

農家の友

可能性の、開拓者たれ。



特集

第12回 北海道農場HACCP研究会





テイクアウト専門店の前に立つ代表の鈴木康裕さん、長男の旬さん、長女の菜々子さん、妻のちはるさん（左から）

父から息子へ受け継がれる 最北端のSPF豚認定農場

鈴木ビビッドファーム（名寄市）

スーパーの養豚場から独立
初代から2代目へ

夏と冬の寒暖差が大きく、年間降雪量は5mを超える名寄市。名寄ビヤシリススキー場に向かう日進名寄線沿いに鈴木ビビッドファームのテイクアウト専門店がある。メニューは同ファームが生産しているSPF豚を使った「はちみつチャーシュー」のおにぎりや、「白の貴婦人」と名付けたウインナーを挟んだホットサンドなど。チャーシューはしつとり



東京のスーパーでは「あまに豚」のブランド名で売られている

として味わい深く、ウインナーはあふれる肉汁がうま味たっぷり、加工品からも同ファームの豚肉の品質の良さが伝わってくる。

鈴木ビビッドファームの創業者、鈴木正さん（72歳）が養豚業を始めたのは今から48年前の昭和50年。当時、下川町にあったスーパーが運営する養豚場の場長を務めていた正さんが一念発起して、名寄市で独立したもので、スーパーのレジ係をしていた美枝子さん（68歳）と結婚し、退職金をつぎ込んで豚舎を建てた。大きな転機が訪れたのは、それから四半世紀が過ぎた頃。農場のそばを流れる河川改修のため、農場の一部を国に手渡すことになり、正さんはその資金を基に平成13年からSPF豚の生産に切り替える準備を始めた。昭和55年生まれの長男、康裕さん（42歳）は、「子どもの時から普通に



養豚業を立ち上げ、SPF豚に挑戦してきた創業者の鈴木正さん



分娩房の掃除をするちはるさんは主に子豚を担当



出産を控えた母豚を見守る康裕さん



子豚は群で管理し、ステージごとに豚房を変えていく

豚がいる生活でしたけど、父のおかげで家族は大変でした」と笑う。名寄の高校卒業後は好きだった自動車関係の仕事を目指し、芦別市の専門学校から自動車メーカーに就職した康裕さんは、正さんとの約束もあって、平成16年に帰郷。妻のちはるさん（43歳）とは枝幸町に転動して



母豚の乳房に集まる子豚

SPF豚とは、Specific（特定の）Pathogen（病原体）Free（無）の略で、日本SPF豚協会が指定する豚特有の5大疾病を排除して育てた豚のみが、SPF豚としての販売を認められている。道内ではホクレンが生産から販売までを下支えし、同協会の認定農場に指定されているのは鈴木ビッドファームを含む15農場のみ（うち2軒は育成・

特定の疾病を排除した SPF豚認定農場へ転換

た時に出会い、二人でSPF豚の生産に取り組むことを決めた。それまで介護の仕事をしていたちはるさんは、農業に縁がなかったが、「何とかなるだろう」と思って、名寄に来ました」と20年前を懐かしむ。



種付け用に飼育している雄豚は どう猛な顔つきだった



産まれたばかりの子豚を抱く ちはるさん

肥育専門）。農場内は衛生面を厳しく管理しているだけでなく、ホクレンから購入する飼料も肥育のステージごとに配合が調整されている。豚舎は母豚、分娩房、育成など、細かく豚房が区切られ、ふん尿はスリット入りの床から下に落ちていく仕組み。豚にストレスがかからず、闘争によるけがも発生しないよう、快適な空間が整えられている。スタートが豚舎に入る際は毎回シャワーを浴び、髪の毛も全て洗い流してから着替えるのがルーティンで、取材や視察者も豚舎に入る際は同じことが求められる。

■鈴木ビビッドファーム
住所：名寄市日進495番地18
電話：01654-3-2546
テイクアウト専門店は1～3月の
土、日曜の午前11時～午後4時30分
<http://suzuki-vivid.com/>

ホクレン系統の三元豚を 生後150日で出荷

康裕さんたちが育てる豚は、大ヨークシャー種とランドレース種を掛けたF1と雄のデュロック種を交配させた三元豚。血統を守るため、母豚はホクレンが運営する滝川の農場から仕入れ、繁殖用の雄豚との交配は農場内で自然交配と人工授精を使い分けている。母豚は300頭ほど

で、「豚は種付けから115日でお産し、子豚は生後約150日でお荷します。母豚は平均3ヶ月で入れ替えますが、このタイミングを見極めることで、安定生産が続けられ

ます」と康裕さん。育成中の豚を入れると、常時1800頭ほどを管理していることになる。

出産直後の子豚の管理はちはるさんと女性従業員が担当し、雄の去勢もちはるさんたちの役割。ちはるさんは、「男の人はこの作業が苦手みたいですよ」と笑っているが、豚舎作業も20年が過ぎただけに餌やりや掃除などを手際よくこなしていた。

生後0日から母乳と配合飼料で育てられる豚は離乳期、肥育期と、ステージごとに細かく飼料が設計され、体重110～120kgでお荷を迎える。出荷はホクレンとの出荷計画に基づいて行われ、道産のSPF豚としてホクレンショップや地元のお店などで精肉が販売されている。

東京では「あまに豚」として販売 豚ぶん堆肥も製造

数年前からは東京の大手スーパーチェーンが北海道産「あまに豚」のブランド名で販売する豚にするため、亜麻仁油の搾りかすを餌に加え、オメガ3系脂肪酸量が多い肉質に育てている。「昨年、初めて東京に視察に行きましたが、ギョーザや豚まんなど、いろんな製品に加工されていて、勉強になりました」とちはるさん。今は全ての豚に亜麻仁油の搾りかすを与え、東京での需要に応え、抗生物質も通常の豚より少なく抑えるなど、随所にこだわりが見られるが、その生産技術はやはり正さんから受け継がれたもので、正さんは過去に3度、ホクレン主催の北海道枝肉共助会の肉豚の部で最優秀賞を受

賞している。康裕さんは、「父は豚の良しあしを見分ける目はすごいと思います。自分にはプレッシャーですね」と苦笑しながら、一目置く存在のようだ。

自動堆肥発酵装置で作られる豚ぶん堆肥は南富良野の畑作農家から引き合いがあり、「土壌改良に有効なんです。近隣では値段が付かなかったので、助かりました」と康裕さん。料理が得意なちはるさんがレシピを作った加工品もネット販売やテイクアウト専門店を立ち上げるなど、経営にも熱心な康裕さんだが、その裏で頭を悩ませているのが人材の確保。長女の菜々子さん（16歳）は吹奏楽に夢中な高校生で、長男の旬さん（13歳）はスノーボードの日本の強化選手として将来が期待される存在だけに、「子どもたちを後継者にしようとは考えてないです。自分の右腕になってくれる人材がどうやったら見つけれられるのかをいつも考えています」と康裕さん。

日本最北のSPF豚認定農場、鈴木ビビッドファームはその名の通り、ビビッド（生き生き、元気）にこだわりの豚肉を消費者に届け、ホームページには「孫の代までおいしい豚肉」とその決意が記されていた。

（フリーライター／梅村敦子）



なよろ産業まつりなど、地元のイベントにも出店している



道の駅「もち米の里☆なよろ」でも、鈴木ビビッドファームのチャーシューやウインナーを販売している



ウインナー「白の貴婦人」と「はちみつチャーシュー」「ピリピリ親父のペッパーハム」はネットでも購入できる