

地域の資源を活かしたエコフィード豚「むつみ豚」

株式会社小野養豚（養豚）

ー経営の概要ー

小野養豚は山口県萩市北東部の吉部下（きべしも）で豚の生産・育成から精肉販売までの一貫経営を行っている。吉部下は平成 17 年の市町村合併により、現在では萩市の一部となっているが、それまでは日本で唯一のひらがな名の村（むつみ村）としても有名な地域である。吉部下地域では中山間地域活性化のための様々な活動を展開しており、夏季にはかぶと虫やクワガタなどの昆虫と触れ合える「むつみ昆虫王国」が開園し、道沿いにひまわりが咲き誇るひまわりロードフェスタが開催され多くの観光客で賑わう。

小野養豚は昭和 30 年頃に小野英雄氏が共同経営で 3 年間養豚を行ったのが始まりである。昭和 42 年に現会長の小野俊治氏が母豚 30 頭規模で養豚を再開し、その後増頭を進め平成 5 年に有限会社小野養豚を設立した。平成 14 年には三代目の小野靖広氏が就農し、平成 30 年より代表取締役を務める（写真 1）。

小野靖広氏に小野養豚の概要についてお聞きした。小野養豚の敷地面積は約 17,000 平方メートルで、その中に母豚舎 3 棟、肥育豚舎 3 棟、飼料庫 1 棟、堆肥舎 3 棟が建っている（写真 2）。従業員は家族 4 人、従業員 4 名、アルバイト 3 名の 11 名で、豚の飼育を行う農場部門と加工・販売の精肉部門からなる。小野養豚では大ヨークシャー種とランドレース種の交配種にデュロック種を交配した三元交配豚（WLD）を飼育し、母豚は約 110 頭で年間出荷頭数は約 1,700 頭である。



写真 1. 小野靖広氏



写真 2. 小野養豚全景

ーエコフィード利用の取り組みー

養豚飼料としてエコフィードを利用し始めたきっかけは、平成5年に製パン業者から製造ロスのパン、余剰の食パンや菓子パンなどのパン屑を引き取ってほしいとの依頼があったことによる。現在では製パン業者2社からのパン屑を県内外から有償で入手しているが、県内のパン屑の運送は製パン業者が行ない、県外からのパン屑の運送は肥育豚出荷の帰り便を使うことで輸送コストを抑えているようだ。運送の際には1週間のパン屑の搬入量がほぼ均一となるように、県内外からの入荷のタイミングを調整している。パン屑は時間の経過とともに品質が低下するため、農場内で加熱・粉砕し保存性を高めてから飼料として利用する。パン屑を使い始めた頃は配合飼料と混合していたが、利用が難しいことから徐々にトウモロコシと組み合わせるようになった。その後、エコフィードの種類を増やし、平成28年より有償で米ぬか、平成29年より有償でせんべい工場から型崩れしたピーナツ屑、平成30年より有償で酒米の米粉・米ぬかと無償で脱水処理野菜屑を利用している。野菜屑は地元のカット野菜工場から産出したもので食品残さとして廃棄されていた。野菜屑は含水率が高くそのままでは飼料として利用できないことから、野菜カット工場が脱水機を導入し含水率を落とすことで飼料として利用できるようになった。脱水野菜屑は毎日あるいは週2～3回のペースで業者より持ち込まれる。パン屑、ピーナツ屑、米ぬかは年間を通じて一定量が産出するが、酒米の米粉は搗精が始まる毎年10月以降に産出量が増え、野菜屑は春と秋には多く冬に少ないといった季節変動があるようだ。いずれのエコフィードもハンドリングや衛生面を考慮し、飼料庫内で加熱・乾燥および粉砕したものを飼料原料として利用する。給与飼料はパン屑を主体としたエコフィードにトウモロコシ、大豆粕、その他の配合飼料原料を飼料混合機で混合したもので、6割をエコフィードが占める(写真3)。これらの飼料を混合する際には成分組成に偏りが無いように投入の順番や量を調整している。混合した飼料はスクリーコンベアで飼料タンクに送り、ウエットフィーディングとして豚へ給飼する(写真4)。



写真3. エコフィードを混合した給与飼料



写真4. ウエットフィーディングとして給与

小野養豚では生後 55～70 日齢に子豚後期用飼料、70～120 日齢に肥育前期用飼料、120～180 日齢に肥育後期用飼料（雄用、雌用）の 4 種類、母豚用として授乳期および妊娠期の 2 種類の飼料を使い分けている。以前の肥育後期用飼料は 1 種類であったが、雄と雌の日増体量が異なるため飼料原料の配合割合を変えたようだ。また、エコフィード給与では厚脂になり易いため、定期的に動物医薬品会社に飼料分析や飼料設計を依頼し、厚脂を抑えるための添加剤を利用している。現在、肥育豚の年間出荷頭数 1,700 頭のうち 400 頭を福岡食肉市場に出荷、1,300 頭を自家販売している。当初はほぼ全量を福岡食肉市場に出荷していたが、エコフィードを使うようになってから福岡食肉市場での肉質の評価が高まったため、現在では自家販売への比率を 8 割程度まで高め、市場での販売は 2 割程度となっている。

配合飼料メーカーが製造した飼料は嗜好性も十分で入手も容易である。しかし、エコフィードを用いた自家配合飼料は、エコフィードの運搬、乾燥、混合などに手間がかかるものの、飼料の嗜好性も良く、パン主体のためサシが入り易い飼料となり、オレイン酸含量も増えたようだ。エコフィードを飼料として利用することで作業量が増えるといった課題はあるが、労力を確保することができれば経費の削減に繋がると評価している。また、飼育環境の改善にも務め、ストレスの軽減を図るために「むつみ豚」1 頭当たりの飼育面積は 1.6 平方メートル以上を確保し、製材所が出るオガ粉を敷料としたオガ粉豚舎である。近年、地球温暖化への関心が高まっているが、豚は汗腺がほとんど無いため夏季の暑熱対策は重要である。そのため、今後 5 年間でむつみ豚の生産を 2 割増産することを視野に、細霧冷房装置や冷房換気扇の整備を図るとともに、衛生管理を強化するために高圧洗浄機を導入している。豚舎はオガ粉を敷料としているため臭いが少なく、糞や尿をオガ粉に浸透・吸着させることで糞尿処理の手間も省ける。豚糞おが粉堆肥は農事組合法人が有機資源として近隣の耕種農家の圃場 60ha に散布しているようだ。

一畜産物の取り組み一

小野養豚で生産した豚肉は「むつみ豚」という名称で販売している（写真 5、6）。今から 15 年ほど前に「むつみ」の名前を残すために、萩ブランド豚の名称を「むつみ豚」と命名したようだ。「むつみ豚」は奥萩ブランドとして指定され、「パンを主体としたリサイクル飼料で、臭みが無く甘みのある肉質の豚肉」をキャッチフレーズに、萩市を中心とした精肉業者のほか、農産物販売所、畜産物加工販売、萩市内の小中学校、保育園・幼稚園の一部、ふるさと納税の返礼品としても幅広く利用されている。また、むつみ豚は様々な料理に使われ、萩市を中心に「むつみ豚」を食事できる店舗がある。



写真5. むつみ豚



写真6. むつみ豚のポスター

「むつみ豚」の更なるブランド力の強化や生産力を高めるために、むつみ豚資源循環クラスター協議会が市内5法人の加盟により平成30年に発足し、小野氏は会長・事務局として活躍している。豚の生産・販売では多くの人や業者と繋がりを持つことが不可欠のため、エコフィードの入手、販売、堆肥の散布など地域の関係者との連携や協力を積極的に行っている。また、販売促進に関しては平成30年よりホームページを立ち上げ、会社案内パンフレットや豚肉販売用パンフレットを作成しているほか、保冷バッグ、Tシャツ、タオルハンカチ、クリアファイル、マスキングテープなどのむつみ豚オリジナルグッズの製造・販売にも取り組んでいる。小野養豚の敷地内の直販所ではクレジット決済システムを導入するとともに、Free Wi-Fi環境も整備し、購入者の利便性を図っている。

今後の取り組みとしては、生産量を増やすために母豚頭数の増頭やむつみ豚の更なる差別化・ブランド力を高めるために、現在の6か月の肥育期間を8か月の延長した場合の肉質や味覚の変化を調査しているそうだ。

小野養豚は令和元年度のエコフィードを活用した畜産物生産の優良事例として、最優秀賞（農林水産省生産局長賞・中央畜産会長賞）を受賞した。

(永西 修・国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構
畜産研究部門 家畜代謝栄養研究領域長)