

エサの六〇八割が破碎玄米

飼料米で地域に欠かせない

養豚農家になる

岐阜県揖斐川町・菖蒲谷牧場

エサの六〇八割が米

「クサイ、汚い、って地域で嫌われ者だった畜産が、地元役にたてる。飼料米はそんな力を持つてるんです！」

目を輝かせながら話す山川忠一郎さん（二八歳）の言葉に、食卓を囲んでいた家族みんなが「うん」と揃って首を縦に振る。

菖蒲谷牧場は揖斐川町内に数軒残る養豚農家のひとつで、母豚六〇頭の一貫経営だ。自分の田んぼと二〇軒の稲

作農家の田んぼでとれる年間約二八〇tもの飼料米（玄米重量）を、子豚、肉豚、母豚のエサに混ぜて食わせている。その量なんと、エサの六〇八割。

日本の米で豚をつくる！

菖蒲谷牧場は、忠一郎さんを経営主に、父、母、妹の四人で成り立つ家族経営だ。メインの養豚業の他に、茶一ha、米（飼料米と一部食用米）一二haを栽培。さらに、「わが家で作った豚肉やソーセージを子供に食べさせた



山川さん一家。前列右から忠一郎さん、千加さん（忠一郎さんの妻）、穂乃加ちゃん（娘）、房子さん（母）、後列右から忠一郎さん（父）、恵美さん（妹）

かったんだよね」という、父・忠一郎さんと母・房子さんの想いでできた加工所兼直売所も現役で営業中だ。

まだ忠一郎さんが経営主だった九年前、その加工所で開いたソーセージづくり教室で「国産豚ってエサも国産？」と、お客さんから聞かれてハッとした。

山川家では配合飼料を使わずに、ずいぶん前からエサを自家配合してきた



飼料米で育てている菖蒲谷牧場の子豚(生後30日)

菖蒲谷牧場の豚肉。左がロース(500g 1050円)、右がバラ(500g 850円)

が、エサの出どころまで考えたことはなかった。どこからやってきたといった何を豚に食わせているのか、消費者に自信をもって説明したいと思うようになった。

そうと決まればさっそく行動開始。

一番の課題は、輸入トウモロコシに替わる穀物(カロリソース)の確保だ。トウモロコシ、サツマイモと雖も、時間を栽培しては食わせただけで、時間や労力がかかるわりに豚がすぐ食べ切ってしまう。こりやダメだの連続で、最終的に行き着いたのが米だった。

「日本の土地に合うのはやっぱり米。日本の米で日本の豚をつくらう！」

一時間に1000kgの米を処理

まずは三反の田んぼで飼料米を栽培。試しにやった米を豚は喜んで食べた。発育も良好だった。

数年後、東京の大学を卒業した忠一

郎さんが揖斐川に帰ってきた。その勢いで、飼料米をつくる田んぼを徐々に広げていった。様子を窺っていた知り合いの稲作農家も、山川家の取り組みを知って、飼料米をつくりたいと声をかけてくるようになった。

ただ、使える米の量が増えてもモミすり・破碎作業が大変。当初は、家庭用の小さな製粉機でモミ米を破碎して食わせていたが、モミガラのでいでウソコが膨大な量になり、処理にかなり参っていた。仕方がないので、モミすりしたうえで、しこしこ破碎することにした。

そんな時に出会ったのが大竹製作所の飼料米破碎機。生モミでも乾燥モミでもモミすりができるうえ、モミすりから破碎までを一度に連続して行なう超すぐれものだ。

「試しに借りてみたら、一時間に七〇〇〜一〇〇〇kgの飼料米を処理できますよ。ウソみたいに手間も時間も

かからなくなつたから、当時、破砕を担当していた妹に『お願いだから返さないでくれ』って泣きつかれました」と忠一郎さんは笑う。

秋はトウモロコシを 全量米に置き換えられた

今年度は、山川家の田んぼ一二haと、二〇軒の契約農家の田んぼ四〇ha、合わせて五二ha分、量にして二八〇tもの飼料米を使えるまでになった。

自分の田んぼでつくる飼料米の品種はモミロマン。病気や虫に強く「米づくりは素人」と話す忠一郎さんでもつくりやすい。主食用より砕けやすいし、豚に必要なタンパク値も高い。契約農家につくってもらう分には主食用品種もあるが、できるだけ飼料米専用品種をつくってもらうようにしている。

収穫時期の秋口は、貯蔵庫からお米があふれるので、エサの八割に米を配合。なんと、輸入トウモロコシをすべ



タンパク分を補うキナコ。大豆を炒って粉碎した

て米に置き換えていることになる。一年を通して平均六割を米にできた。

他の養豚場にないくらい米をたくさん食わせているが、母豚、子豚（離乳前も離乳後も）、肉豚、すべての豚に何の異常もない。トウモロコシを食わせていた時と変わらず豚が大きくなるかを毎日観察。米だけ残していないことを確認しながら、割合を少しずつ増

やし、その都度、飼料設計もしたという。

タンパク源は県内産の大豆を炒って粉碎したキナコで補う。他にも、大豆粕や魚粉なども混ぜている。

甘くてさっぱりした 軟らかい肉

「さっぱりとした味、肉の色がきれいだねっていうお客さん多いです」。イタリアでソーセージの勉強をしてきた加工担当の妹・恵美さんが、お客さんから聞いた肉の評判だ。確かに、ピンクの肉に白い脂肪が細かくかすり状に入っていておいしそう。豚肉の味の良し悪しが一番わかりやすいという、しゃぶしゃぶで食べてみると、甘くて軟らかい。これが米を食べて育った豚かい！

菖蒲谷牧場では年間で一二〇〇頭の肉豚を市場出荷する。格付けが「中」以上だと、ブランド豚の「飛騨・美濃けん」とん」として販売できる。山川家



㈱大竹製作所の飼料用
米脱皮・破碎機 (SDH35)
1台約100万円

の肉のほとんどが「中」以上だ。直売するのは出荷するうちの二割で、季節にもよるが週に四頭くらいになる。忠郎さんがうまそうな豚を選び、屠畜してもらった肉を持ち帰ってくる。

地域に仲間ができたのが一番嬉しい

昭和三十年以降、大規模化に向かって走り続けてきた日本の養豚。「農業というより食品工場」と忠一郎さんがいうように、地域で閉鎖的な存在だったという。「ずっと住んでる大好きな地元のために豚を飼いたい」。山川家のそんな想いを、飼料米は現実のものにしてくれた。

二〇aくらいの小さな農家から、一〇haもつくる営農組合まで、契約農家の規模は大小さまざまだ。飼料米1kgの値段は、輸入トウモロコシと同じくらいにすることを目安にしている。田んぼの作業を全部やりきれない農家もいるので、代金をもらう代わりに作業を請け負う形もとる。申し出てくれた田んぼはなるべく使いたいのだ。

田んぼに出れば近所の農家と顔を合わせる機会が増える。一緒に草刈りを

するなど稲作農家との交流も増えた。「今、米の破碎を担当する父は、倉庫で近所のおじさんとよく井戸端会議をしています」。以前はなかった光景だ。

秋になると、契約農家みんなを山川家に招待し、豚肉とソーセージを振る舞う収穫祭をする。「うちの米食ったからうまいな」なんて、稲作農家同士が言い合って来年もがんばろうとモチベーションを高め合う。

「みんながつくった米をうちの豚が食べる。できた豚肉を地域の生産者と消費者に還元できる。飼料米の価値ってそこにあると思うんです」

編