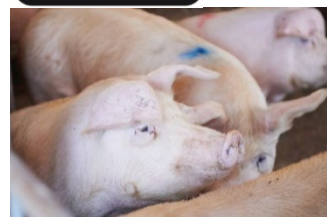


JGAP 認証でブランド価値を向上！
東京都で唯一の JGAP 畜産認証農場古川畜産の挑戦



古川畜産は、東京都立川市の住宅街の中にあるご家族で営む養豚場。その歴史は 1950 年から始まりました。養豚業を始めた頃、周りにはたくさんの養豚農家があったそうですが、今では立川市内には古川畜産を含め二軒のみとなっています。

古川畜産は、養豚を営むかたわら、茶葉の生産もおこなっています(1972年～)。養豚業で生産される堆肥は全て茶園に散布しています。さらに、本来は食品廃棄物である食パンの耳や製茶の過程で出る茶渋を飼料として利用する等、環境にやさしい循環型農業を実践し、人が増え続け、養豚を続けることが年々難しくなっている東京で、周辺環境に配慮しながら、安心、安全で美味しい柔豚というブランド豚を持続的に地産地消できるよう挑戦し続けています。

古川畜産の概要

- ・ブランド豚“柔豚(やわらとん)”を生産
- ・飼養頭数:750 頭
(最大収容等数は約 800 頭)
- ・年間出荷頭数:約 2000 頭
- ・茶葉生産業との兼業
- ・ご家族4名で経営



住宅街にある豚舎と茶畑。茶畑の右奥にある横長の建物が豚舎。豚舎は古川さんのご自宅のすぐ裏に位置します。

柔豚とは

厳選された純粋種の三元豚で、立川市内で肥育された東京都立川産の希少なブランド豚。

こだわりの飼料により、均一にサシが入るため、肉質がとてもやわらかく、脂も臭みがなく甘味があって美味しいのが特徴。

冷めてもとても柔らかいため、おすすめの料理はしゃぶしゃぶ。



JGAP 畜産の認証取得のきっかけと目的は？

「先に茶葉生産の方で JGAP や ASIAGAP に取り組んでいたため、JGAP 畜産も取得しようという流れになったのもありますが、2021 年に開催された東京オリンピックで使用される食材の条件のひとつに JGAP が採用され、“柔豚がオリンピックの食材になったら面白い

な”と思ったのが取り組みのきっかけでした。」と、JGAP 畜産に
取り組むきっかけについて語ってくれたのは智也さん。

「取り組み始めるにあたり、東京都農業改良普及センターの JG
AP 指導員の資格を持っている畜産担当の方に相談して、文書
の作成等、熱心に指導していただきました。

そのおかげで、JGAP の前身の GAP 取得チャレンジシ
テムで基準を達成することができました。」

と、周囲のサポートを得ながら JGAP に取り組んだとのこと。

その後、GAP 取得チャレンジシステムへの取り組みの際、指導してくれた普及員の方の退職
もあり、「実は、GAP 取得チャレンジシステムまででいいんじゃないかなと思っていました。」と
智也さんは GAP 取得チャレンジシステム取り組み後の心情を話してくれました。

それでも、熱心に指導してくれた普及員の方と共に目指した「東京都で 1 番目の JGAP 畜産
の認証取得」を実現しようと、自ら指導員の資格を取得し、2022 年 12 月、古川畜産は東京
都で初の JGAP 認証農場となったのでした。



古川智也さん

苦勞した分報われる

JGAP畜産の認証を取得するまでに苦勞した点をうかが
ったところ、

「お茶での GAP の取り組みのおかげで、JGAP 畜産に取
り組むことができたのですが、管理点において見るべきポ
イントがお茶と結構違うので、その点にとっても苦勞しまし
た。また、お茶の場合は団体認証なので、団体事務局が文
書等用意してくれるんですけど、畜産の場合は個別認証と
なるため、自分で用意しないとならなくて、文書作成が大
変でした。」



古川嘉久さん

と話す智也さんに続いて、

「豚の場合、どの注射をどの個体に投与したか等、毎日記録が必要で、お茶の方で慣れている
と思っていたが、記帳がお茶と比較して何倍も大変でした。」と嘉久さん。

文書作成や記録に苦勞したというお二人。今で
も変わらず文書作成や記録は大変なのでしょうか？

「記録するもだいぶ慣れちゃいました。最初は記帳
した 記録をパソコンに全部打ち込んでいたから大変
でしたけど、今は、治療やワクチン、導入に関する記録
等、全ての項目を 1 枚の紙に書く方法に変えて、とて
も楽になりました。」

と、最初は苦勞したという記録や文書作成ですが、



やり方を改善していくことで、今ではそれほど大変だとは思わなくなったと嘉久さんは笑顔で話してくれました。

「文書や記録の作成は、やり方に決まりはないから、自分達のやりやすいようにだんだん進化させてきました。もっと改善できるんじゃないかなと日々思いながらやっています。」と、常に改善するというJGAPの視点でも話してくれました。



豚舎内の記録簿。
豚房ごとに注射日や移動日を記録しています。

さらに、

「毎日記録しているから、治療履歴等から個体の状態がよく把握できるようになって、個体記録からどういう素豚が自分の農場に適しているかもわかるようになりました。」

と、嘉久さんは、今では記録や文書作成におけるメリットも実感するようになったそう。



飼槽はすべての豚が一度に採食できる構造であり、十分な栄養摂取ができるようになっている。



整理整頓、衛生対策等、農場内のあちこちで JGAP の取り組みが確認できる。

そのほかに感じている JGAP への取り組みによるメリットをうかがったところ、智也さんが2つのメリットについて教えてくれました。

「一つ目は、GAPの視点で農場の管理を考えられるようになったことです。農場で問題点を見つけた時に、ただ問題解決するだけじゃなくて、より持続可能性を高めることができる解決策はないのかなとか、そういった視点で考えることが身についたのがメリットだと思っています。おかげで、より1歩進んだ解決策ができるようになりました。」

2つ目は、GAPを知っている方からの評判がとてもいいことです。「しっかり農場管理されてるんですね」と言ってくることが多く、いいイメージを持ってもらえるというメリットがあると感じています。」

また、

「GAPの視点を持つことで、農場内の安全性が高まったと思います。危険箇所があったら、それを取り除き、もし取り除くことができなかつたらチェックリストを作って注意を促すことで、事故や怪我を予防することができるようになり、働く人にとっても豚にとっても、より安全な環境を整備できていると思っています。」と、以前から課題だった人と家畜の安全性について、JGAPが解決の糸口になったと古川さんは話してくれました。

冒頭でも紹介しましたが、この農場は東京の立川市にあります。都市近郊型の養豚経営というのは環境対策が大変で、養豚場から出るにおいが原因で、近隣住民からクレームを受けるこ

ともあると聞きますが、ここ古川畜産では、豚を飼育していることがわからないほど、豚舎周辺でにおいを感じませんでした。

「ここは浄化水槽がなく、排水を全て、下水道に流すことで、においを抑えることができていることが大きいです。

さらには、JGAP の取り組みの中の整理整頓や清掃をしっかりと実施することで、においを減らす、埃を立ちづらくする等周辺環境に配慮しながら飼育ができていると思います。」と智也さん。定期的な臭気測定では基準値以下とのことで、

餌の中に渋みが出ない程度に混ぜている茶粉末もおいを緩和する一端を担っているのではないかとのことでした。



古川畜産では、排泄物はすべて下水処理しています。豚舎を毎日朝夕 2 回水洗いし、臭い対策を行うとともに、豚にとっても衛生的な環境を作っています。

古川畜産にとって JGAP とは??

まず、智也さんが、

「JGAP について、もともと安心安全やクリーンといったイメージは持ってはいましたが、最初はこういったものがよくわかりませんでした。でも、実際に取り組んでいく中で、安心安全を保証するために、しっかりルールを作ったり、記録を付けたり、リスク評価をしっかりと行うことが大事で、その積み重ねが JGAP なんだと思うようになりました。」と、取り組みの前後での JGAP のイメージの変化を教えてくださいました。

配合飼料のほか、近隣のパン工場で出る食パンの耳を与えています。餌へのこだわりが美味しさの秘訣とのこと。そのほか、製茶の工程で出る茶渋も乾燥、粉末化して与えています。茶粉末を与えることで臭いが軽減されるそう。



また、古川畜産にとってGAPはどのような存在なのかうかがってみました。

「JGAP は、農場をより良い方向へ改善することができるシステムだと思います。様々な項目について、第三者の方からもチェックを受けながら、改善を続けていけるので、農場の持続可能性を高めることができると感じています。そして、JGAP は、ブランドの価値を上げてくれるものでもあります。」と智也さん。

「ブランド価値を上げていかないと、我々みたいな規模の小さい農場は厳しいです。」

と語る嘉久さんの言葉からは、JGAP 認証に抱く期待感が伝わってきました。

JGAP 認証取得を考えている農場へのメッセージ

「私たちのように、まずは指導員に相談してみると良いのではないかと思います。

指導員の方から JGAP の取り組みについて教えてもらったり、もし実際に認証取得を考えているのであれば、こういった記録や文書を用意すればいいのか聞いてみると良いと思います。指導員の方は、文書のサンプルを持っているので、サンプルを参考にしながら、自分の農場に

合うやり方を相談することもできます。」
と、智也さんが自身の経験に基づいて話してくれました。

今後の展望は??

「立川市にこんなに美味しいブランド豚肉があるということを知ってもらうことが最優先課題です。立川市には養豚場は2件しかないから、東京都立川産ということを中心に前面に押し出して、柔豚の価値を高めるため、発信し続けていきたいです。JGAP の認証取得も、柔豚の価値向上のための取り組みの一環でした。あとは、堆肥の販売もできたらいいなと考えています。今作ってる堆肥は、お茶の栽培に全部使ってるんですけど、最近堆肥も値上がりしてるので、近隣の農家さんにも販売できたらなって思っています。」

と、今後の展望を教えてくれた智也さん。

「家族4人での経営だと、今の規模を拡大するのは難しいですし、近隣も住宅地が多いので、規模拡大よりブランド価値を上げていきたいと思っています。」と、嘉久さんは古川畜産ならではの今後の戦略を語ってくれました。

JGAPの取り組みに関するPRポイント
元々のおいしさに加えて、
JGAP 認証取得により、さらに
安全性が高まった柔豚をぜひ
食べてみてください！

「たくさんの方にこの柔豚の味を知ってもらいたいです。一度食べていただきたいんです。将来的には、販売サイトを自身で立ち上げたいと思っています。販売サイトで慣れてきたら、ふるさと納税でも提供できたらと考えています。」と話す智也さん。
美味しさに定評のある柔豚が気軽に購入できる日は近いかもしれません。



柔豚を取り扱っている「みの一れ立川」。
そのほか、ルミネ立川の柿安本店でも購入できます。
(2024年8月時点)

現在、柔豚は、立川市内のスーパーや SORANO HOTEL のレストランを始め、食味や地産地消にこだわる飲食店等で取り扱っています。

SORANO HOTEL で開催された王将戦では、藤井聡太さんに古川畜産の柔豚が提供されたそうです。

一度食べたら忘れられない東京の味“柔豚”については、古川畜産の Web サイトや SNS(インスタグラムや X)で詳しく情報発信されています。ぜひチェックしてみてください。