

PRESS LIT

Press Life Information & Technology * プレス リツ

2016
秋
vol.67

全国パワースポット巡り vol.7

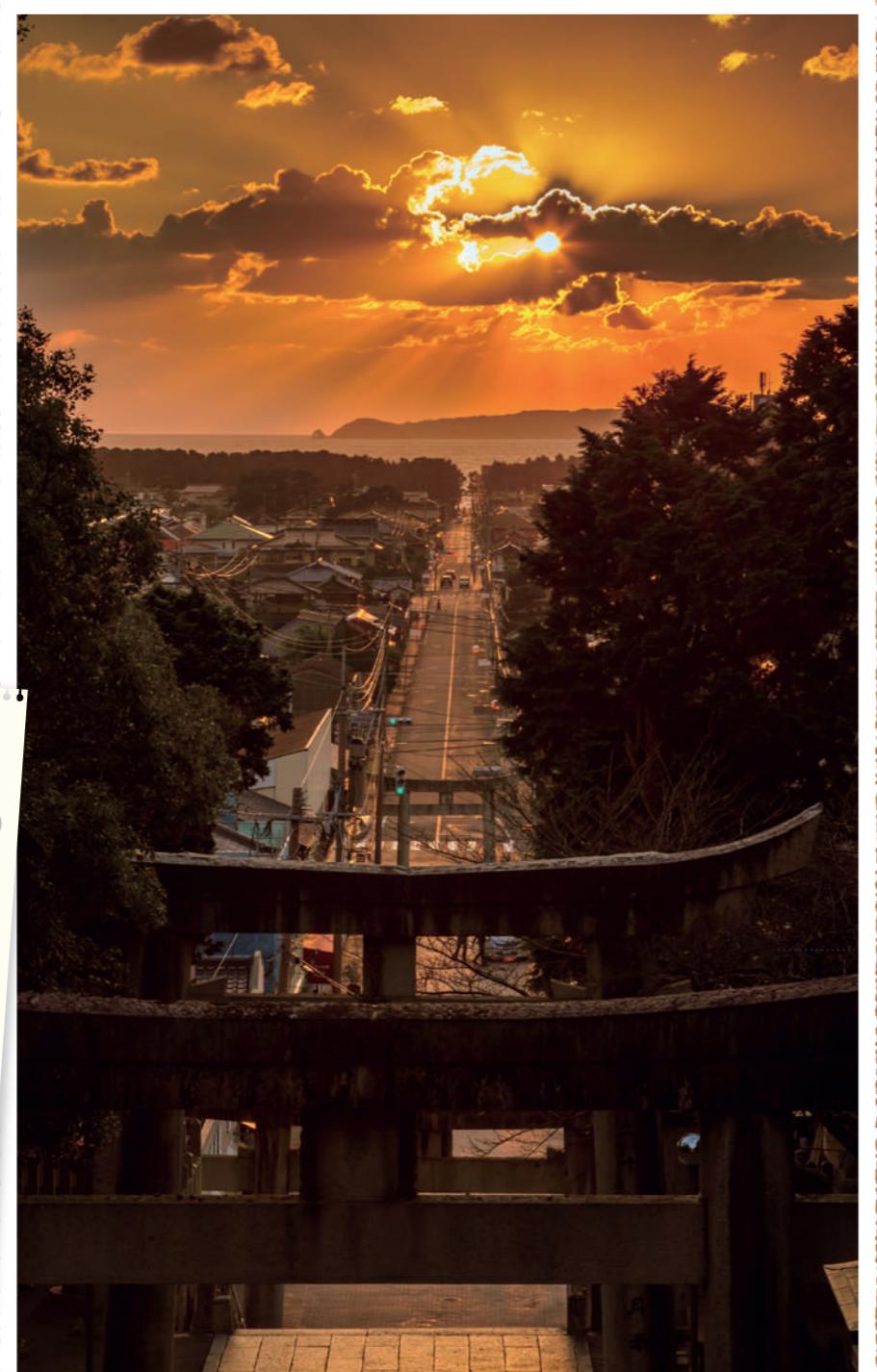
福岡 強力
パワースポットめぐり

取引先紹介
(有)大西畜産
6次産業のパイオニア

第6回
通販食品展示商談会に
参加して

Report
アメリカ養鶏飼料研修に
参加して

統計数字から見る
国内畜産



PRESS LIT プレスリツ

秋

2016年10月1日発行・第67号

季刊 / 豊橋飼料株式会社

〒441-8074 愛知県豊橋市明海町5番地の9

電話(0532)23-5060

INFORMATION



ギフトセンター
管理栄養士 西島優里の

おすすめ
レシピ

手軽に食べることができ、1つで主食・主菜を兼ね備えたサンドイッチ。
朝食やランチとして選ぶ人も多いのではないでしょうか。菓子パンに比べてヘルシーと思われるがちなサンドイッチですが、実は種類によって栄養価やカロリーが大きく異なります。

私が今回おすすめするレシピは野菜と茹で鶏を使用したサンドイッチです。野菜と鶏肉などのタンパク質の両方を摂れるものは栄養バランスが整いやすくなります。また噛む回数が多くなるため、満腹感も感じやすくなります。食パンを全粒粉やライ麦を使ったパンにすることでさらに、ビタミン・ミネラル・食物繊維が豊富になります。いつもと変わったサンドイッチを是非お試し下さい。

茹で鶏サンドイッチ



材料 (2人分)

10枚切食パン	4枚
茹で鶏(むね肉)	1/2枚
トマト	1/2個
サニーレタス	2枚
人参	20g
大葉	2枚
マヨネーズ	大さじ1
ソース	ごまドレッシング 大さじ1
マスタード	お好みで

豊橋は大葉の生産量
全国 第1位



1 トマトを薄切りにする。
レタスは食べやすい大きさにし、
人参は千切りにしておく。

2 ラップの上で食パン→トマト→大葉→茹で鶏→ソース
→人参→レタスの順に重ねてラップを包む。
少し置いて馴染ませたらラップの上からカットする。

茹で鶏の作り方

1. 鶏肉が浸かる位の湯を鍋に沸かす。
塩をひとつまみ入れる。お好みで生姜(スライス)も入れる。
2. 沸騰した湯に鶏肉を入れ、そのまま加熱し、沸騰したら火を止める。蓋をして完全に冷ます。
3. 取り出して、包丁でスライスする。



今年は熊本地震に続き異常気象等の自然災害の報告が相次いでいます。私たちの静かな日常が、突如として変わってしまうことが多くなりました。被災された皆様に対し、心よりお見舞いを申し上げます。またこのように予想できない非常事態に対する予防措置を、常日頃から立てておかなければならぬと痛感しました。

編集委員一同(鈴木基司、相馬安晴、竹澤 舞、平松義行、加藤佳洋)

編集
後記



福岡

強力パワースポットめぐり

全国
パワースポット
vol.7 巡り



筥崎宮

筑前国一宮。筥崎八幡宮とも
称し、日本三大八幡宮に数えら
れます。応神天皇、神功皇后、玉
依姫命を御祭神としています。元
寇の際には「敵国降伏」祈願が

され、神風が吹き未曾有の困難に打ち勝ったことから、厄除・
勝運・海上交通の神様として信仰されるようになり、その後は名
だたる武将からも崇敬をうけました。本殿・拝殿の他、小早川隆
景が建立した楼門、黒田長政が建立した一ノ鳥居、千利休が
奉納した石灯籠は国的重要文化財にも指定されています。

湧出石



この石を撫でると「運が湧く」という開
運招福の招石で、国に一大事がある
時には地上に姿を現すという言い伝え
があります。

INFORMATION

筥崎宮

- 福岡市東区箱崎1-22-1 (有料駐車場有)
- 地下鉄箱崎宮前駅から徒歩3分
又はJR箱崎駅から徒歩8分



香椎宮

古くは仲哀天皇、神功皇
后的神靈を祀り「香椎廟」
などと称されていたものが、
平安時代中頃に神社化されました。
江戸時代に再建された本殿は「香
椎造」という唯一無二の構造で、国
の重要文化財に指定されています。



宮地嶽神社

本一大きな注連縄、大太鼓、大鈴があることでも有名です。近年は、
人気アイドルのCM撮影や、映画のロケ地とさ
れるなど話題のスポットでもあります。

海へ続く「光の道」(表紙写真)は
1年でも、2月と10月の限られた時
期、時間でしか見られないそうです



INFORMATION

宮地嶽神社

- 福津市宮司元町7-1 (無料駐車場有)
- 0940-52-0016
- JR福間駅より
西鉄バス「宮地嶽神社前」下車 徒歩5分

INFORMATION

香椎宮

- 福岡市東区香椎4-16-1 (無料駐車場有)
- 092-681-1001
- JR香椎神宮駅より徒歩5分

不老水



境内から少し歩いた場所に
ある靈泉は日本名水100選
に選出されています。家臣・
武内宿禰がこの水を飲んで
300歳まで生きたと伝えられています。

普段は爽やかな
景色です。

福岡県は、全国でも神社の数が多く、学問の神様で有名な太宰府をはじめ、
由緒正しく歴史のある神社が多くあります。
そんな強力なパワースポットをご紹介します。

太宰府天満宮

菅原道真公(管公)の墓所の上に造営され、その
神靈を祀る神社です。管公の類まれなる学問の才から、特に学問の神様として広く知られ、天神信仰の聖地として年間650万人もの参拝客が訪れます。



飛梅



管公が左遷され京を去る折、庭の梅
への惜別を詠み、その梅が菅公を慕
い飛来したという伝説の御神木。旅
行交通安全のご利益があるといわれ
ます。

INFORMATION

太宰府天満宮

- 福岡県太宰府市宰府4丁目7番1号 (有料駐車場有)
- 092-922-8225
- 西鉄太宰府駅より徒歩5分

撫牛



管公と牛の深い関わりから、神使とされる牛の像があります。自身と牛の同じ部分を互いに撫でると病気が平
癒し、頭を撫でると知恵がつくといわれています。

拝殿脇に
小さな牛さんも
いました★

宗像大社

「宗像大社」は沖津宮、中津
宮、辺津宮の三社の総称です。
全国の宗像神社、嚴島神社、およ
び宗像三女神(田心姫神、杵島
姫神、市杵島姫神)を祀る神社



宗像三女神の降
臨地と伝えられる、
日本有数の古式
祭場です。

相生の桜



別々の種類の枝が途中で
一緒になっていることから、
恋愛成就、夫婦円満のご利
益があるといわれます。

の総本社で、裏伊勢とも称されます。宗像三女神は、日本書紀で「道主貴」と
記され、交通安全の神様のルーツとされています。沖津宮の祀られている沖
ノ島は現在も女人禁制、入島には禊を要すほど神聖な場所で、この島から
8万点もの国宝が見つかったことから「海の正倉院」ともいわれています。

INFORMATION

宗像大社

- 宗像市田島2331 [辺津宮] (無料駐車場有)
- JR東郷駅より西鉄バス「宗像大社前」下車すぐ

取引先紹介

(有)大西畜産

6次産業のパイオニア



右から二人目が「頑固おやじ」こと
大西良和社長

三重県久居市にある大西畜産は

創業が昭和21年の老舗の養豚家です。

社長は「頑固おやじ」こと大西良和氏です。

創業者は現社長の祖父に当たる方で、戦災から逃れるために

名古屋からこの土地に移住し、養豚業を創業しました。

現行の母豚の規模は♀270頭となっており、

社長夫妻、ご子息(長男・次男)、雇用従業員の総勢13名で

養豚経営から肉の販売までを行っています。

頑固おやじのぶた

肉の販売については平成15年から開始しており、三重県松阪食肉公社に出荷したものを引き取り、農場に隣接している直売所「ぶた肉の大西屋」で、月70頭分の精肉や加工品を販売しています。「頑固おやじのぶた」は三元交雑種(WLD・LWD)の♀で、その肉は「くさみが無く、やわらかく、脂が甘く、それでいてさっぱりしている」との評価です。



農場外観図

飼育方法にもこだわっており、弊社と共同開発した肉豚用飼料には麦と秀麗ブレミックス(海藻粉末などをベースにしたブレミックス)を配合し、

さらに地元産の飼料米を別添加して給与しています。そして水にもこだわっており、飼養豚全ステージでFFCウォーターを給与しております。販売は精肉で80%、加工肉で20%の売り上げとなっており、直売所での小売りと飲食店(約15店舗)、スーパー!産直ショップ(約12店舗)、ダイレクトメール送付からの通信販売が主体となつており、SNSのLINEなどもPRで利用しております。

消費者の評価として、「大西さんの所の豚肉を一度食べると他の豚肉が食べられない」、「子供に大西さんの肉をせがまるる」、「おいしい豚肉を食べたい

大西社長に伺った今後の事業展開を紹介します。

①母豚を270頭→300頭へ増頭し年間出荷頭数を9,000頭とする事。

②直売所を移転しさらなる肉の直売へ力点を置く事。目標は年間出荷頭数の半分にあたる4,500頭を自家販売する。

③養豚事業で発生した堆肥を利用し飼料米や麦、ご当地名産の馬鈴薯を生産して耕畜連携を図る事。さらに飼料米や麦を肉豚生産に使用して循環型農業を目指す。

④先の項でのべた飼料米や麦を利用し、ご当地名産の松阪牛の肥育事業も展開していく事。



直売所(外観)

直売所(店内)



と思った時は大西さんの肉を選ぶ」という方も少なくないと聞きます。弊社で社内販売を行っても、大西畜産さんの精肉及び加工品は大人気で購買者が多く、ヒット商品になっております。

なかでも直営所での対面販売の売り上げが最多であるとの事から、確固たる商品力・地域にマッチングした商売方式をおこなっていることは言うまでもありません。



看板犬 はなちゃん(2才)も
オーダー待ってます。

文 * 中部営業部 大橋一範

こだわりの豚肉

頑固おやじこと大西社長のこだわり豚肉、耕畜連携・循環型農業などの事業展開、異業種への参入などその事業意欲と可能性は素晴らしい。筆者をはじめとした会社員も学ぶべき点が多くあるように感じました。

大西畜産のこだわりの豚肉を皆さま一度ご賞味ください。カタログ・商品のお問い合わせは下記のとおりです。精肉は鮮度優先で、作り置きをせずにオーダーをもらつてからカットするとのことですから、前もつて注文をお願いします。



離乳仔豚舎内

通販食品展示商談会に 参加して

平成28年7月12～13日、東京国際フォーラムホールE1において、「第6回通販食品展示商談会」が開催されました。

通販食品に 特化した 展示会

この展示会は、名前が示すとおり食品の通信販売に特化した展示会で、お取り寄せグルメや産直ギフトを取り扱う業者を中心とした出展者と、テレビや紙媒体、インターネットで通信販売を行っている業者を中心とした来場者により、非常にビジネスマッチング度の高い展示会となっています。

第6回目となる今回は、全国から150社、1,500アイテム以上のこだわり食品が展示され、さらに今回は、タイからの出展も1社ありました。通販食品展示会としては初の海外からの出展だったようです。主催者の発表では、開催2日間で4,700名余りの

来場者があつたようです。実際、各出展ブースとも非常に盛況の様子でした。ギフトセンター（アイドルシェフ）では4回目の出展となり、今回はギフトセンターと共に、弊社グループから丸トポーテリー食品、エムイーシーフーズが共同出展し、多くの来場者にブースを訪問いただきました。

通販食品 特命大使は

第一日目は、開会に先立ち会場ホール前のロビーにて開会式が開かれ、来賓として参列された農林水産省や経済産業省、業界団体の方からの祝辞やテープカットなどが行われた後、特別ゲストであるベガス味岡氏を「通販食品特命大使」に任命し、任命式が執り

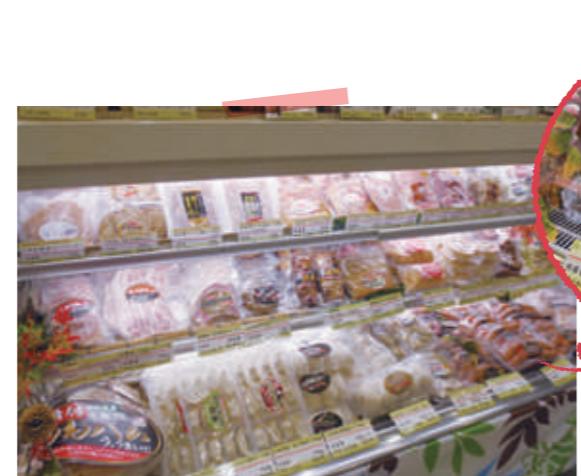


弊社 グループの ブースでは

話を本題に戻しましよう。弊社グループのブースでは、取り扱う商品のほとんどを

展示し、「名古屋コーチンたまごステラ」、「名古屋コーチンたまごステラ」、

文＊ 杉浦 卓也
豊橋飼料ギフトセンター



アメリカ養鶏飼料研修に 参加して

講義は3日間8:30～17:00で行われ、講師6人による11議題と、内容は盛りだくさんでした。1日目は、飼料製造を中心とした内容でした。飼料製造の概要は、把握できているつもりでしたが、品質の管理や製造方法

は、エネルギー利用の最大化、理想アミノ酸組成と要求量、カビ毒の影響等の議題を含む養鶏栄養学を中心とした内容でした。また、アメリカの農業や畜産業が盛んで、牛肉の生産量はシカゴ、シンシナティに次いで全米第3位です。今回、訪問した農家でも肉牛を飼育している様子が見られました。

カンザス州立大学は、1863年創立で「K-State」の愛称で親しまれている総合州立大学です。200もの専門コースがあり、そのうち農学、生態学、建築学、獣医学のレベルは全米でも上位とされています。また、アメリカンフットボールが盛んで、大学の設備とは思えなほど大きく、よく整備されたスタジアムがありました。カンザス州立大学のIGPは、畜産に関する研修を行う施設で、昨年は51カ国から1,494人が61コースに参加していました。今回の研修では中南米の参加者と一緒になり、昼食中に英語、スペイン語、日本語での会話が繰り広げられていました。

民間のMidwest Ag Services社は、肉牛、乳牛を中心に年間60,000トンの配合飼料を製造している飼料会社で、周辺の小規模な農家向けに約2,000種類の製品を出荷しています。

訪問した大豆農家は、どうもろこしや大豆を生産するために7,500ヘクタールの畑を持つおり、他の畑との境がわからないほど敷地が広がっていました。使用していた農業機械は、日本では見たことのないほどの大きさで、想像以上のものでした。

見学をしたすべての施設で感じたことです

が、車両消毒の設備はみられず、他の方法で消毒をしている様子もなかったことは意外でした。

文＊テクニカルセンター 獣医師

石渡 卓哉

カンザスシティ カンザス州立大学について

カンザスシティは、アメリカ合衆国の中西部に位置し、Heart of America(アメリカの中心)と呼ばれています。農業や畜産業が盛んで、牛肉の生産量はシカゴ、シンシナティに次いで全米第3位です。今回、訪問した農家でも肉牛を飼育している様子が見られました。

の工程を改めて学べた講義でした。2・3日目は、エネルギー利用の最大化、理想アミノ酸組成と要求量、カビ毒の影響等の議題を含む養鶏栄養学を中心とした内容でした。

大学の飼料工場、民間の 飼料工場、大豆農家について

カンザス州立大学には、飼料会社の寄付により、大学の施設として設立された飼料工場(O.H.Kruse飼料技術センター)があり、大学内外を含め、試験飼料の製造を行っています。大学の工場とは思えないほどの規模と設備で、民間の飼料工場と遜色ないような施設と感じました。

カンザス州立大学の 養鶏試験場について

今回、8日間のアメリカ養鶏飼料研修では、獣医師という立場からだけではなく、鶏の栄養学も学ぶことができ、今まで以上に幅広い知識を得る貴重な経験を積むことができました。通訳の方がいたものの、講義や見学時に自分の思っていることをうまく伝えられない歯がゆさを感じ、改めて語学習得の意欲がわきました。私は、飼料開発のための動物試験と農場指導を担当しており、学んだ講義内容と視察で得た情報を、今後にいかなければと思つております。

平成28年7月24日(日)～31日(日)8日間の日程で、アメリカ大豆輸出協会主催のアメリカ養鶏飼料研修に参加してきました。参加者は、飼料会社4名、ブロイラーのインテグレーター1名、種鶏会社1名、出版社1名の計7名でした。研修場所は、アメリカ合衆国カンザスシティにあるカンザス州立大学のIGP(International Grain Program Conference Center)で、3日間の養鶏栄養学と飼料学の講義を受けた後、カンザス州の飼料会社、大豆畑、大学の研究施設を見学しました。



研修

「統計数字から見る国内畜産」

1 採卵鶏

飼付羽数は平成26年から増加傾向にあり、表1、東日本を中心に前年を上回る増加がみられます。一方、飼養戸数は平成23年に3千戸を切り、年を追うごとに減少してきているため、一戸当たりの飼養羽数は5万5千羽と大型化が進んできているようです。

鶏卵相場はここ数年高値相場が続いてきましたが、本年に入り前年相場を下回っています。前述の飼付動向を考え合わせると、前年までとは違った展開となることも予測されます。表2

年次	鶏卵		飼付羽数		採卵鶏		
	生産量(千t)	前年比(%)	実数(千羽)	前年比(%)	飼養戸数(戸)	成鶏めす羽数(千羽)	一戸当たり(千羽)
平成25年	2,522	100.6	90,168	98.9	2,650	133,085	50.2
平成26年	2,502	99.2	96,528	107.1	2,560	133,506	52.2
平成27年	2,521	100.8	97,936	101.5	—	—	—
平成28年	—	—	—	—	2,440	134,569	55.2
平成28年	1月	—	7,765	97.8	—	—	—
	2月	—	8,075	104.0	—	—	—
	3月	—	8,711	99.7	—	—	—
	4月	—	8,217	104.4	—	—	—
	5月	—	8,805	104.5	—	—	—
	6月	—	8,777	101.6	—	—	—

※平成27年は2015農林業センサス実施年のため調査を休止したことから、「—」表示としている。

年次	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	年平均
	(円/kg)												
平成25年	171	190	175	172	164	155	157	175	211	220	220	280	194
平成26年	224	240	230	223	204	199	190	192	231	240	242	248	222
平成27年	192	209	219	227	230	223	213	219	247	250	252	255	228
平成28年	182	209	215	215	204	197	184	—	—	—	—	—	—

2 食鳥

消費が好調なことから出荷羽数は増加傾向にあります。一方で出荷戸数は減少傾向にあり、品種の増体改善やインテグレーションの進展により、生産の集約化が進んでいることがうかがえます。表3

卸売価格は前年まで堅調な相場が続いていましたが、本年に入り下落傾向が続いている。特にむね肉の値下がりが気になります。表4

国内の生産動向ばかりでなく、輸入鶏肉の動向も気になります。上半期の通関実績を見ると前年を大きく上回り、前年比112%となっています。

年次	プロイラー出荷羽数の推移(全国)			
	農林水産省「畜産物流通統計」などより			
年次	プロイラー			
	食鳥処理量(千t)	出荷戸数(戸)	出荷羽数(千羽)	一戸当たり(千羽)
平成25年	1,897	2,440	649,765	266.3
平成26年	1,939	2,410	652,429	270.7
平成27年	1,973	—	—	調査休止
平成28年	—	2,360	667,422	282.8

表4 プロイラー市況の推移

年次	と体		正肉			
	特大(円/kg)	前年比(%)	もも肉(円/kg)	前年比(%)	むね肉(円/kg)	前年比(%)
平成25年	292	100.2	583	103.6	246	130.2
平成26年	305	104.6	626	107.3	294	119.3
平成27年	305	100.0	634	101.4	309	105.4
平成28年	305	100.0	668	99.7	283	86.3
1月	305	100.0	633	97.2	263	79.5
2月	305	100.0	617	95.5	256	76.2
3月	305	100.0	612	95.3	250	74.9
4月	305	100.0	613	98.6	248	74.0
5月	305	100.0	601	98.2	240	70.6
6月	305	100.0	594	96.3	239	69.7
7月	305	100.0	594	96.3	239	69.7

(注) と体は東京高値、正肉は東京加重値平均価格(日経新聞)

5 肉用牛

飼養戸数は減少傾向で推移しており、28年は4.6%の減少。一方飼養頭数も減少していますが、堅調な相場のおかげで28年は前年比▲0.4%と微減。飼養戸数、飼養頭数ともに減少しているものの、一戸当たりの飼養頭数は増加傾向。表8

牛枝肉取引価格は、全国的に畜頭数が減少していることを背景に需給が引き締まり、26年度から高水準で推移しています。表9

年次	肉用牛			
	飼養戸数(戸)	飼養頭数(千頭)	肉用種頭数(千頭)	一戸当たり(頭)
平成25年	61,300	2,642	1,769	43.1
平成26年	57,500	2,567	1,716	44.6
平成27年	54,400	2,489	1,661	45.8
平成28年	* 51,900	* 2,479	* 1,642	* 47.8

*表記は、概数

3 養豚

飼養戸数及び頭数は減少傾向にあり、特に飼養頭数は病気の影響などが大きいようにもみえます。その影響のためか、本年の月ごとの枝肉頭数のばらつきが大きいように感じられます。表5

豚肉卸売相場は、比較的堅調に推移しているように見られます。表6

速報では7月は6月よりも肉豚出荷頭数は少なく「枝肉不足」が顕在化しているようです。

また農林水産省食肉鶏卵課が5月に発表した肉豚生産予測では、8月(前年比110%)、9月(同102%)とみられております。

表5 豚飼養戸数・頭数の推移(全国)

年次	枝肉		養豚		
	頭数(千頭)	前年比(%)	飼養頭数(千頭)	飼養頭数(千頭)	肥育豚頭数(千頭)
平成25年	16,936	101.0	5,570	9,685	8,106
平成26年	16,203	95.7	5,270	9,537	8,020
平成27年	16,105	99.4	—	—	—
平成28年	—	—	4,830	9,313	7,743
平成28年	1月	1,349	100.0	—	—
	2月	1,361	106.2	—	—
	3月	1,445	105.7	—	—
	4月	1,354	99.9	—	—
	5月	1,313	105.3	—	—
	6月	1,305	100.7	—	—

表6 豚枝肉卸売価格(東京市場)

年次	上		中		並	