



“しゃぶしゃぶ”

しゃぶしゃぶと言えば、あなたは牛肉派？ それとも豚肉派？

あるインターネット調査によると、支持はやや牛肉に軍配が上がるものの、両者はほとんど拮抗していた。興味深いのは、その嗜好性に地域性がくっきりと表れている点だ。関東、中部、関西では牛肉が優勢であり、北海道・東北、中四国、そして九州では豚肉優勢。つまり、日本列島の真ん中辺りが牛で、その周辺をぐるりと豚が囲むような、そんな分布図が浮かび上がる。

かくいう私は、九州育ちということもあり当然のように豚肉派だ。記憶が正しければ10代の頃から我が家の食卓には豚しゃぶが鍋料理の一つとして並んでいた。福岡には古くから鶏の水炊き文化があったため、その延長線上で豚しゃぶが家庭に浸透するのは自然な流れだったのかもしれない。

しゃぶしゃぶといっても、私の記憶にあるのは薄切り肉を湯に泳がせる、いわゆる「くぐらせる」食べ方ではない。やや厚めの豚肉を、鍋の湯にゆっくりと通す。火が入り、ふっくらと白んだ肉を、大根おろしを入れたポン酢醤油につけて口に運ぶ。これが、ご飯が進むのだ！ 10代の成長盛りだった私はご飯を4〜5杯おかわりした記憶がある。祖母、両親、3人兄妹の7人家族でつつく豚しゃぶは、今も私にとって家族団圓の象徴である。

そして今でも、夕食の献立に困ったときは「今夜は豚しゃぶにしようか」と妻に持ちかける。返ってくるのは決まってYESの返事だ。関西出身の彼女もまた、いつしか「豚しゃぶ派」を自認するようになって

いる。地域の嗜好を飛び越えた小さな幸福の食卓である。

1960年代の高度成長期以降、日本人の豚肉の消費は一貫して上昇している。農水省の調べによると、1960年に年間1kgだった1人当たりの豚肉消費量は、2023年には16kgに増加している。ある食品メーカーの調査によると1週間で1回以上豚肉を購入する人は全体の約6割。これに中食や外食での豚肉消費を考慮すると、豚肉は日常の食材の主力と言っても過言ではないだろう。

しかし、それほど頻繁に口にしている豚肉がどのように生み育てられ、どのように食卓まで届いているのか我々は知っているだろうか。あまりにも日常すぎて「命をいただいている」という認識はあるだろうか。今回は1人の女性養豚家の目を通して、その問いに向き合ってみたいと思う。

“くすのきファームの朝”

夜明け前の朝4時。くすのきファーム株式会社の代表、小楠（おぐす）裕子さん（48歳）は、いつものように目覚まし時計を止める。身支度を整え、その日の活動を確認すると、6時には豚舎に入りエサやりを始める。1頭1頭、健康状態を確認しながらエサを与えていく。豚は1kg太るために3kgのエサを必要とする。旺盛な食欲を満たすために毎朝のエサやりは欠かせない。

1時間かけてエサやりが終わると、次は豚舎の清掃だ。豚舎は大きく4つの区画に分かれている。母豚、父豚の居住スペースである「ストール」と呼ばれるエリア。母豚が出産し子豚に母乳を与える

「分娩舎」。乳離れした子豚が遊び回る「離乳舎（子豚舎）」。エサをしっかりと食べ大きく成長するための「肥育舎（肉豚舎）」だ。

肉牛畜産の場合、子牛を産ませる「繁殖」と、大きく育てる「肥育」は別々の畜産農家が行う分業制が一般的だ。一方、豚の場合、繁殖から肥育まで一貫して行う畜産農家が多い。くすのきファームも一貫養豚である。常時1000頭以上の豚を抱える豚舎内で、これらの4つの区画を毎朝、2時間かけて念入りに清掃する。

実は豚は綺麗好きなのをご存知だろうか。豚は適切な環境が与えられれば、寝床や食事の場所から離れた、特定の場所に排泄する習性があるという。つまり、人間同様に、食卓や寝室とトイレを分けている賢い動物なのだ。

一方で、映像や写真で泥にまみれた豚を見たことがあるのではないか。おそらく、豚が不潔だという印象が広がってしまった大きな要因であるが、豚の「泥浴び」には理由がある。それは、体温調節と寄生虫対策である。

豚は汗腺が未発達で汗をかけないため、暑い時に泥を体に塗ることで体温を効率的に下げている。また、泥は直射日光から弱い皮膚を守り、体についた寄生虫を落とす効果もある。

清潔な環境で育った豚は、余計なストレスを抱えることなく、その肉質にも良い影響を与えるという。だからこそ養豚家は毎朝の丹念な清掃を欠かさない。掃除という営みは単なるルーチンワークではなく、豚を健やかに保ち美味を育むための儀式でもあるのだ。

“豚の一生”

みなさんは、豚の一生はどれほどの長さかご存知だろうか？ 3年？ 5年？ いやいや、聞いて驚くなかれ。わずか半年なのだ。本来、豚の寿命は15〜20年といわれている。ところが、日本に900万頭ほどいるとされる養豚用の豚は誕生から半年後には食肉として我々の元に届けられるのだ。みなさんにお届けした豚肉も、ほぼ半年前に生まれた命なのである。

ちなみに、一般の養豚場が半年で出荷するのに対し、くすのきファームでは7ヶ月かけて出荷する。その分だけ、エサ代や労力などの負担が大きくなるが、じっくり育てることで、より肉質の良い豚になるという。

豚は半年間で110〜120kgの大きさになる。その道のりを養豚家の目線で辿ってみたい（より詳細はイラストページを参照ください）。

始まりは種付けから。くすのきファームには85頭の母豚と7頭の父豚がいる。種付けされた母豚は「ストール」と呼ばれるスペースで114日の妊娠期間を過ごし、出産の1週間前に「分娩舎」に移動し出産を迎える。豚は一度の出産で13〜15頭の子豚を生む。生まれたばかりの子豚は1kgほどの大きさで、ここで母豚からの母乳だけを頼りに3〜4週間を過ごし、7kgほどに育つ。

次に、乳離れの時期が来ると子豚たちは「離乳舎（子豚舎）」に移される。そこには栄養たっぷりのエサと清らかな水、そして仲間と共に思いきり駆け回れる広々とした空間が待っている。くすのきファームでは、床一面に「バイオベッド」と呼ばれる、伐採された木を粉砕して作った雑木チップを敷き詰めている。これによって子豚は元気に遊びまわって足腰を強くする。加えて、臭いも抑えて清潔さも保つのだ。ここで2ヶ月ほどを過ごした子豚は30kgほどに育つ。

一方で、子を離れた母豚は、再びストールに戻り、4〜5日の休息を経て次の出産のために種付けをする。一般的に母豚は1年に2.5回の出産をする計算になるので、1年に30〜35頭の子豚を生むことになる。

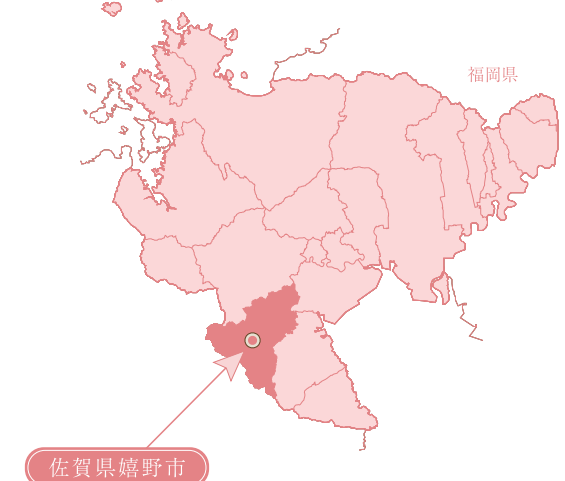
大きくなった子豚たちは、さらに広いエリアである「肥育舎（肉豚舎）」に移動する。ここまでに、生まれて70日ほどが経過している。ここでも床にはバイオベッドが敷き詰められ、自由に動き回ることができる。ここで与えられるエサは、一般的には高カロリーの配合飼料なのだが、くすのきファームでは、エコフィードと呼ばれるエサを使っている。

エコフィードとは、食品製造過程の副産物（焼酎かすや豆腐かす）や売れ残り、野菜のカットクズや規格外品などを再利用して製造された家畜用飼料のことである。「エコ（環境に優しい）」と「フィード（飼料）」を組み合わせた言葉どおり、環境に優しく、食品ロスを減らし、資源を無駄にしない

工夫が込められている。また、エコフィードで育った豚は、きめ細かい筋繊維をもち、脂には上品な甘みとヘルシーさを兼ね備える。

この肥育舎で豚たちはさらに約4ヶ月を過ごし、体重が110〜120kgに達すると出荷の日を迎える。豚たちは食肉加工場へ運ばれ、その日のうちに適切に屠畜・解体され、バラやモモ、ロースなどの部位ごとに分けられていく。

こうして、生まれてから半年（くすのきファームでは7ヶ月）の時を経て、1つの命は肉へと姿を変える。その事実を前にすると、食卓に並ぶお肉は決して当たり前でないことが分かる。命を育てる畜産農家、命を食肉に変える加工場の人々、そして何より生きていた豚そのものへの感謝。食べるという行為の奥には、我々には見えない命のリレーがあるのだ。



※豚舎内の写真は、くすのきファーム提供