

命懸け

安全で安心、美味しい豚肉づくり 全従業員一丸で豚熱(CSF)から再起

沖縄県中部、沖縄市にある合同会社喜納農場は、豚熱による全頭処分を乗り越え、安全・安心、美味しい豚肉づくりに全力を注いでいる。

喜納農場は、沖縄在来豚「アグー」と交配し生まれた豚を、半世紀以上かけて生み出した独自配合飼料キナフィードとJAおきなわの飼料で育てることで肉質を良くし、甘味のある豚肉にしている。豚熱からは、衛生面の環境を整備し、健康に育てる「豚ファースト」な農場として再起し、2021年9月に出荷再開にこぎつけた。豚を愛する従業員が一丸となって、今まで以上に気持ちを込めて育てている。

ショックと不安の日々 家族のため再建誓う

2021年9月5日、喜納農場は1年8カ月ぶりに豚を出荷した。農場再開後の同年2月に生まれた豚10頭だった。農

場代表の喜納忍さん(39)は「生きていた豚が農場を出ていくことにあらためて感動しました。出荷再開に力を尽くしてくれた農場のメンバーには感謝の気持ちでいっぱいです」と当時を振り返る。

沖縄で豚熱の発生が確認されたのは2020年1月。ほどなく、喜納農場の豚にも異変が起きた。「1頭ずつと寝ている豚がいて、何をしても元気になりませんでした」。検査の結果、豚熱に感染していることが判明。防疫処分が行われ、喜納農場は全3012頭を失った。沖縄の豚熱発生は33年ぶりのこと。県全体では約1万2000頭が防疫処分され、国内唯一の固有種「アグー」の種豚が離島に隔離される事態になった。

忍さんは、豚を愛してやまない父・憲政さんをすぐに家に帰し、自分は農場に泊まり込みで、全ての殺処分を見守った。「父は豚を心から愛しており、処分するところを見せたくないかった」と憲政さん思いやる一方で、忍さん自身も「豚を処分した時はショックで、また養豚に向き合えるのか不安もありました」と打ち明ける。それでも父や家族のため、喜納農場の豚肉を待つてくれているファンのために、「絶対に再建する、復旧する」と心に誓った。



合同会社喜納農場



沖縄県沖縄市池原5丁目7-7
代表／喜納忍
飼育頭数／母豚173頭、肥育豚1250頭
従業員／6人 創業／1956年



豚熱発生後、飼料管理のためにJAおきなわの協力のもと新たに整備した飼料タンクの前で。喜納忍さん(写真右から2人目)、叔母の喜納和枝さん(右端)、嘉手納拓也さん(左端)、岩間博之さん(左から2人目)

「衛生管理マニュアル」作成 毎日LINEで情報共有

豚を処分して約半年たった2020年8月、母豚10頭を導入し、農場を再開した。つらい経験から立ち直れたのは家族の存在があったからだ。忍さんは幼い頃から、豚と真摯に向き合う憲政さんの姿を見て、養豚農家を継ぐことを心に決めていた。また、障がいを持つ兄弟の働く場、居場所をつくりたいとの気持ちも大きく、豚熱を経てもその気持ちは揺らぐことはなかった。

再開にあたり、JAおきなわや、同JAが出資する沖縄県食肉センターが衛生管理や飼料などさまざまな面から再建をサポート。農場は「フードチェーンの一翼を担う組織」として、安全・安心で美味しい豚肉を提供するため、従業員衛生管理マニュアルを作成した。「豚舎内への入退場時には、長靴の有機物を除去、長靴の消毒を行う」「作業服、長靴、帽子、手袋は、毎日洗濯し常に清潔に保つ」「工具、機材などを農場内に持ち込む場合は消毒を行う」などを取り決めた。豚舎には5m間隔で消毒ホースを設置し、衛生管理体制を強化した。

毎週月曜日には、1週間の予定についてミーティングを実施。管理獣医師による月1回の指導もある。代表の忍さんと家族2人、従業員3人の6人が毎日LINEで情報を共有し、細かい問題までも意識の統一を図っている。関係者に対しても、車両消毒

をキーワードにしている。

飲み水に自家培養の植物性乳酸菌を混ぜ、腸内環境を整え、糞尿の臭いを抑える。人間と一緒に腸内環境が整うことで健康的な状態となり、そのおかげで肉質も向上してきている。

1番気を付けていることは豚の生活環境。気温や湿度、空気の流れ、餌、飲水、豚の寝姿まで。とにかく細く観察し、異変を見逃さない。抗生物質は体調を崩した豚以外には使っていない。環境に気をつけることで病気を事前に防ぎ、薬品などは極力使わないことを徹底的に追求している。

再スタートした喜納農場は、県食肉センターに出荷。同JAがブランド化を目指す「あぐ〜」として、他の農場から出荷された豚とともに販売されている。沖縄在来豚「アグー」にランドレース（ハイブリット系）を掛け合わせた豚だ。脂に甘みと旨味があり、肉質が優れていると評価されている。JAでは沖縄を代表する豚肉のブランドとして育てていく考えだ。

キッチンカーで地産地消 養豚業と地域活性化けん引

大切な豚を失った経験を経て、「地産地消を通じて、地域も養豚業も活気づけたい」と、2020年9月からキッチンカー「Kinner's（キナーズ）」の運行を始めた。農家仲間の協力で、豚肉や野菜など地元の食材にこだわったサンドイッチ「発酵ベジサンド」や「チューバーサンド」といった「ご地

「地産地消を通じて、 地域も養豚業も活気づけたい」

合同会社喜納農場
代表 喜納忍さん



- ①豚熱後は、JAおきなわと沖縄県食肉センターとともに農場再建に着手。JA担当者との打ち合わせ
- ②母豚の乳を元気よく飲む子豚
- ③豚をこよなく愛する父の喜納憲政さん
- ④農場の入退場時に長靴を消毒するための施設
- ⑤豚の様子を確認を促す掲示物
- ⑥管理獣医師とともに豚の様子を診るスタッフ
- ⑦Kinner'sのキッチンカー
- ⑧チューバーサンド(右)と発酵ベジサンド(左)

創サンド」などを提供する。「ご地創」という言葉には「地産地消を創造する」という意味が、「チューバー」には沖縄の方言で「力強い」という意味がある。忍さんは「農場が再開したとはいえ、収入が元の状態に戻るまでには2、3年かかる見込み。2021年11月からはキッチンカーで自分たちが育てた豚を使った料理の提供を始めました」と前を向く。

喜納農場の理念は「大事に育てる」とともに、「しっかりと食べてもらえるように味覚にこだわる」こと。だからこそ、忍さんは「美味しくなければ力不足。美味しければ方向性が間違っていない」と考えている。豚熱を乗り越えてたどり着いた「豚ファースト」の農場経営で、今後も沖縄県産豚肉の消費拡大や地域活性化をけん引していく。

長靴の履き替え、入退場の記録の徹底を求めている。感染防止、安全性向上のため動線を考え、豚舎に向かう道と、たい肥施設、浄化槽に向かう道を分離した。浄化槽などに関する搬入車両は、自動車両洗浄機をくぐって出入りする。また、母豚の導入から子豚生産、肥育・出荷にいたるまで、全ての工程で、危害分析重要管理点（HACCP）方式に基づく衛生管理に取り組み、現在認証取得を目指している。

忍さんは「HACCP取得の勉強会などを通じて、農場のメンバー全員が、農場の仕事を『作業』ではなく『仕事』として受け止め、一層慎重にやってくれるようになりました」と受け止める。現在は、母豚173頭、肥育豚1250頭を飼養し、豚熱前の約半分まで復活した。豚熱後、出荷する豚に対して、「ここまで育ってくれてありがとう。行つてらっしゃい、と見送ることができるようになりました。この気持ちはずっと忘れないようにしていきたいです」と力強く話す。

豚ファーストをモットーに 「あぐ〜」のブランド化を目指す

喜納農場は65年ほど前、祖父が沖縄本島北部、本部半島を望む古宇利島で始めた。

父・憲政さんは大学卒業後、養豚の道を歩む。その後、本島中部・沖縄市に移転。「特徴のある、おいしい肉を作りたい」と独自に飼料を研究し給与するなど頑張ってきた。

豚熱を経て、農場を再会してからは「健康」と「環境」