



日本SPF豚協会だより

Report of JAPAN SPF Swine Association 2017.7 第68号



提◆言

変わり続けることが変わらない評価につながる

一般社団法人日本SPF豚協会理事
伊藤忠飼料株式会社研究所

上野 啓介

「ゆく河の流れは絶えずして、しかももとの水にあらず。淀みに浮かぶうたかたは、かつ消えかつ結びて、久しくとどまるためしなし。世の中に・・・」。

これは皆様よくご存知の、鴨長明作『方丈記』の冒頭です。長明は河の流れをみて、「常に同じものはこの世には無い」と考えていたと解釈されています。しかし、私はこの一節を読むと、いつも全く違った感想を持ちます。河の流れはいつも違って同じ水ではない、しかしそこに流れているのはいつもの河である。つまり、「常に変わっていなければ同じもの（評価）にならない」と思うのです。

豚肉に言い換えれば、どれだけすばらしい豚肉であっても、絶えず改善されていなければ同じ評価を受けるのは難しいのではないかと考えています。

私の知っているある鶏肉生産者の話です。この生産者の鶏肉は、市場で非常に高い評価を受けています。しかし、この生産者は数年に一度、大幅なりニューアルをしています。この開発は非常に大変なもので、生産者と研究開発担当者が1年以上かけて侃々諤々の議論を重ねた上で実施されます。研究開発する立場の担当からすれば、当然、今よりも良いもの、美味しいものを目指して商品開発を行います。2回、3回とリニューアルを繰り返すと、始めの鶏肉と明らかに違うものになっていると思われるのですが、お客様（消費者）の評価は、「いつ食べてもここの鶏肉は美味しい」というものになります。言い換えれば、おそらくリニューアルをしないと、「ここの鶏肉はおいしくなくなった」という評価をされるかもしれないと思うのです。

有名な老舗飲食店の中には江戸時代創業の店もあります。お客の生活習慣も変わり、好む味も変わり、おそらく使う食材の味も変わっているでしょう。また、

調理人も、調理器具も変わっているはずですが。しかし、老舗は伝統の味を守り、お客様の期待に応えています。伝統の味が守られているのは、味が変わっていないからではなく、伝統の精神はそのままに、時代に合わせて日々味の改善を行っているからなのではないかと思えます。

「カイゼン」という言葉があります。これは英語で「KAIZEN」と訳されるように、日本発祥の、生産現場で行われている見直し作業です。通常の、上からの指示で作業効率を改善するのではなく、作業の現場が中心になって、作業効率の向上や安全性の確保などに関して、ボトムアップで問題解決を図るものです。

養豚場における改善も、「カイゼン」であって欲しいと思います。現場で作業をする方々の日々の努力（改善）が、変わらない、美味しい豚肉をつくるために必要だからです。

SPF豚管理をすることは、「カイゼン」する一助になるのではないのでしょうか。SPF豚管理のベースは科学的根拠に基づく、ルール遵守と計数管理にあると思います。「カイゼン」するためにも、計数管理による問題把握と改善方法のルール化は必須項目であり、SPF豚管理を基に日々「カイゼン」を実施することは理にかなっていると思います。しかし、あくまでもSPF豚管理を基に「カイゼン」を行うことが重要なのであって、「SPF豚管理しているから豚肉が美味しいということにはならない」ことは忘れてはなりません。

ゆく河の流れは絶えずして、しかももとの水にあらず。「カイゼン」なくして美味しい豚肉であり続けることもまたありません。SPF豚認定農場の豚肉がいつまでも変わらず美味しい豚肉であって欲しいと願っています。