

PRESS LIT

Press Life Information & Technology * プレス リッツ

2014
夏
vol.58

1 風物詩
淡路島でイルカとふれあい体験

3 特集
鶏への飼料用米給与
新潟大学大学院 自然科学研究科 高田良三 教授

5 丸トポトリ食品の取引先2店をご紹介
癒しの空間 秘伝のたれの店
「川の音(かわのね)」 「鳥善(とりぜん)」

7 事業所紹介
(有)カドワキ牧場 直売所

9 Report
オランダ飼料研修・畜産業界視察に参加して

PRESS LIT プレスリッツ

夏

2014年7月1日発行・第58号

季刊 豊橋飼料株式会社

〒441-1807 愛知県豊橋市明海町5番地の9 電話(053)233-5060

お知らせ



Idol Chef アイドルシェフ 夏用カタログのご案内

アイドルシェフって？

ギフトセンターアイドルシェフでは贈答用商品としてみなさまの食卓へ産地直送でお届けするため、グループ内で飼料製造、家畜の生産、加工、出荷を一貫して行い、その商品の販売事業を展開しております。

高品質で安心できるものだけをお届けする、それがアイドルシェフです。

- 名古屋コーチン・三河赤鶏・秀麗豚の加工食品、地養卵などを産地直送でみなさまの食卓へお届けいたします。
- 夏場は冷たいビールによく合う手羽さき炙り焼、冬場はご家族の団らんに名古屋コーチンのお鍋、そのほか名古屋コーチンカステラ、ラーメンなど、御中元や御歳暮などにお使いいただける贈答用の商品を取りそろえております。
- コーチン卵、赤玉地養卵に関しましては、毎月定期でのご注文も承っております。



アイドルシェフは食品の通信販売を行っています。

▲平成26年度 アイドルシェフ夏用カタログ

商品についてのお問い合わせ先 豊橋飼料(株)ギフトセンター
TEL: 0120-23-2672 (平日9:00~17:00)

編集後記

近頃、TVドラマやCM撮影のロケ地として豊橋がたびたび利用されていることをご存知でしょうか？最近では唐沢寿明主演のTBSドラマ『ルーズヴェルトゲーム』の撮影が豊橋市民球場で行われました。私もエキストラとして参加しましたが、多くの人と協力しながら、1つの作品を作るのは面白いですね。編集委員としても、今後も良い作品ができるよう頑張りたいと思います！
編集委員一同(鈴木基司、相馬安晴、竹澤 舞、戸茱宏元、八神和輝、白井久夫)





美しい自然と
伝承の島

淡路島でイルカとふれあい体験



→ あわじ花さじき

淡路島北部丘陵地域にある花の名所。約15haの広大な敷地に、色鮮やかな花のじゅうたん、大阪湾の雄大な景色が広がります。春には菜の花やポピー、夏にはひまわり、秋にはコスモスなど、四季折々の彩が楽しめます。

INFORMATION

あわじ花さじき

- 兵庫県淡路市楠本2865-4 (無料駐車場有)



日本列島で最初にできた島といわれる淡路島には、「国生み神話」にまつわる場所が多くあります。また、うずしおで有名な鳴門海峡に面する南あわじ市には、イルカとふれあえるスポットもあります。今回は、自然と歴史に触れることができる、淡路島の魅力をご紹介します。

→ドルフィンスイム体験レポート

「じゃのひれドルフィンファーム」では、イルカとふれあい体験ができます。「ふれあいコース」、「スイムコース」、「トレーナーコース」の3つから選ぶことができます。体験コースは年中行われていますが、時季により体験時間、開始時間が異なるため、事前に調べてからの予約がお勧めです。

当日は、受付を済ませてウェットスーツに着替え、開始時刻までは桟橋の中を自由に見学できます。

スイムコース体験

①事前レクチャー

トレーナーさんから、写真や図を用いて、イルカの生態やドルフィンファームのイルカについてレクチャーを受けます。クイズを交えながら楽しく学びます。今回触れ合ったさくらちゃんとかえでちゃんは、背びれや体長、顔つきなどの体の特徴で見分けることができ、性格も違うとのことでした。



②イルカと対面

イルカに触れる際の注意事項を聞き、実際にイルカに触れてみます。その後、イルカに挨拶をしてから、サインを出して芸を披露して貰いました。一生懸命な姿はととても可愛らしいです。

③イルカにつかまって泳ぐ

スイムコースのメイン。通常は背びれ又は胸びれのどちらか一方につかまって泳ぎますが、今回は両方体験させていただきました。イルカと楽しく泳ぐコツは、イルカのひれを優しくつかみ、体をバタバタさせずにイルカに身を任せることです。泳ぎはイルカの気分によっても違うようで、スピードが速くなったり遅くなったりしました。戻ったら、ご褒美の魚をあげます。



④水中でイルカと触れ合う

シュノーケルを付けて、イルカの水中での動きを見たり、地上では聞こえない鳴き声を聴いたりします。イルカを追いかけたりせずに、向こうから近づいてきたら優しくなでてあげます。イルカは気まぐれに泳ぎ回り、触れられるか触れられないかのギリギリの辺りを泳がれて、完全にあそばれていました。☺



⑤お別れの挨拶

最後に、イルカが手を振って挨拶してくれました。



☆とっても愛嬌のあるイルカとのふれあいは、貴重な思い出になります。キャンプ場、BBQ場、釣り堀も併設されており、夏のレジャーにお勧めです。

INFORMATION

じゃのひれドルフィンファーム

- 兵庫県南あわじ市阿万塩屋町2660(無料駐車場有) ●TEL 0799-50-3353(事前予約がお勧め、HPからも可)
- <http://www.janohire.co.jp/dolphinfarm/dolphinfarm-top.html>
- ※体験料金は季節・コースによって異なります(7月の場合、スイムコース:8,000円、約1時間)

→伊弉諾神社

日本神話の国産み・神産みに登場する伊弉諾尊、伊弉冉尊を祀る神社。古事記・日本書紀に、伊弉諾尊が幽宮として余生を過ごしたと記載されています。境内には樹齢800年を超える県指定天然記念物「夫婦の大楠」があり、夫婦円満や子孫繁栄のご利益があります。

INFORMATION

伊弉諾神社

- 兵庫県淡路市多賀740 (無料駐車場有)
- 淡路交通バス伊弉諾神社前下車すぐ



→道の駅うずしお

世界三大潮流のひとつ鳴門海峡が一望できる道の駅。展望レストランでうずしおを観ながらの食事楽しめます。ご当地バーガー日本一に輝いた「あわじ島オニオンビーフバーガー」などのご当地グルメも人気です。

INFORMATION

道の駅うずしお

- 兵庫県南あわじ市福良丙947-22 (無料駐車場有)

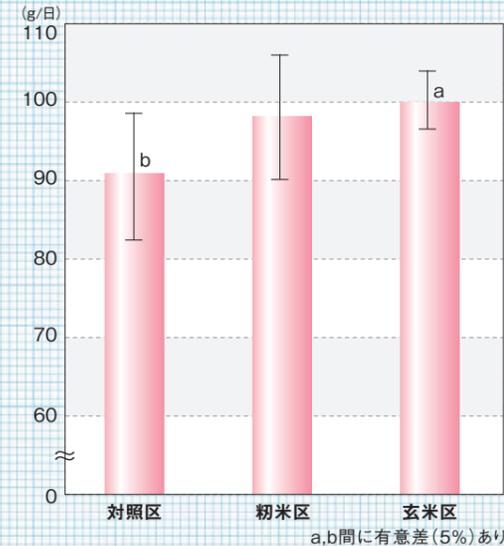


鶏への飼料用米給与

新潟大学大学院
自然科学研究科 教授
高田 良三



今回は豚への飼料用米給与の影響についてまとめました。
今回は飼料用米を鶏に給与したときの特徴について述べます。



【図2】増体量



【図1】卵重の抑制

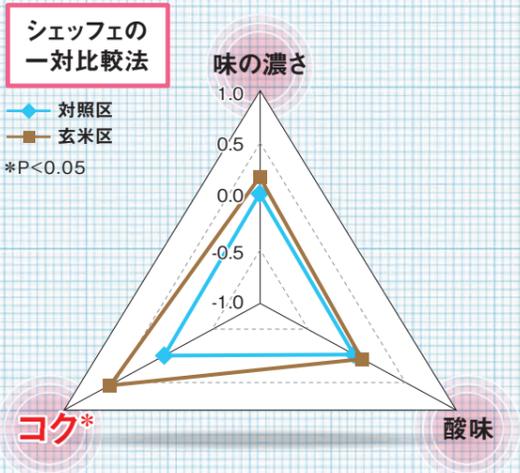
(農水省ホームページより/山梨県畜産試験場)

	筋胃率*(%)
全期間粗30%	1.50±0.08a
6日齢～粗30%	1.53±0.05a
6日齢～玄米60%	1.00±0.11c
トウモロコシ主体	1.28±0.09b

異符号間に有意差あり(P<0.05)
*筋胃率(%)=筋胃重/と体重×100

【表1】筋胃率(雄)

(農水省ホームページより/千葉県畜産総研センター)



【図3】肉用鶏の食味への影響

豚 粗米と玄米

と比べて鶏の大きな特徴は筋胃(砂肝)を有していることです。摂取された飼料は筋胃に入り、ここですり潰されて細かくなります。したがって鶏は粗米を粉碎することなく全粒で食べても十分に消化吸収が可能です。一方、豚は飼料の消化率を十分に確保するためには飼料を粉碎する必要があります。このように鶏は飼料用米の粉碎を省くことができます。ただし、ここで注意する点が1つあります。粗は繊維質が多いためエネルギー含有量が低くなります。したがって粗米を配合飼料と混合した場合、エネルギー含有量が低下し、その要求量を満たすためには油を同時に配合する必要があります。玄米であればそのような必要はありません。ただし、前回にも述べましたように玄米でもアミノ酸含有量が低下するためにメチオニン、リジン等のアミノ酸添加が必要となります。したがって配合飼料に飼料用米を配合するときは、粗

米であればアミノ酸と油、玄米であればアミノ酸を同時に配合します。もつとも粗米と油はなじみが悪く、飼料としての取扱いが難しくなります。配合飼料に玄米を混ぜることを推奨します。

粗米給与の特徴

米の特徴を生かして卵重制御が可能になります。需要の大きいM、MSサイズを多く生産することを目的として、エネルギー含有量の低い粗米を配合することにより、卵重の抑制が可能であることが示されています【図1】(山梨県畜産試験場)。また、粗米給与によつて需要の大きい筋胃(砂肝)が大きくなることも明らかになっています【表1】(千葉県畜産総合研究センター)。

玄米給与の特徴

用鶏雛に飼料用米が50%配合された飼料を給与すると飼料摂取量および日増体量が上昇

し、飼養成績が改善されます【図2】(新潟大)。このことは離乳子豚に飼料用米を給与した時と同様な結果であり、飼料用米の有する栄養的に優れた特徴です。また、タンパク質蓄積量の増加を示唆する結果も得られています。

食味への影響

飼料用米を給与すると、オレイン酸含有量が増加するとともに、色調においては黄色味の低下、歯ごたえ付与の傾向、呈味においてはうま味や甘味を呈するアミ

まとめ

飼 養成績改善や卵重制御、食味の向上など、飼料用米を鶏に給与すると生産者・消費者に好まれる結果が得られることから、飼料用米の積極的な利用が期待されます。

お店紹介

丸トポトリー食品の取引先2店をご紹介します。



創業昭和21年、豊橋で60年以上も鮮度・美味さにこだわっているお店「鳥善」。やきとりは炭火焼にこだわり、一本一本丁寧に焼いており、店の外まで美味そうな匂いと煙りをただよわせています。豊橋駅から広小路通りを東に約10分歩いて市電通りを過ぎ、50メートルほど先に見える年月のたった提灯が目印です。

こだわり

- 創業以来、継ぎ足し継ぎ足しで守られている秘伝のたれ
 - 愛知県産の鶏肉
- 丸トポトリー食品(株) 中部支店の直営農場・契約農場・委託農場で飼育されています。“錦爽 名古屋コーチン(1)”“三河赤鶏(2)”“錦爽どり(3)”を使用いただいています。



秘伝のたれの店 鳥善



鳥善(とりぜん)
愛知県豊橋市神明町11
TEL 0532-52-5738
【営業時間】17:00~24:00
ラストオーダー 23:30
【定休日】水曜定休
○全席:35席
○2階:宴会可(10名~30名)
○駐車場:5台 ○店主:大津

読者へひと言
週末になると込み合いますので早めの来店がおすすめ!! 若者~年輩層まで満足できる品揃えです。掲載商品以外にも、美味しいものばかりです。是非一度立ち寄ってください。

おすすめメニュー

利き鶏3本

錦爽 名古屋コーチン(たれ)、三河赤鶏(しお)、錦爽どり(たれ)。3種類の鶏の味わいをお楽しみください。



八丁味噌のとり味噌串カツ

愛知県産の錦爽どりもも肉を串に刺し揚げ、八丁味噌をたっぷりかけた三河ならではの味を堪能ください。



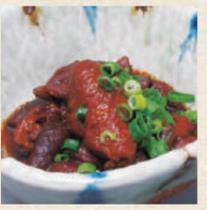
鶏チャーシュー

時間をかけて作り上げた自慢の一品。



皮どて

八丁味噌をベースに鶏皮を丁寧に煮込みました。鶏の脂と味噌の相性は抜群。日本酒、焼酎がすすむ一品です。



とりカツロール

一度食べたらやみつきになる当店一番人気の太巻き寿司!!



文 * 中部支店 営業部 伊藤 正和

「川」の音さんは、赤坂店、成田店、千葉店、船橋店の4店舗で和食を振舞われています。

店内に一步足を踏み入ると、曲線を描く川が流れる癒しの空間(1)が広がります。赤坂店では130席、特に川に浮かぶ升席は心をなごませ、ゆったりとした雰囲気の中、五感で楽しみながらのお食事が出来ます。



癒しの空間 川の音

お店のこだわりは「とり、とうふ、たきたてごはん」です。とうふは自家製寄せざる豆腐(2)、たきたてごはんは京都府丹後のこしひかり、とりは水郷赤鶏と錦爽どりを素材とし、水郷赤鶏の水炊き鍋(3)が一番人気で、白濁が自慢のスープで赤鶏の濃厚な旨味を出す手羽先とコクがたっぷりのガラを使用し、18時間以上じっくり炊いて完全無添加にこだわり、水と鶏ガラ、少量の塩のみを使用した水炊きは絶品で、手羽先は口の中でくずれ落ちる程の柔らかさです。二番目は水郷赤鶏骨付もも肉一本焼き(4)で、岩塩で豪快に焼き上げた骨付ももをすだちと柚子胡椒で頂く風味ある逸品です。



他にも錦爽どり手羽先のスパイシー揚げ(5)や、もも肉西京焼き(6)など「胃袋に新たな歴史が刻まれる」ほど美味しいメニューが楽しめます。

スタッフは十数名で、メニューについての説明と食べ方を丁寧に教えて頂き、接待姿勢がしっかり行き届いて居ります。

川の音さんは、素材を熟知した上で素材を生かしての料理を真剣に全員が取り組まれている事に驚嘆します。また、水郷赤鶏、錦爽どりへのこだわりも並々ならぬ取り扱いに、只々恐縮ばかりでした。

お近くで御出での際は、是非お立ち寄り頂き堪能してみてください。



川の音(かわのね)
東京都赤坂3-13-4
赤坂三河屋ビルB1
TEL 03-6659-7608
【営業時間】11:00~15:00(ランチ)
16:30~24:00
【定休日】年中無休

文 * 関東支店 営業部 塚本 宏



加工・直売所



(有)カドワキ牧場 直売所

〒512-1304 三重県四日市市中野町2221-8
TEL.059-339-0454 FAX.059-339-0989
http://www.kk-beef.com/index.php/shop/

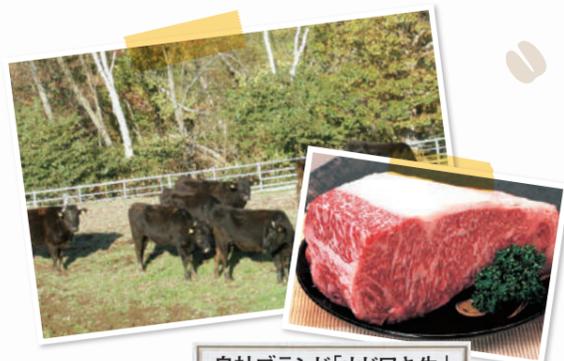
真の一貫経営

三重県加工・直売所は四男の史弥氏が担当し、繁殖から肥育さらにお客様に届くまでが真の一貫経営であるという考えのもと2010年12月よりスタートしました。畜産物の多くは価格を生産者自らで決めることができないう状況

さらに今までのようなエサを食べてどのように育ってきたかがわかるということ、一つの農場から牛が来るということで防疫面でもメリットがあります。また、地産地消の一貫として牛に給与する稲わらは地域の稲作生産者から集めた物を使用しており、今後はカドワキ牧場へ出てきた牛糞堆肥を稲作生産者へ還元することで、耕畜連携循環型農業となることを課題に挙げています。以上は畜産としての取組であり、いわゆる第2次産業の中の生き残りのための工夫です。そこからさらに一歩踏み出した生産物の取扱い、6次産業化がカドワキ牧場の最も大きなチャレンジとなっております。

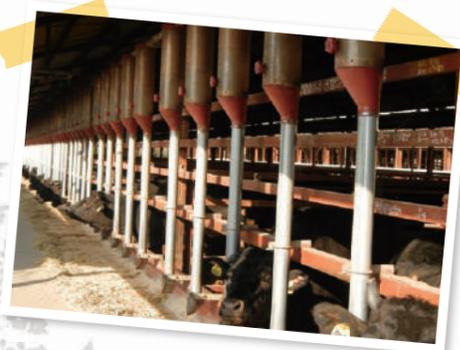
課題について

「安心・安全」をモットーに繁殖から肥育まで一貫生産された「カドワキ牛」は北海道、東京、愛知、三重、大阪、兵庫の各都道府県にあるレストランでも広がっています。これから先、畜産で生き残るためには今までの同じことをやっているのでは厳しい時代になってきているこ



自社ブランド「カドワキ牛」

況に置かれており、販売価格は世間の消費動向によって大きく左右されます。生産物を自分で販売するということがそのような影響を減らすことも可能になります。



文* 中部営業部 西山 健

とを感じていますが、食糧生産・自給率の向上という意味でも重要な産業であり、なくてはならないものであります。そのためには6次産業化以外にも様々な地域にあった生き残りのための方法がまだまだあると思います。生産者の方と共にその方法を探していくことがこれからの大きな課題となっていると考えています。

事業所紹介

(有)カドワキ牧場

「6次産業化ユーザーの取組み」



近年、畜産を取り巻く環境はTPP・輸入穀物・飼料の高騰をはじめとした逆風が多く、決して楽なものではなくなってきています。その逆風の中、いかにして生き残ることができるか?というのは全ての畜産農家にとっての課題になっています。今回、そういった逆風に立ち向かう取組みの一例として黒毛和牛の繁殖・肥育・加工・販売まで一貫して行う6次産業化しているユーザーを紹介いたします。



家族経営の将来図

三重県四日市市にあるカドワキ牧場グループでは、生産(繁殖・肥育)牧場を北海道と三重県に持ち、加工販売部門を三重県で行い、6次産業化しているユーザーです。また、兄弟4人がそれぞれの部門を担当しているというのも家族経営の将来図のように思っています。



北海道には三つの牧場があり、第一牧場では三男の武臣氏が担当され、10ヶ月齢までの期間を飼育しています。第二三牧場では、次男の崇

氏が担当され、繁殖・肥育まで一貫経営をしています。三重の牧場は長男の健司氏が担当し、北海道の自社の牧場から来た素牛を受け入れて生後約30ヶ月齢まで肥育しています。現在は東京・芝浦市場、京都市場、地元四日市食肉公社に出荷しており、繁殖から肥育まで一貫して行い、安心・安全をモットーとする自社ブランド「カドワキ牛」として販売し、評価を受けています。



地産地消を实践

現状、多くの肥育農家では繁殖農家で産まれた子牛を市場のセリを通して導入していますが、カドワキ牧場では自家産の子牛を直接導入しており、相場の影響を受けないため経営の安定を図ることができています。

オランダ飼料研修・畜産業界視察に参加して

視察。

平成26年3月にアメリカ大豆協会主催の「オランダ飼料研修・畜産業界視察」に参加しました。飼料研修はスコルホースト飼料研究所(SFR)による講習、畜産業界視察は主に大学の研究所(養豚)、養鶏・養豚農場の視察を行いました。

オランダの農業

オランダは日本と比べると国土面積は約9分の1、耕地面積は4分の1、農業人口も約7分の1の国ですが米国に次ぐ世界2位の農産物輸出国です。

それを支えているのは高い技術力であり、最近では安倍首相もサミット出席時に農業施設を視察しています。

スコルホースト飼料研究所

この研究所は設立時には国の補助を受けていましたが現在では独立採算の経営をしています。

オランダだけでなくヨーロッパやアジアの飼料メーカーと契約しており、その規模は世界の飼料生産量のおよそ7% (5000万トン)に相当するそうです。



効率的な生産のための栄養要求量の検討や飼料原料の評価を行い、契約した飼料メーカーや添加物メーカーに情報の提供を行なっています。

ワゲニンゲン大学

ライブストックリサーチスワインイノベーションセンター



日本では養豚用飼料のエネルギーの表記は可消化養分総量を使っていますがスコルホーストでは正味エネルギーを推奨しています。正味エネルギーを使うことにより飼料原料の評価がさらに精密になり飼料の無駄を最小限に抑えることが出来ます。

この研究所は飼料の研究ではなく飼養管理に特化した研究所です。設備メーカーより提供された設備を使って研究を行なっています。

放し飼いの養鶏場

放し飼いの養鶏場を多く見かけ、大規模な養鶏場から庭先の小規模の養鶏場まで様々な



1. 群飼の分焼舎(ワゲニンゲン大学) 2. 養鶏場 3. 放し飼いの鶏舎

養豚場の視察

ネダツプ社の自動給餌システムを導入し妊娠期の母豚を群飼していました。群飼ながら

種付け時のP2背脂肪厚により個体ごとの給与量を決めてきつちりとしています。不受胎の豚や餌を食べない豚、ICタグが外れた豚は別室にソートされ極力人の手が掛からないようなシステムになっています。

視察中、飼料の納品がありました。飼



4. 養豚場 5. エア-圧送の様子 6. 7. キューケンホフ公園

料の配送はエア-圧送で行い毎分2トン送ることが出来るそうです。オランダで見かけたタンクは全てこの形式でした。農場に入る必要がなく合理的なシステムです。

オランダといえばチューリップ

句までの期間限定で年間8週間だけの開園です。

最終日にキューケンホフ公園(チューリップ公園)を観光しました。3月下旬から5月下旬までの期間限定で年間8週間だけの開園です。

オープンしたばかりだったので、野外は咲き始めたばかりですが、温室内には見頃のチューリップが並べられています。ピークには公園の周囲のチューリップ畑を含めて一帯がチューリップ一色になるそうです。



遠く離れた場所で日本を見つけると嬉しくなります。帰国後調べたところ「キューケンホフ公園」と「とっとり花回廊」とは姉妹園関係にあるようです。

今回の研修で印象に残ったのは生産のために徹底した効率化を目指し大学、生産者、飼料メーカーさらにスコルホーストのような研究機関がとて密接に連携していることでした。

日本においてもより効率のよい飼料の追求は今までも行なってきましたが畜産業界としてシステムの効率化が重要になるのでは無いでしょうか。

文* テクニカルセンター 大串 淳