

## 〈特集〉

# 飼料高騰下での工夫を凝らした経営事例

畜産経営を取り巻く環境は、平成19年に入ってから配合飼料価格のトン当たり1万円以上の高騰に加え、輸入乾草価格や燃料等の値上げも重なり、生産コストが大幅に上昇し、所得の低下が大きな課題となっています。

このような情勢の中で、次に紹介する3経営は、優れた経営内容が評価され、平成19年11月27日に開催された優秀畜産表彰会において新潟県知事賞を受賞したので、その取り組みの一端を紹介します。

### 酪農経営—尾田 修一 氏—

尾田さんのキャッチフレーズは、「授精卵移植技術を活用した和牛子牛生産」です。

和牛子牛の育成やたい肥生産・販売に必要な労力を、生乳生産部門での機械化や省力管理を行うシステムの導入により、長男と2人での管理を可能としています。以下、その取り組みについて紹介します。

#### 1 売上高向上の工夫点

##### (1) 和牛子牛等の生産・販売

北海道に預託した育成牛に受精卵移植を行って和牛子牛を生産し、8ヵ月齢前後で県内の家畜市場で販売しています。交雑種子牛、乳用種子牛を加えた年間販売額は、800万円となり大きな収入源となっています。子牛の平均販売単価は和牛子牛516千円、交雑種子牛162千円、乳用種子牛51千円と高くなっています。

##### (2) たい肥の生産・販売

切り返し方式のたい肥舎で生産したたい肥のPRに努め、地域の野菜・花卉栽培農家に販売して、年間100万円程度の収入を確保しています。

#### 2 初期発育向上の工夫点

##### (1) 凍結初乳の活用

免疫グロブリン濃度の高い経産牛の初乳を凍結保存して、出生後、速やかに給与できる体制

をとっています。

##### (2) バーデンスタートの利用

バーデンスタート（ボトル型人工給餌器）を利用した固形飼料の給与により育成牛の発育向上に効果を上げています。

#### 3 省力管理の工夫点

##### (1) 育成牛は全頭、北海道へ預託

5ヵ月齢前後まで育成舎で飼育した育成牛は全頭、北海道の契約農場に分娩前3ヵ月まで預託し、飼養管理労力を軽減しています。

##### (2) 自動給餌機の利用

配合飼料の1日8回の給与は自動給餌機を利用し、飼料給与労働を軽減しています。

##### (3) ミルカーレールと自動離脱装置の利用

搾乳作業において、懸架式のミルカーレールと自動離脱装置により搾乳作業の省力化を図っています。

### 黒毛和種肥育経営—小野 耕司 氏—

小野さんのキャッチフレーズは、「粗飼料自給率向上による飼料費の低減」です。

粗飼料自給率は80%と高く、購入飼料費の節減により、年間440万円という大幅なコスト低減を図っています。また、肥育牛の枝肉格付4等級以上率86.7%を達成し、高い肥育技術も有しています。

#### 1 粗飼料自給率向上の工夫点

##### (1) 転作田を活用した牧草栽培

自作地の転作田1haでオーチャードグラスを栽培し、繁殖牛への給与を行っている他、近隣集落の転作組合と連携して、白ピエ20haを肥育経営2戸で収穫、利用する体制を構築し、粗飼料の確保を行っています。

##### (2) 稲発酵粗飼料の利用

近隣農家が転作田を利用して栽培している3haの飼料用稲を収穫、利用しています。

### (3) 稲わらの自家収集

自作地の水田4haに加え、近隣農家の15haの水田の合計19haから稲わらを収集し、主に肥育牛に給与しています。収集に際しては、肥育経営3戸で生産組合を組織してロールベアラーを導入し、効率の良い収集体制を確立して効果を上げています。

### (4) 未利用資源の活用

工業団地の未建設地や道路規面等の未利用地の野草を刈り取って、繁殖牛に給与する粗飼料として未利用資源を活用しています。

## 2 肥育部門の工夫点

### (1) 一部一貫経営への取り組み

肥育素牛を確保するため、繁殖牛10頭程度を飼養し、人工授精での子牛生産の他、採卵した受精卵を利用した乳牛の借腹方式による子牛生産を組み合わせて肥育素牛確保を行い、素牛費の節減を図っています。

### (2) 肥育牛のストレス低減

肥育牛は1房2頭の小群で飼養し、開放式牛舎での換気、牛床の湿気防止、アンモニアガスの発生予防に重点を置いています。

### (3) 自家配合飼料の利用

粗飼料を多給する独自の飼料給与体系を確立し、自給粗飼料を活用した低コストの自家配合飼料を調製し給与しています。この取り組みにより年間、150万円程度の飼料費を節減する効果が得られています。

## 養豚経営—吉澤 博文 氏—

吉澤氏のキャッチフレーズは、「プライベートブランド豚肉の生産」です。

プライベートブランドの美味しい豚肉を生産するため、飼養管理、衛生管理面の強化を図り、上物率59.3%を達成しています。

### 1 プライベートブランド豚肉生産の工夫点

#### (1) 木炭を混合した配合飼料の利用

木炭を混合した指定配合飼料を給与して、アクが少なく獣臭のほとんどしない脂肪の融点の

高い豚肉生産を行っています。

### (2) 肉のうまみを引き出す技術の開発

県内の食品スーパー、JAミートながおかとの共同研究により、豚肉を氷温で約2週間熟成させる技術を開発し、うまみ成分が多く、やわらかい豚肉を「熟成豚」として販売しています。

## 2 飼養管理・衛生管理面の工夫点

### (1) 種雌豚の斉一化と個体管理の強化

種雌豚は県内のオーエスキー・PRRS清浄地域のブリーダーから導入し、品質、系統を統一して斉一化を図っています。また、個体管理、観察を徹底することで高い繁殖成績を維持しています。

### (2) オールイン・オールアウト方式の採用

病原体の水平感染を予防するため、オールアウト後に、豚房を徹底して水洗、乾燥、消毒してから新たな豚をオールインし、肉豚の増体量の向上に効果を上げています。

### (3) HACCP方式に基づく衛生管理

HACCP方式の考え方を導入した衛生管理体制を確立し、年1回の衛生クリニックの受診により豚群の清浄度の維持に取り組んでいます。

### (4) 有機酸の利用

種雌豚の健康を保つため有機酸(木酢液)を1日1頭当たり200ml給与し、消化酵素の分泌を促し、タンパク質の消化を促進させています。

## 3 たい肥販売の工夫点

### (1) 年間を通じたたい肥販売先の確保

たい肥は利用目的に応じて、粒状と粉状の2種類を生産し、「土の友」という商品名で販売しています。1～3月に生産するたい肥は秋田県大潟村の無農薬有機米栽培グループに契約販売し、4～9月分は地元の果樹、野菜農家、9～12月分は地元の稲作農家に年間を通じた販売ローテーションを確立しています。このことにより、たい肥貯蔵施設を最小限の面積に抑えることが可能となり、コスト低減につながっています。