

# 豚舎のこだわり



阿蘇山の麓に豚舎があります。



## 自社豚の特徴



熊本の大自然を流れる伏流水を与え、抗生物質を使用していません。  
植物系ミネラル、腸内環境を整える穀物を入れた、遺伝子勾配をしていない飼料で育てています。  
極力ストレスを与えないで愛情たっぷりに育てた豚肉です。



アニマルウェルフェアとは、直訳すると「動物福祉」という意味です。  
ストレスを与えず過ごしやすい環境を維持・構築し、ゆっくり大切に育てることで、家畜の健康と幸せに配慮した農場づくりを目指しております。



適正生産基準（Good production practices-GPPs）は全体的なガイドラインでありOFCBの商品保証プログラムを形成しています。  
GPPsは畜産の受け取りと出荷、給餌と栄養管理、給餌環境、家畜の栄養管理、それに衛生、バイオセキュリティ、および生産関係スタッフのトレーニングなどに取り組むガイドラインを包括しています。



豚肉はビタミンB群が豊富で、特にビタミンB1は100gあたりに含まれる量があらゆる食品の中でトップクラスです。



ベルクミートの豚舎では、以下の設備のオートメーション化及び管理にてストレスの要因を極力減らし、また食物系のミネラル・菌等を配合した自社独自の餌を与えております。これにより抗生物質などの薬品を投与しない強い豚の肥育しております。

## 5段階に分けたのエサの管理

- ① 種付け時は、ミネラルが主体の餌に乳酸菌も多く含めており、腸内環境が良くなることで、消化が良くなるため、豚のストレスを軽減します。
- ② 分娩の母豚の餌  
出産時から出産後は乳が出やすい高カロリーな餌
- ③ 28日で離乳する子豚では、21日から少しずつミルクを与え、離乳後10日間は粉ミルクと液状の餌を与え、40日から70日までアミノ酸を多く含んだ餌に切り替えます。
- ④ 肥育前期（離乳期の70日～120日）は高たんぱく、ビタミンが豊富で身体の基盤づくりに適した餌。  
満腹感を持つためにとうもろこし、麦をたくさん与えています。また、豚肉としてサシ、美味しさを追求するためにアミノ酸を豊富に与えています。
- ⑤ 肥育後期（120日から出荷まで）は、鹿児島黒豚のように甘みをふやす芋を与えております。不飽和脂肪酸を減少させて、豚の融点を上昇させ肉質に甘みを増やしプリプリな肉に仕上がるように育てております

## 空調管理

ミキシングファンを設置し、舎内の天井付近に偏りがちな暖気を床までミキシングすることで、天井と床部分の温度差を最小限にとどめています。

また、豚舎片側に大型の排気ファンを設置し、反対側にクーリングパッドを設置して、舎内全体の空気を動かし、換気・室温管理をしています。最適な温度になるようにシステムで管理しておりますので、24時間常に快適な温度管理をしています。

## 排泄処理

糞と尿を分けており、尿については、浄化槽で処理して、規定の数値を満たし下水に放流するようにしています。糞については、自動でピットクリーナーにより移動させ、1日に4回程度堆肥場へ搬出してあります。そのため、豚の部屋下に貯まっている時間を極力減らすことにより、臭いもこもらない状態を保っています。また、堆肥場へ搬出した堆肥は敷地内の農作物を育てるためにも利用し、循環型の農場を行っています。

## 臭気対策

乳酸菌や酵素、ミネラル等を餌と一緒に与えることにより、人間と同じく腸内の善玉菌を増やすことができ、豚の腸内環境を整えています。腸内環境を整えることにより、アンモニアのような腐敗物質の増殖を抑え、豚の糞も臭いがありません。また、排泄物の処理についても排泄処理設備により、同じ場所に留まる時間を短くしており、豚舎の空調管理も最新の設備による自動化により、豚舎にこもらないようにしています。