

# PRESS LIT

Press Life Information & Technology プレスリッツ vol.102

創刊  
**100**  
号  
突破

2025 AUTUMN

## EXPO2025 大阪・関西万博へ行こう! ①



特集 飼料でストレス感受性を抑えられるか? 前編 ③

Report 高病原性鳥インフルエンザ(HPAI)発生と再建までの流れ ⑤

お店紹介 名古屋コーチン一鳳「東京式鳥」 ⑦  
錦爽名古屋コーチンのお店「中舎」

歩み続けて100号 — つなぐ想い、未来へ — ⑨

## 年収の壁

会社員やパート、アルバイトとして働いている方は、毎月の給与から税金や社会保険料が天引きされます。天引きされる税金には「所得税」、「住民税」があり、社会保険料には「健康保険料」、「介護保険料」、「厚生年金保険料」、「雇用保険料」があります。収入が一定額を超えると、税金の課税や社会保険料の負担が発生または増加し、年収が増えても手取り収入が減少するケースがあります。『年収の壁』とは税金や社会保険料の負担が発生する年収の境界線を指します。

2025年の税制改正により『年収の壁』が引き上げられました。今回は2024年と2025年で『年収の壁』がどのように変更されたかを紹介します。

### 税金に関わる「壁」

- 100万円の壁 ▶110万円の壁 → 住民税の支払いが発生する。
- 103万円の壁 ▶160万円の壁 → 所得税の支払いが発生する。
- 150万円の壁 ▶160万円の壁 → 配偶者特別控除の控除額が減り始める。

### 社会保険に関わる「壁」

- 106万円の壁 ▶2026年以降、撤廃が予定されています。  
→ 社会保険の加入要件を満たした場合、健康保険・厚生年金保険への加入義務が発生する。
- 130万円の壁 ▶変更なし  
→ 扶養から外れ、自身で健康保険・厚生年金保険への加入義務が発生する。

年収の壁(2025年)

年収	社会保険料	住民税	所得税	配偶者特別控除の減少
106～110万円	加入			
110～130万円	(要件を満たす場合)	発生		
130～160万円	加入	発生		
160万円～	加入	発生	発生	あり

創刊100号突破を記念し読者の皆様にはこれまで愛読していただいた感謝を込め、豊橋飼料アイドルシェフ商品の抽選プレゼントキャンペーンを行います。応募方法は本誌記事(P.9)にて掲載しておりますので是非ご覧ください。

### 名古屋コーチン鶏鍋

名古屋コーチンを詰め合わせた鍋セットです。お好みで豆腐や野菜などを加えて名古屋コーチンをお楽しみください。骨付き肉から出た出汁まで味わっていただきたいため、めにきしめんをご用意しました。2～3人前です。



抽選で  
プレゼント

### 編集後記

パート(インド)館にて雑貨を見物中、チェス盤が目に入り価格を現地の方に尋ねたところ、まさかの裏口に通されて価格交渉がはじまりました。電卓片手に繰り広げられる市場のようなやり取りは現地さながらで、店員さんとの駆け引きは忘れられない思い出になりました。万博へお越しの際は、現地の方との交流や体験を最大限楽しんでください!

編集委員一同(川村和也、大串淳、大脇友裕、小笠原千夏、永田真菜、笹木遥香、谷口莉里香、長坂訓史)





EXPO  
2025

# 大阪・関西万博

# へ行こう！

この記事は取材した5月上旬時点の情報です。  
詳細は公式サイトをご確認ください。



コモンズA 参加国



ホンジュラス展示品

## タイプB・C



タイプB・Cのパビリオンでは、  
各々の食文化や民族衣装、工芸品  
が展示されておりました。流行  
しているゲームや楽器の展示、  
様々な場所に設置したスクリーン  
にて文化を紹介する動画を流す  
等、各国で工夫を凝らした展示

がされていました。また、名産や民芸品が買えるショップも  
併設されており、現地さながらの買い物体験ができる国も  
あります。事前予約が不要で比較的並ばずに入ることができるため、避暑地やプチ海外旅行として  
気軽に訪れることができます。いざ現地に赴いてどこのパビリオンを回るか迷った際はおすすめで  
す。また、タイプBには国内パビリオンもあります。大阪万博のマスコットであるミャクミャクと記念撮影が  
できる「ミャクミャクハウス」や、日本の伝統工芸である輪島塗と、蒔絵と呼ばれる技法で精巧に  
作られた地球儀が設置されている「夜の地球」などがあります。



夜の地球 Earth at Night

## 国内パビリオン



### 大阪ヘルスケアパビリオン

大阪がREBORNをテーマに、未来に実現を目指すヘルスケアや都市生活の体験や、iPS細胞をテーマにし  
た再生医療の可能性を発信しているパビリオンです。体験コースは、リボーン体験、リボーン体験＋人生  
ゲーム、モンスターハンターブリッジの3種類です。リボーン体験  
では5つのエリアで近未来の体験ができます。ここではカラダ測定  
ポッドにて簡単な記憶テストや写真、指先から得られた情報を数  
値化し、現在のカラダ年齢を測定します。取材時の測定結果は実年  
齢よりやや高く、生活改善に意識を向けるいい機会となりました。



カラダ測定ポッド  
Body Analysis Pod



フランス館 万博限定  
クロワッサンルージュ(左) &  
パン・スイス(右)

パン・スイスは折り畳まれた  
クロワッサン生地にカスタードと  
チョコレートが挟まれています。  
チョコレートのしっかりとした  
甘さを感じます。



オーストラリア館  
オージーミートパイ

サクッとしたパイ生地と  
お肉がゴロゴロな  
ミートソースがたっぷり！  
ハンディサイズで  
食べ応え抜群の一品です。



オーストラリア館  
ラミントンケーキ

スポンジがふわふわで美味しいです！  
外はココナッツとチョコレートのコーティング、  
中にはストロベリージャムが入っています。



ミャクミャク焼き

蜂蜜とメープル香る、  
万博の記念になること  
間違いなしの一品です。



## タイプA

### サウジアラビア

細長い建物が連なり迷路のような構造が特徴のパビリオンです。狭い通路を進むと、  
建物に囲われた中庭に辿り着きました。昼はサウジアラビアの演武が、夜は色鮮やかな  
壁画やモノトーン調の幾何学的な模様が投影される360度のプロジェクション  
マッピングが魅力です。次回万博の開催国であるサウジアラビアの世界観を一足先に  
体感してみたいかがでしょうか。



ファルネーゼのアトラス



キリストの埋葬

### イタリア・バチカン

話題性もさることながら、まるで美術館のような圧倒的な展示品の  
存在感に驚かされるパビリオンです。ミニシアターでイタリアの魅力と  
展示内容を紹介後、本展示室へ入ります。中央には、圧倒的な存在感  
を放つ古代ローマ時代の大理石彫刻「ファルネーゼのアトラス」が  
展示されています。当時の日本は弥生時代にあたり、埴輪の時代が  
始まろうとしていた頃に制作されていると考えると西洋文化の高さに  
驚かされました。次室には普段バチカン美術館が所蔵しているカラヴァッジョの「キリストの埋葬」をガラスすらない空間という驚きの近さ  
で鑑賞できました。屋上への通路にはダ・ヴィンチの直筆スケッチも展示されています。他にも週替わりの地域展示やミケランジェロの「キリ  
ストの復活」が常設展示に加わり、イタリア・バチカンの魅力を垣間見ることができるので是非訪れてみてください。



万博は食でも楽しむことができます。  
おすすめのフードをピックアップして  
ご紹介します。



フィリピン館  
ルンビアンピノンド

細長い春巻きの  
ようなもので、適度に  
塩味が美味いんです。



# 飼料で ストレス感受性を 抑えられるか？ 前編



豊田 淳

茨城大学学術研究院応用生物学野 教授  
(東京農工大学大学院連合農学研究科 教授 兼任)

## はじめに

動物同士の闘争などの「心理社会的ストレス」は、家畜生産性やウェルビーイングの低下をもたらすため、家畜飼養管理を行う上でも注視すべき対象である。ヒトにおいては、近年、心理社会的ストレスが原因とみられるうつ病などの気分障害の患者数が増加している。そのため、心理社会的ストレスの感受性を如何にコントロールするかは、ヒトと動物の共通の課題であると言える。筆者らは、食や飼料でストレス感受性を抑制することを目指し、主にマウスをモデル動物として研究している。前編では心理社会的ストレスモデルを負荷したマウスのストレス感受性が、給与する飼料に影響されることを紹介したい。後編ではストレス感受性を抑える食や飼料素材の探索研究について紹介する予定である。

## 心理社会的ストレスの動物モデルとは？

家畜・家禽における心理社会的ストレスを研究する上で使用する動物といえば、ウシ、ブタ、ニワトリが理想であろうが、昨今の日本の国立大学の置かれた状況、すなわち施設や

予算の規模では家畜研究を大々的に進めるのは難しい。そこで私共は、実験動物のマウスを家畜の心理社会的ストレスモデルとして研究している。畜産研究分野の外を見渡すと、心理社会的ストレスモデルマウスは精神疾患研究で頻繁に使われている。様々なストレスモデルがうつ病研究に使われているが、なかでも動物個体間に生じる闘争を利用した「社会的敗北ストレスモデル」が、家畜の心理社会的ストレスモデルとしても利用可能と判断したので、筆者のグループではこのモデルを研究対象とすることにした。このあたりの経緯については筆者の総説をご参考にしていただきたい (Toyoda, Anim. Sci. J. 2017)。敗北モデルは様々な系統のマウス、ラットを用いて作製されているが、最近ではC57BL/6オスマウス(B6)が最も頻繁に使われており、その代謝物や腸内細菌の網羅解析なども含めて各種解析データの蓄積が進んでいる。敗北モデルは、攻撃性の高いICRオスマウス(ICR)による身体的精神的ストレスをB6に反復して暴露することによって作製される (Goto et al., Behav. Brain Res. 2014)。B6はICRとの闘争に敗北し、その敗北を繰り返し経験することで、不安様行動や他のマウスを避けるという社会的忌避行動などの「うつ様行動」を示すようになる。私共はICRとの闘争時に生じるB6の咬傷

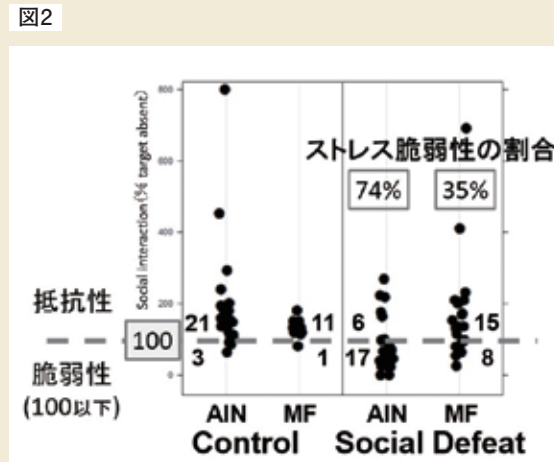


図2



図1

## 飼料は心理社会的ストレスへの感受性に影響を与えるか？

を抑制するため、闘争時間を標準的な方法よりも短縮した方法を開発し、その方法で作製されるモデルを「亜慢性社会的敗北ストレスモデル」とした (Goto et al., Behav. Brain Res. 2014)。

亜慢性社会的敗北ストレスモデルの開発当初、市販の固形非精製飼料を給与していたが、本モデルを用いて消化管内容物や血液の代謝物の網羅解析(メタボローム解析)や、食品の機能性成分やプロバイオティクス等の微生物資材の介入試験を実施するケースが増えたため、固形や粉末の半精製飼料(AIN-93G)をモデル作製時に用いる頻度が増えた。その実験の過程で、非精製飼料と半精製飼料の違いがマウスの摂食量や飲水量だけでなく、行動にも影響することに気が付いた。そこで、非精製飼料および半精製飼料の固形飼料をそれぞれB6に給与し、亜慢性社会的敗北ストレスモデルを作製し、両者の行動を比較した (Goto et al., Nutri. Neurosci. 2016)。社会的敗北ストレスモデルマウスのストレス感受性の評価方法として、ICRに対する社会行動を定量化する社会的相互作用試験

が用いられるが、ICRに接近するB6をストレス耐性あり(レジリエント)、接近しないB6をストレス耐性なし(脆弱)と判別する。私共の研究では、半精製飼料を給与されたB6は非精製飼料を給与されたB6よりも心理社会的ストレスに対して脆弱だった (Goto et al., Nutri. Neurosci. 2016)。非精製飼料中の成分にストレス感受性を抑制する成分が含まれていると思われる。この結果を受けて、亜慢性社会的敗北ストレスモデルマウスを用いて、心理社会的ストレス感受性を抑制する機能性成分の探索研究を始めることにした。

## 固形非精製飼料、半精製飼料、精製飼料の注釈

固形非精製飼料とは一般的にマウスおよびラットに用いられる飼料で、天然の原料で製造した固形飼料である。MF(オリエンタル酵母工業株式会社)やCE-2(日本クレア株式会社)などの市販品がよく使われている。精製飼料とは、米国家養研究所(AIN)から発表されたマウスおよびラット用のAIN-76、AIN-93G、AIN-93Mのことであり、コンスターチ、セルロースなどの精製した原料で製造される。これらの飼料は主に栄養研究に使われている。AIN飼料には天然原料であるミルクカゼインが含まれているが、ミルクカゼインをアミノ酸混合物に置き換えたAINを精製飼料と呼び、カゼイン入りのAINは半精製飼料と呼ばれることもある。通常使われるAINにはミルクカゼインが入っているため、厳密には半精製飼料であるが、多くの場合は精製飼料と記載されている。



【図1】 農林水産省 HPより

# 高病原性鳥インフルエンザ（HPAI）発生と再建までの流れ

文 中部営業部 堤 徳史

鳥インフルエンザ（AI）は、A型インフルエンザウイルス（オルソミクソウイルス科）の感染によって発生する伝染病です。

急性で、罹患率・致死率ともに高い高病原性鳥インフルエンザ（HPAI）、低病原性鳥インフルエンザ（LPAI）とそれ以外の鳥インフルエンザの3つに分類されます。

HPAIは20世紀までは比較的まれな疾病で、日本では1925年以降、79年間発生がありませんでした。しかし2004年に山口県で発生して以降、全国の養鶏産業に甚大な影響を及ぼしています。近年では、3年前に84事例・約1,771万羽、昨シーズンには51事例・約935万羽が殺処分されました。2025年2月には防疫措置が完了し、その後、新たな発生が確認されなかったことから、清浄化宣言を国際獣疫事務局（WOAH）へ提出し、3月にWOAHのウェブサイトに掲載されました。養鶏関係者は、日頃から徹底した防疫意識を持ち続けることが求められます。

## HPAI発生時の対応

HPAIやLPAIが発生した時には、高病原性鳥インフルエンザ及び低病原性鳥インフルエンザに関する特定家畜伝染病防疫指針に基づいた対応が行われます。それらの中で、HPAI発生時の移動等の制限について農林水産省のHPより参考資料を紹介します【図1】。

## 経営再開に向けた流れ

発生農場が再び経営を始めるためには、いくつもの段階を踏み、厳格な確認を行う必要があります。

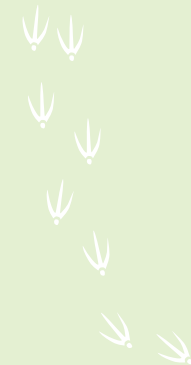
まず、防疫措置が完了することが出発点となります。その後、農場において清掃と消毒を1週間おきに3回以上繰り返し行います。同時に、農場内に残存する飼料や排せつ物などに含まれる病原体を不活化させるための措置が必要です。その措置方法も焼却処理、埋却処理、発酵消毒による封じ込め措置など色々あります。どの措置方法が良いか各関係機関と協議を行い、例えば発酵消毒による封じ込め措置であれば、病原体の拡散防止に万全を期すため、家さんの排せつ物には消石灰を散布してからブルーシートで被覆後、

その上に消石灰を散布し、病原体を封じ込める「封入措置」に90日間の静置が必要となります。

封入措置が完了した後は、立入検査が行われ、農場における飼養衛生管理体制が適切であるかどうか確認されます。

次の段階として「モニター家さん」の導入があります。導入に先立ち、まず鶏舎の床や壁、天井などからサンプルを採取し、ウイルス分離検査を実施します。陰性が確認されて初めてモニター家さんの導入が可能となり、その配置にあたっては国との協議が求められます。鶏舎ごとに30羽以上を配置し、2週間にわたり臨床観察を行います。導入から2週間後に、すべての鶏舎で導入した家さんについて、臨床検査・ウイルス分離検査・血清抗体検査が実施され、陰性が確認されなければなりません。さらに1週間後にウイルス分離検査を行います。

これらの万全な段階を踏み、厳格な確認を行った上で、再発時に備えた埋却地の確保が求められます。これらが整って初めて、家さんの再導入および経営の再開が可能となります。



このように補償内容が明確で、迅速な保険金の支払いが受けられる仕組みも整っています。

## 今後の国の対策

農林水産省は「鳥インフルエンザ対策パッケージ」を公表し、以下の取り組みを強化しています。

- 飼養衛生管理の強化（野鳥対策、消毒、塵埃対策など）
- 分割管理の推進（大規模農場での導入義務付け）
- ワクチン接種の検討（新技術ワクチンの開発状況を踏まえ導入を検討）
- 防疫措置の見直し（民間事業者の活用促進、研修・リスト化など）

## 最後に

本稿では、HPAI発生から経営再開までの流れを概観しました。

AIは一度発生すれば農場と地域の養鶏業に壊滅的な被害を与えます。万一の際には迅速かつ確実に対応することが、養鶏業を維持・発展させるために欠かせません。現場一人ひとりの取り組みが、地域の畜産を守る大きな力となります。養鶏産業にとってAI対策は避けて通れない課題であり、今後も国や県、業界団体など全体での連携が欠かせません。

## 高病原性鳥インフルエンザ発生時の移動等の制限について

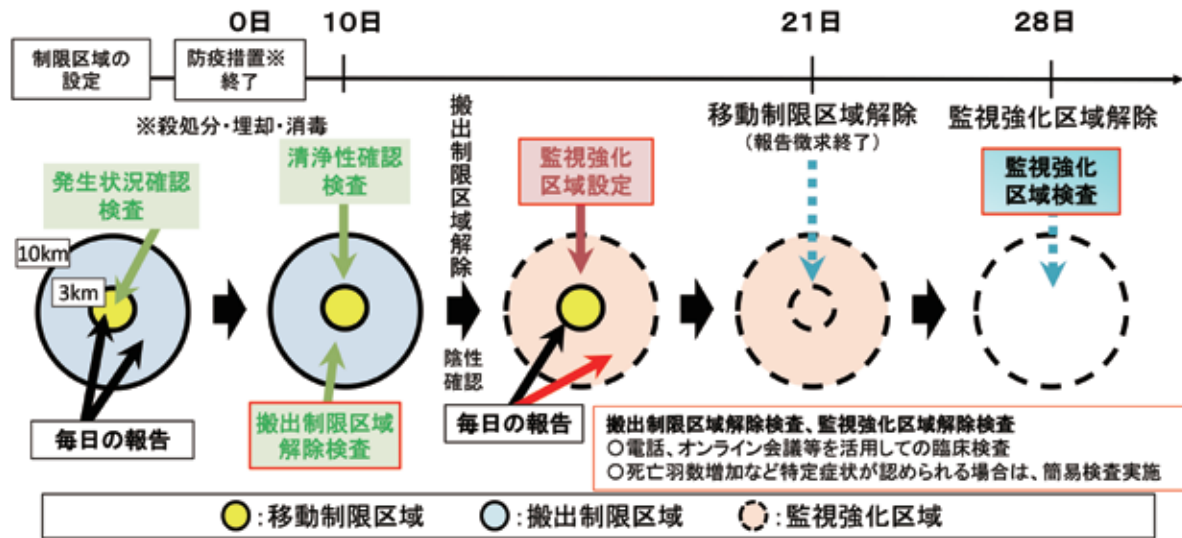
移動制限区域：以下の①～⑤の物品について、農場からの持ち出し及び区域内への持ち込みが制限される区域

搬出制限区域：以下の①～⑤の物品について、区域外への持ち出しが制限される区域

監視強化区域：以下の①～⑤の物品について、持ち出しの制限はないが、監視を強化

①生きた家さん ②卵 ③死体 ④排せつ物 ⑤敷料等

※ ①～⑤の一部については、清浄性等が確認された農場であれば、動物衛生課が病原体拡散防止措置が十分講じられることを確認した上で農場ごとに出荷が可能となる。



## 経営支援策

被害農場に対しては、次のような支援制度があります。

- 家畜伝染病予防法に基づく支援融資制度
- 家畜防疫互助基金事業
- LPAI発生時に経営再開までの費用を相互支援する国の補助事業です。生産者が申込書を提出する必要があります。

## 鳥インフルエンザ経営再建保険

鳥インフルエンザ経営再建保険は、日本養鶏協会が契約者となる会員向け団体保険で、HPAIによる鶏の死亡・殺処分損失を補償します。申し込み締切日は、例年ほぼ同じ時期で、通常は保険開始の約1か月前9月初旬頃となっています。ただし、毎年若干の変動があり、正確な締切日は日本養鶏協会の案内で確認する必要があります。



錦爽名古屋コーチンのお店

# 中舎

豊橋駅から広小路に向かって徒歩3分の場所に、錦爽名古屋コーチンの焼き鳥が食べられるお店『中舎』さまが6月13日にオープンしました。隠れ家のような佇まいはとても繁華街とは思えない静けさがありカウンター8席のみのお店です。

オープンから間もないにも関わらず予約困難なお店に!!

## 店主のこだわり

焼き鳥は、すべて店主自らが当日分を一本一本手刺しし、備長炭で丁寧に焼き上げています。使用する鶏肉は愛知県産で、丸トポトリ食品(株)から24時間以内に出荷された鮮度抜群のものをお使いいただいています。中でも「錦爽 名古屋コーチン」は、旨みと歯ごたえに優れた自慢の逸品です。仕込みから焼き上げまで一切妥協せず、「一串入魂」で素材の力を最大限に引き出した焼き鳥を提供しています。

## 中舎

愛知県豊橋市広小路1丁目2-1  
竹本ビル1階(アーケード内)  
【電話番号】090-3385-0705  
【営業時間】18:00~23:00(ラストオーダー 22:30)  
【定休日】火・水・木曜日  
【駐車場】なし  
【店主】中村 剛

## その他の店舗

### 〈串カツの中村屋さん〉情報

姉妹店として豊橋市内に「串カツの中村屋」が3店舗あります。そちらもおすすめのお店です。

- 串カツの中村屋 本店  
豊橋駅(東口)徒歩3分 中舎から10m
- 串カツの中村屋 2号店  
豊橋駅(東口)徒歩2分
- 串カツの中村屋 3号店  
豊橋駅(西口)徒歩1分



丸トポトリ食品の取引先  
2店をご紹介します。

# お店紹介

名古屋コーチン 鳳

# 東京式鳥

今回ご紹介する店舗は、東京駅構内にある飲食店が並ぶ「黒塚横丁」の中にある『名古屋コーチン 鳳 東京式鳥』さまです。

店内はカウンター8席、テーブル3席、個室は3室の全32席で、壁やテーブルは木目調で揃えられており、おしゃれな空間となっております。おひとり様からグループまで様々なシーンでご利用いただけます。平日限定ランチでは銘柄鶏の錦爽どりを使用したメニューを揃えております。



## 平日限定 お昼膳



もも肉炭火焼丼  
1,280円(税込)

お昼膳の中でも一二を争う人気メニューです。炭火焼きにより錦爽どりの美味しさを存分に味わうことができます。売り切れになることもありイチオシです。

チキン南蛮膳 980円(税込)

錦爽どりと自家製タルタルソースの相性が抜群です。口いっぱいに美味しさが広がります。こちらも人気のメニューです。



唐揚げ膳 980円(税込)

錦爽どりのもも肉を使用、サクッとジューシーな仕上がりでこちらも外せない定番メニューです。



みそかつ膳 1,200円(税込)

錦爽どりチキンカツに、八丁味噌だれを使用し濃厚な味わいを堪能できます。

唐揚げ、チキン南蛮、味噌カツは一品料理としても注文することが可能です。お昼からのちょい飲みにもおすすめです。その他にも、コーチンメンチカツや錦爽どりの軟骨を使用した軟骨唐揚げ、ハツを使用した焼鳥など多くの味を堪能でき、どの料理も絶品となっております。



軟骨唐揚げ



ハツの焼き鳥

式鳥さまは今回紹介した東京駅構内の店舗の他にも、虎ノ門店、赤坂店、今年7月には銀座店もオープンしております。東京にお越しの際には、是非とも一度お立ち寄り頂き、錦爽どりの逸品をぜひご賞味ください。

## 名古屋コーチン 鳳 東京式鳥

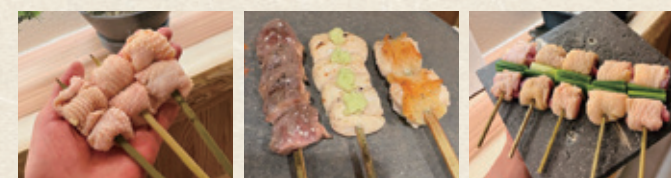
東京都千代田区丸の内1-9-1 グランスタ八重北 B1F 黒塚横丁  
【電話番号】03-6256-0588(予約、問合せ)  
【営業時間】11:30~23:00  
【定休日】不定休 ※グランスタの規定に基づく  
【通常平均予算】2,000円~3,000円

名古屋コーチン あいち鴨串5本盛  
その日のおすすめを5本セットで楽しめます。

## おすすめ メニュー

### 名古屋コーチン焼き鳥各種

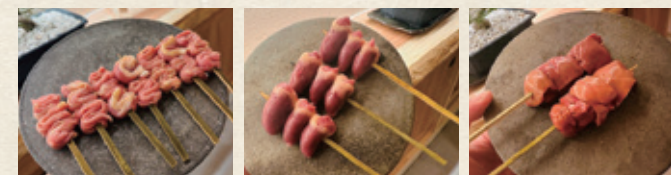
「もも」や「むね」などはもちろん希少部位も含め名古屋コーチンのすべての部位をお楽しみいただけます。希少部位だけに数量限定となります。



もも

砂肝・ささみ・むね

ねぎま



せせり

心(丸ハツ)

肝串

### 本日店主のおすすめ

シメは「本日店主のおすすめ」がおすすめです。私がお伺いした日は「名古屋コーチンそばろ茶漬」でした。その日の内容などは店主にご相談ください。

名古屋コーチン  
そばろ茶漬



美味しい錦爽名古屋コーチンの焼き鳥ならここが一番!!  
今回掲載したメニュー以外にも創作料理やデザートなど店主こだわりのおいしい料理ばかりです。  
週4日営業で席数も限定されるため早い時間は予約が必須です。





# 歩み続けて100号

## — つなぐ想い、未来へ —

vol.100の発刊を記念した編集委員による過去掲載記事の振り返りを今号も引き続き行ってきたいと思います。

今号の振り返りはvol.51～75までについてです。

また本記事の最後には読者プレゼントもありますので、皆様の奮ってのご応募をお待ちしております。

今回振り返るのは…



vol.51 vol.75

この時期の巻頭特集を振り返ると、各地での体験や観光をテーマに、現地の空気感まで伝わるような記事が次々と掲載されました。文章の力強さ、構成の巧みさ、そして何よりも読者を楽しませたいという熱い想いが紙面全体からあふれていました。今後は私たち編集委員がその精神を引き継ぎ、時代に合わせた新しい企画や切り口に挑戦していきます。伝えることの楽しさと責任を胸に、より一層ワクワクする誌面をつくり続けていき、読者の皆さまとともに歩みを進め、100号を越えてさらに魅力あるプレスリッツを育ててまいります。

編集委員が  
選ぶ

おすすめ記事

### vol.55 ぞう乗り体験と、千葉の穴場めぐり

vol.53～56の風物詩では各工場周辺のおすすめスポットを紹介していました。千葉工場のある千葉県市原市では、「市原ぞうの国」でぞう乗り体験ができるとのこと。日本国内でも体験できる場所があるとは知らず、訪れてみたいと思いました。どんな地域なのか改めて発見できる記事です。



### vol.56 豊橋飼料種豚センターの育種改良

### vol.62 豊橋飼料種豚センターの育種改良と現状

### vol.69 マルト種豚事業 ～育種改良の取り組み～

vol.56とvol.62、vol.69では、当社種豚センターの育種改良について特集しました。

種豚事業における育種改良の方針や、安定的で高品質な種豚の供給を目指す姿勢を紹介しています。

あれから年月を重ねた現在も、種豚事業は私たちの重要な取り組みの一つとして続いています。育種改良は短期間で成果が見えるものではなく、世代を超えて蓄積される努力の連続です。「コツコツと積み重ねること」——この姿勢は、種豚事業のみならず、私たちの事業全体に通じる大切な価値観であることを記事を振り返ることで、あらためて実感しました。



### vol.69 農場HACCP認証に向けた取り組みについて

マルトグループの農場HACCP認証への取り組みが紹介されています。農場HACCPは、食品の衛生管理基準であるHACCPの手法を農場の飼養管理に取り入れ、生産される畜産物の安全性を確保し生産性の向上を図るものです。長年取り組んできたグループ会社農場の衛生管理が認証という形となり、現在に至っていることを伺い知ることができました。



### vol.70 「食品の表示」について

食品表示法によって定められている食品表示・栄養成分表示について紹介されている記事です。賞味期限・消費期限の表記が「年月日」なのは期間が3か月以内、「年月」なのは3か月を超えているものなど表示内容の基準も紹介されています。今まで食品表示を確認はしていても、こういったルールで記載されているのか意識をしていなかったので勉強になりました。



### vol.71 黒毛和種の系統について

和牛の品種の一つ黒毛和種の種雄牛の特徴を紹介しています。和牛肥育において主流となっているのが3系統(田尻系、藤良系、気高系)であることや、肉用牛の改良には肉質、増体などに加え、分娩のしやすさにも考慮されていることには驚かされます。



## 創刊100号に寄せて

豊橋飼料(株) 取締役 鈴木 基司

プレスリッツ100号の発刊おめでとうございます。30号から100号まで編集に携わってきたことを光栄に思います。その18年間に1度だけ新型コロナの流行により休刊したことが残念でなりません。

プレスリッツの編集で一番重要に考え苦勞したのは、記事の構成・編集ではなく『風物詩』と表紙のテーマを何にするかでした。プレスリッツ編集の理念『社内・社外へ豊橋飼料グループと我々の業界をアピールする』を考え取り組んできたこともあり、誰にでも読みやすく、分かりやすく、自然にページをめくってしまう構成・編集を意識してきました。それもあり『風物詩』と表紙に力が入ったのだと思います。この理念は今後も受け継いでいってほしいと思います。

最後になりますが、2031年には豊橋飼料株式会社は創業100周年を迎えます。プレスリッツはある意味2000年からの豊橋飼料の歴史を記録したものであり、今後も歴史を記録していただきたいと思います。委員全員が「国内畜産の未来をひらき、食卓に信頼をお届けする」という経営理念を大切に、今後もプレスリッツが社内・社外・業界の「ふれあい」のツールとなることを祈念して100号発刊のお祝いと致します。

## 創刊100号突破記念 読者プレゼント

期間中、アイドルシェフ通販サイト(<https://idol-chef.com/>)にて

- 会員登録された方(すでに会員の方も応募OK!)
- 同サイトのお問い合わせフォームから

### ①「プレゼント応募」の旨

- ② 読みたい記事や食べてみたい商品など(任意回答)

通販サイトの  
会員登録はコチラ



をお答え頂いた方の中から抽選で5名様に商品をプレゼント

応募期間

2025年10月1日(水)  
～11月30日(日)

応募される時のご注意

ご応募は日本国内にお住まいの方のみに限らせていただきます。いただいたご意見・ご要望への返信はいたしかねます。当選者の発表は、厳選な抽選の上、賞品の発送をもってかえさせていただきます。