

食品残渣による養豚技術指導の成果と課題

松 山 義 弘

(農学部附属農場)

目 的

近年食品関連企業から出される生ゴミを肥料や飼料にリサイクルするシステムを確立すべきである。家畜の飼育は民家のある場所では畜産公害や臭気の問題解決が難しくなってきた。

そのことから、入来牧場では一般への土着微生物の利用を普及させている。土着菌を発酵床で有効に活用して飼育管理を相互の技術交流を図りながら畜産環境問題に取り組んでいる。

これまでは惣菜や弁当等の食品残渣を生ゴミ業者に委託して処理していた。その食品の残渣は堆肥や家畜の飼料に利用し経費節減として低コストの確立を図っている。

本報告では、惣菜や弁当などの食品残渣で豚を飼育し、畜産公害のない方法で成功している経営を報告する。

材料と方法

当初、養豚経営には知識がなく惣菜と酒屋を経営していた。平成10年に豚舎を建設し、外周はブロック囲み発酵床深、70cmで機械の利用ができない豚舎である。

現在黒豚繁殖豚12頭、種豚1頭、雌育成豚10頭、子豚25頭、分娩は年2.5回で100頭、雌は子豚登記を受けて育成し黒豚生産者に販売している。また、雄豚は去勢をし、登記外の雌豚は市場出荷している。

豚舎の隣は酒屋、みかく亭および民家が立ち並んでいる場所である(第1図)。県道側は上下に換気口をつけて換気を良くしてある。土着菌を利用した発酵床で堆肥舎のない施設であり県道は車の通りも多い場所である(第2図)。地域の山から土着菌を採取し、豚舎内の空き部屋を利用して土着微生物の拡大培養をしている(第3図)。これまでに、発酵床面上に連動ストール設置し母豚の飼育はこれまで養豚経営者では少ない状況である(第4図)。暖房を設けた室内で子豚を出産させ哺乳をしている(第5図)。惣菜、弁当の食品残渣は土着菌と混合し床で給与して同時に床の管理する。(第6図)。

結果と考察

今後、悪臭のない発酵床を利用し夏場のハエ発生対策として現在の技術を向上させる必要がある。また、地域の住民との情報交換も必要であると考えられた。これまでは月1回の処分料で(1.5~2万円)業者に引き取って処分していた。惣菜や弁当の食品残渣を飼料化する事によって経費節減が出来た。土着菌を有効に活用することによって民家のある場所でも養豚経営ができることが明らかになった。



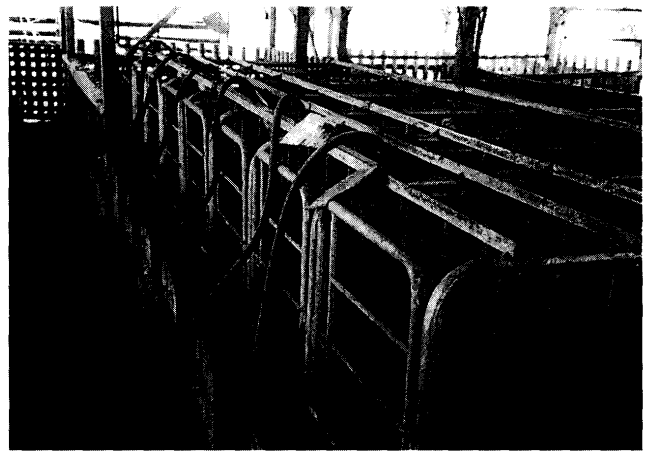
第1図 民家の隣に豚舎を設置



第2図 県道側に上と下に換気口を付けてある



第3図 豚舎内で土着微生物の培養



第4図 連動ストールで飼育



第5図 分娩室で暖房室を設けて哺乳



第6図 食品の残査を土着菌と混ぜて床で給与