

養豚部会



養豚担当 中尾



JA菊池では、定期的な指導巡回・妊娠鑑定など、成績向上に向けて熊本経済連と共にサポートしています。

※防疫対策(防護服・長靴着用、消毒)のうえ、取材・撮影を行っています。



育成期の子豚の状態を確認

養豚部会は部会員6戸で、1戸当たり1000～3000頭を飼養。販売は熊本経済連へ委託し、県産統一ブランド「くまもとのりんどうポーク」「くまもとSPF豚」の生産、販売に取り組んでいます。

◆**こだわりの安全な飼料**
飼料は小麦などの良質なデンプン質と天然ビタミン・ミネラル分を豊富に含んだ海藻粉末を与え、きめ細かな甘みのあるおいしい豚肉に仕上がっています。
◆海藻粉末には、ビタミン、アミノ酸、有機ミネラルや多糖類が豊富に含まれ、ヨード類は、繁殖、発育にかかわるホルモンの分泌を促進し副腎皮質ホルモンの分泌を正常化し、ストレスの緩和効果もあるとされています。免疫機能活性化も期待されます。
◆小麦は、飼料の加熱加工と低タンパク化により消化吸収を高め、チッ素排出量を低減しました。

◆養豚の仕事は、繁殖(母豚の管理・種付けや分娩)、育成・肥育(子豚の健康管理・ワクチン接種やエサの調整)、環境・衛生管理(清掃や消毒、温度管理や防疫対策)などで、豚の誕生から出荷までを見届けます。
◆豚は神経質でストレスに弱いので、環境の変化や大きな音、暑さ寒さなどに敏感に反応します。特に夏場の猛暑は繁殖成績や生産性への影響が心配されるため、暑熱対策の強化も重要な課題となっています。産まれたばかりの子豚は特に病気になるやすいので、気配りが大切です。
◆豚やイノシシに特有のウイルス性伝染病「豚熱(ぶたねつ・CSF)」も心配なことの一つです。非常に強い感染力と高い致死率を持つので、徹底的な防疫対策を行っています。
※豚熱は、人には感染しません。仮に感染した豚肉を食べても人体への影響はなく、市場に出回ることもないため食の安全性は保たれています。

命の誕生や成長の成果を実感



一頭一頭に想いを込めて大切に育てています

部会長 管野 民男