり、エコフィードを自家配合の中で積極的に活用する。使っているエコフィードは、メーカーが専門の工場で生産したものを購入している。また種豚の改良にも熱心で、母豚に中ヨークを導入しているのも特徴だ。（写真1）

堀江ファームがある富里市は北総台地のほぼ中央にある畑作地帯で、サツマイモの産地でもある。宮内省の御料牧場があったことから畜産も盛んだ。堀江家は、昭和 30 年代には養豚を始めている。まだ、メーカーの配合飼料などは普及していない、「残飯養豚」といわれた時代。食品残渣なども活用し、自家配合で飼育していたのが中ヨークだった。

当時の養豚で飼育する豚は、堀江さんに限らず、今はほとんど見られなくなった中ヨークが主流。昭和 30 年代から 40 年代にかけて、特に千葉県の中ヨークは全国的に評価が高かった。それがしだいに、発育が良く病気にも強い、そして産子数が多く生産効率の



写真1 疾病対策のため、中ヨークの子豚はカプセル型の育成ハッチに分離飼育されている。

上がる、大型の品種に切り替わっていった。堀江さんの養豚場でも飼育する豚は大型種に切り替わった。堀江さんは種豚の改良に熱心で、大型の品種を飼育しながら日本種豚登録協会の指定種豚場の認定を受けたり、千葉県の系統豚増殖農場としてランドレース(L)の「ボウソウL」の増殖にも携わったりしてきた。

養豚を始めたころから、飼料は自家配合で賄っていた。出荷する肉豚がランドレース、大ヨーク(W)、デュロック(D)の3元交配に変わっても、単味原料としてふすまや脱脂大豆を使いながら、コストと肥育成績を見比べ、独自に配合に工夫を凝らしてきた。

自家配合の原料として、未利用資源を活用することにも、昔から興味があった。でんぷん工場が近くにあった時には工場が排出するサツマイモのくず芋や芋のつるも利用してきた。サツマイモを餌に使うため、脱穀機を改造して、サツマイモを飼料用に粉碎する機械を作ったこともあった。乾燥したサツマイモを使いたくて、群馬県まで仕

入れに出かけたこともあった。サツマイモを餌に入れることで、肉がおいしくなるのだという。成田空港が近いこともあり、国際線の機内食メーカーが養豚場周辺にはあるが、HACCP（ハサップ＝危害分析重要管理点）のシステムを取り入れている機内食工場から、残ったパンを譲ってもらうようにしたこともあった。「パンを使うと肉がおいしくなる」というのが、堀江さんの印象だ。

食品廃棄物などの未利用資源を自家配合飼料の原料として利用してきたのは、飼料費の削減対策でもある。また、国内の食料自給率が40%と低迷しているのに、多くの食品が廃棄されているという現状に、「もったいない」という思いも頭の中にあっただ。そこで、食品廃棄物をスポット的に扱うのではなく、食品や穀物系の廃棄物をリサイクルして家畜用の飼料を製造しているメーカーの製品を使ってみようと、検討を始めた。

本当に飼料費が節減できるのか、発育の成績はいいのか、こうした影響を確認するために、近くにある千葉県立農業大学校で2年間、豚の飼育試験をしてもらった。同大学校には堀江さんの娘さんが在籍していたこともあり、関係が繋がっていた。その結果、成績も良好で飼料費も4割近く削減できることが分かり、平成10年から市販のエコフィードを利用し始めた。使っている飼料は、エコフィード認証を受けている。環境に優しく資源循環型の畜産につながることで、安全確保のため

の措置がされていること、この飼料で育てた畜産物で「エコフィード認証畜産物」の認証が受けられブランド化につながる可能性があることなども考え、利用を始めた。

堀江ファームが利用するエコフィードの製造会社は、衛生対策にも気を配っている。食品残渣などの排出先では残渣を容器に入れて保管してもらい、ものによっては冷蔵しておく。これをエコフィードの製造工場に輸送し、日を置かずに乾燥処理する。加工所までの輸送は、ものによっては冷蔵車を使い、品質低下を防ぐ。運ばれてきた残渣を工場乾燥させ、紛体のドライタイプの飼料にし、500kgのフレコンバッグ（写真2）に入れて養豚場に納める。堀江ファームではフレコンに入った紛体飼料をすぐに、または短期間のうちに、他の飼料原料と配合し、自動給餌機で豚に与える。排出先から豚の口に入るまで、衛生的に流通する経路ができています。

他の飼料原料と混合するのに、堀江ファームでは、飼料配送用の中古のバルク車を利用する。10年ほど前、廃車



写真2 倉庫に入っているフレコンバック。中にエコフィードが入っている。



写真3 エコフィードを他の配合飼料と混合するバルク車

にする予定の車を、知り合いの飼料配送会社から安く譲ってもらった。現在、養豚場の飼料タンクのそばに置いてある。バルク車（写真3）には2つのタンクが備わっているので、前のタンクにはフォークリフトでフレコンを持ち上げてエコフィードを入れ、後ろのタンクには他の配合飼料を入れる。バルク車のコンベヤーで両方のタンクから飼料を出してやるとうまく混合された飼料になって、飼料タンクに送り出せる。エコフィードは、「ほかの飼料と混ぜる作業が負担になって普及していない」と堀江さんは見ているが、バルク車を使うと楽に混合できる。周辺でもエコフィードの混合作業にバルク車を利用する養豚場があるそうだ。

エコフィードを使う上で、堀江ファームでもう一つ工夫しているのが、飼料タンクから豚舎へ飼料を送り出すパイプの太さ。通常は直径 30 ㍓程度だが、エコフィードは目詰まりを起こしやすいと見て、太さ 50 ㍓に変えた。バルク車とパイプの工夫で、エコフィードの混合・給与がスムーズに運んで



写真4 目詰まりを防ぐため、太くした飼料配送用のパイプ

いるそうだ。

エコフィードのメーカーでは1カ月に1回、栄養成分と、大腸菌やサルモネラ菌といった病原菌の検査をして安全性を確保しているという。エコフィードの原料には、人の口に入らなかった食品だけでなく、脂分や水分の調製材として、農業界から出てくる穀物系のものを使っている。これで栄養成分の偏りも調整するそうだ。

専用の工場で生産されるエコフィードを、堀江ファームではこれまで何種類か試したが、現在は2種類のエコフィードを利用している。価格とグレードが違い、農場への着料金で見ると、高価な方の飼料は安価なものの1.7倍ほどの価格になる。肥育前期にはコストを抑えた方のエコフィードを使い、後期には品質・価格が高い方を給与。経費と効果を考え、生育ステージで分けて利用する。

昔飼っていた経験から、食品残渣を給与するなら、かつて残飯で飼育していた中ヨークに合うだろうという考えもあり、堀江ファームではエコフィー

ドの利用と前後して中ヨークの飼育を始めた。エコフィードの利用で、伝説の豚肉を復活させた形だ。独立行政法人・家畜改良センターが中ヨークを保存していると知り、導入した。「同じ中ヨークでも、よそのとは味が違うよ」と堀江さん。脂の質が違い、肉のきめも細かいという。餌の違いが肉質に現れるそうだ。

堀江ファームの繁殖母豚 70 頭のうち、中ヨークは 15 頭。このほかは県の銘柄豚肉「房総ポーク」を生産する LW の交配母豚になる。中ヨークの母豚（写真 5）は、手作り感あふれる母豚舎で飼育している。（写真 5）

堀江ファームで肥育する LWD の 3 元交配豚は、出荷日齢が 180 日齢ほど。これに対し中ヨークは増体が遅く、出荷日齢は 220 日齢。40 日の差がある。繁殖成績も、改良された現代の母豚と比べると芳しくない。1 腹当たり 7.5 頭くらいだという。もともと中ヨークの産子数が少ないことに加え、母豚が高齢化している影響もあるそうだ。

繁殖・肥育成績ともに近代的な豚と比べると思わしくない。それでも中ヨークに取り組むのは、肉の評価が高いからだ。

中ヨークを飼育する県内の生産者では「千葉ヨーク振興協議会」を発足さ



写真 5 手作り感あふれる豚舎で飼育される中ヨークの母豚

せ、生産する肉は現在「ダイヤモンドポーク」のブランドで販売するようになった。高価で取引される。また、とんかつレストラン「とんかつまい泉」を展開する井筒まい泉株がダイヤモンドポークを高く評価し、扱うようになった。「まい泉」のカツサンドで使うパンの残渣が、堀江ファームのエコフィードとして給与され、育った豚の肉が「まい泉」で提供される。食品残渣の飼料と畜産生産物の肉で循環の輪ができていく点が、堀江ファームの大きな特徴になっている。

堀江ファームでは平成 24 年に、「エコフィード利用畜産物認証」も取得。エコフィードの利用を消費者にも知ってもらおうと設けられた認証制度だ。資源の循環を実践しながらアピールしている。