

1 目的

消費者の食品への安心安全に対する関心が高まる中、家畜が快適な環境で飼われ、健康であることは、今後消費者が安全性を判断する上で重要な観点となってくることが予想される。そこで、快適性に配慮した飼養管理により、豚のストレスが本当に軽減されているか、最新のストレス測定法を応用して数値化し、さらにその結果と肉質とを関連づけることにより、家畜に快適な環境を与えることの重要性について学生の理解を深める。

2 実施状況

(1) 快適性に配慮した飼養管理の実践

断尾や切歯をせず、十分な飼養面積（1頭あたり平均 11 m²）を与えることにより、豚がゆったりと横になる環境を実現した。その結果、疾病などの発生が抑制されるとともに、食味の良い豚肉が生産できた。

県内の飲食店で実施したアンケート調査においてもそのことが裏付けられた。



(2) ストレスの数値化の検討

行動調査を始めとして、尿中一般細菌数の計測やだ液アミラーゼ活性、体表温度の測定を行いストレスと関連づけることができないか検討した。その結果尿中の一般細菌数及び体表温度はストレスと関連づけられることが推測された。だ液アミラーゼ活性については、さらに測定法を検討する必要があると思われた。



(3) 先進事例調査

ストレスフリー養豚と独自の販売手法により経営を行っている神奈川県「みやじ豚」を訪れ、宮治優輔氏（農家のこせがれネットワーク代表）らと懇談することができた。ストレスフリーの環境で飼われた豚のおいしさを実感するとともに、小規模経営の養豚で成功を収めている宮治氏の、「夢は叶う」という言葉に、学生たちは感激していた。

