

動物衛生学実習

養鶏場見学

直営農場見学に対する感想と戸高先生のコメント(2010.9.30.)

今年は口蹄疫の発生で直営農場の見学はないと思っていました。

しかし、人一倍教育熱心な末吉先生は9月30日に見学したいと言ってこられました。

口蹄疫で超多忙になって肉体的にも精神的にも限界ではないかと心配していましたが、会って見るとさすが剣道で鍛えただけあって元気そうで安心しました。

生徒のみなさんはみな本当に素直でかつ動物好きなのが良く感じられました。

手書きのラブレターを貰った人は分かるでしょうが、文章の長短は関係なく心が感じられるとジーンとくるものです。

(もし好きな人がいれば手書きのクリスマスカードや年賀状を出して下さい！きっと効果ありますよ！)

みなさんが書いて下さった感想文に対するコメントです。

何かお役に立てれば幸いです。

1. 宮崎の鶏は炭で焼いてもよし、チキン南蛮にしてもよし、タタキにしてもよしの最高の食材だと再認識しました。

※暑い夏にはスーパーに寄って、安いタタキのパックとカンビールが良いですね！

コンビニに寄って安い唐揚げを買って帰るとみんなすぐに食べてしまいます。

老犬のペットフードにも鶏肉が使用されていて毎日美味しそうに食べています。鶏肉は毎日の生活に欠かせない大切な食材ですね！

2. 卵内接種や飲水投与など鶏独特の投与方法などもあり興味深い 内容でした。

※私も生産部に来て、ワクチンの種類や投与方法を覚えるのが大変でした。IBワクチンは種類が多く、株の名前をよく忘れてしまいます。ワクチンは野外のウイルスに攻撃される前に免疫を作っておくためのものですが、ワクチンリアクションで呼吸器を痛め、気管支の詰り、大腸菌症になる場合があります、ワクチンを与えた後の管理が非常に大切です。

3. 延岡出身なので帰省の際はいつも近くの道を通っていますが、ここにこんなに広い養鶏場があったのは知りませんでした。

※川南町で口蹄疫が発生し、あっという間に広がったのは10号線を挟んでたくさんの牛舎、豚舎が密集していたことも一因ではないでしょうか？プロイラー農場は比較的山の中にあるのでそこまで密集しておらず大動物に比べて感染拡大を防止しやすいと思います。

4. 1羽ごとではなく、群単位での健康管理なので、逆に大きなお金が動いているのだなと考えました。

※委託農家で1鶏舎2万羽、計6鶏舎もあるところがあります。アルバイトを数人雇って細かい管理をして平均体重が100gアップしたとすれば数百万の利益アップになるのに小さな支出がもたないのかしない。何とも歯がゆい思いがする農場もあります。

5. 普段食べている鶏肉はピラミッドの頂点に立つ種鶏とのクローンであることを知り、びっくりしました。違いを出すには育て方で差をつけるしかないのかと思いました。

※食鳥処理場のオートキラー（鶏の頸静脈をカットする器械）で働いている方が「農場ごとに鶏の性格が違う」と仰ったのを聞いてビックリしたことがあります。鶏もそこで飼育される方の背中を見て育てているのだと実感しました。

6. これから、どのくらいまでプロイラーは大きくなっていくのか気になります。

※全く同感です。プロイラーにはチャンキーとコップという種類がありますが、チャンキーは体重はコップに比べて小さいものの、育てやすく育成率も良いです。やみくもに短い期間で大きくすれば良いものではなく、育成率、製品率、抗病性などトータルで品種改良して欲しいものです。（製品率とは育成率から食鳥処理場で廃棄された%を差し引いた率）

7. 病気の治療をするだけでなく、群単位で飼育する鶏だからこそ病気を予防する原因となるものを鶏舎に侵入させないことがとても重要なんだと思いました。

※野外には様々なウイルスがいますので鶏舎とその周囲を衛生的にするだけでなく車輻や人の消毒が大切です。コマーシャルより種鶏場はもっと厳しく管理されています。なぜなら1羽の種鶏は平均160羽の健雛（ケンビナ）を産むからです。（産卵した卵が全て健康な雛になる訳ではなく、産卵した卵の内、受精した卵が孵卵場で温められ発生した雛のうち健康な雛を健雛と言います）

8. 午後で印象的だったのは獣医の先生のみなさんの鶏に対する愛情がとてもあるんだなということでした。

※獣医師は直接鶏を飼育する訳ではありませんが、農家の方に病気にならないようアドバイスする大切な仕事をしています。獣医師は診療に行った時、鶏の動きを観察し、死鳥を解剖して今後どう管理すべきか適切な判断しなければいけません。上手くいかないことも多く、難しい仕事です。

9. 防疫ばかりに重きを置くだけでなく、その限られた環境の中で保温などいかに鶏にとってとても過ごしやすい環境にするかに努めていらっしゃる皆さんの気持ちも伝わってきました。

※10月14日（木）の家禽疾病講習会で宮崎くみあいチキンフーズの川越真琴先生が床管理について説明されましたね！鶏がお腹を冷やさないよう床を攪拌したり、ノコクズを足したり、乾燥ぎみの床には散水（細霧）したりと鶏が過ごしやすい管理をすることは本当に大切です。鶏が快適な環境で餌と水をたっぷり採ればワクチンストレスや病原微生物が感染しても乗り越えられます。細やかな飼育管理は本当に大切です。

10. 鶏肉は私達が普段とてもよく食べるものですが、その鶏を飼育し、そしてそれを加工する過程には本当に多くの方々の努力と工夫があるのだということがとてもよく分かりました。

※食鳥処理場では内臓を機械で引き出す「自動中抜き機」というものがあります。回転式の機械ですがオランダのメイン社製だったと記憶しています。解体室にはもも肉の骨を抜く「トリダス」という機械があります。技術の進歩で機械化が進み人間の仕事がなくなってきていますが、やはり管理する人間がしっかりしていないと良い商品はできません。企業生き残りの鍵は「しっかりした人作り」です。

11. 今回は鶏舎を外からしか見学できなかったんですが、一度くらいシャワーを浴びて、紙パンツをはいて鶏を見てみたいです。

※獣医衛生学講座の西川くんは昨年直営農場の靱木農場に落下細菌の調査のために入雛から出荷まで毎週来ました。その際、死んだ鶏も持ち帰り解剖、細菌検査などしてくれました。その結果、本当に貴重なデータを頂きました。口蹄疫の発生の影響でそう簡単には農場に入れないかもしれませんが、私からも頼んでみますので希望される方は末吉先生にお願いして下さい。

12. 牛の農家さんは口蹄疫が問題になったため、石灰を撒き始めたという所が多いと思うが、ここは毎日衛生のために撒いていたので衛生意識が高いと思った。

※平成16年に日本で初めて鳥インフルエンザが発生し、ホワイトファームも火がついたように消毒！消毒！と言う様になりました。寒い寒い1月に発生したため私は食鳥処理場の入り口に立ち、入ってくるトラックを止めては運転手に消毒するよう指導しました（自動消毒装置がなかったため）。口蹄疫は多くの被害と苦痛、涙をもたらしましたが、これを教訓に宮崎の畜産は全国No. 1の衛生管理をするようになるかと信じています。

13. 4年サイクルで品種改良されているとは知りませんでしたので、少し驚きました。

※ブロイラーは白色コーニッシュの雄と白色プリマスロックの雌を交配したものです。ということは白色コーニッシュの雌、白色プリマスロックの雄は雛の鑑別後、淘汰されているということなので何とも複雑な心境です（口蹄疫のワクチンを打った牛、豚を敢えて殺処分しなくてはいけないのと同じように可愛そうな心境です）。

14. 昼ごはんに頂いた唐揚げ、ほっともっとより全然おいしかったです。

※その日に処理したお肉をすぐに唐揚げにしたのでドリップ（旨味成分）がたっぷりです。普段スーパーに売っているのは処理してから日数が経っているものほどドリップが抜けているので柔らかさ、ジューシーさがなくなって美味しくありません。去年はもみじ（フィート）を塩茹でしたのをお土産にしたのですが大失敗でした。フィートは中国に輸出しているのですが、塩

茹でしたのを食べたら軟骨の柔らかさと塩味がマッチして超美味かったので学生さんにお土産にしたら喜ぶだろうと思ったのですが...

15. 少人数での農場の管理は大変そうだなというのが一番の心配事なので、1日のスケジュール、もしくは1週間程度でのスケジュール（勤務日数など）が分かると面白いかと思いました。

※種鶏、孵卵場の職員はローテーションを組んで休みを決め、日曜、社休日も基本的に誰かが出勤して仕事をしています。直営農場も専属の担当者＋職員がローテーションを組んでサポートしています。獣医師は基本的に日曜、社休日は休みですが、たまに農家から診療依頼があります。2名いますのでどうしても自分が用事でいけないときも安心です。獣医学科の生徒さんで家禽の獣医師の仕事に興味ある方は日本ホワイトファームの就職試験受けて下さい！

16. 日本の養鶏事情を少し知ることができたので、世界の養鶏事情も知りたいと思いました。

※下のグラフは少し古いですが私が5年前に集談会で発表した時の資料です。アメリカ、中国、ブラジルがベスト3ですね！アジアではインド、タイ、日本が主要な生産国です。

17. 鶏の獣医師ということも視野に入れて考えてみようというきっかけになりました。

※私は佐賀県の食肉衛生検査所に6年間勤務していましたが、姉が亡くなったため、宮崎に帰ってきました。当時は養鶏の獣医師？何かすることがあるの？などと獣医師の仕事としては見下されていました。養鶏産業が発展してきたため、日本ハムを支える優良企業になりました。しかしまだまだ獣医学科の生徒さんには馴染みが薄い職業だと思います。地味な仕事ですが日々びっくり、感動の毎日ですので是非就職の一つに考えて下さい！インターネットで「日本ホワイトファーム」を検索して参考にして下さい。獣医師の給与体系の見直しことができましたので、高額とはいきませんが、優遇された給与ができるようになりました。

18. 獣医師の仕事と言われてイメージするのが牛の獣医師、猫の獣医師であり、鶏の獣医師というのはリアルに考えることはありませんでした。

※日本ホワイトファームは全国に4生産部、4工場ありますが、獣医師がトータル6名います。内2名が女性獣医師です。結婚すれば産休など長期間休むことにはなりますが、サポート体制ができていますので安心です。是非女性の方も就職の一つに考えて欲しいと思います。私は末吉先生より二つ年上なので先々のことを考えると若い獣医師を確保したいと考えています。リアルに考えて下さい！

19. 施設内の見学を楽しみにしていたので、今年中は入ることができずに残念でした。

※口蹄疫の発生の関係で日本ハムから厳しい衛生管理、防疫強化をするよう求められています。日本ハムグループには牛の生産をする日本フィード、養豚のインターファームという会社があります。口蹄疫は家禽には直接には関係ないので中に入っていいじゃないかと思いますが、親会社の日本ハムからの指示なので本当に残念でした。外に出してみなさんに見せた雖はすぐに中に入れました。本当は外に出すのはいけないのですが、せっかく遠くから来たのに何も見れずに帰るのは残念だろうと思ったからです。ちなみに採血をする時だけは1羽ずつ外で採血します。これは中で採血した場合、注射針を落として分からなくなると見つけることが困難だからです。最悪見つからなかった場合、工場で砂肝に刺さっていないか確認する必要があります。

20. 畜産現場で牛や豚は見学の機会はあったが、鶏は初めてだったのでとても有意義だった。

※そう感じて頂いて本当にありがとうございます。この見学は平成19年からスタートしました。今年でもう4年目です。家禽疾病講習会は平成17年からスタートしましたので6年目です。すげー！というか人生は短い！というか年月の経つのが早く感じられます。家では「おめーは獣医じゃない！十一位だ！」と言われ、小さくなっていますが、小動物の獣医さんだけじゃなく家禽の獣医師も大切な仕事しているのを分かって下さい！

21. ずらっと並ぶ鶏舎にまず圧倒された。安くておいしい鶏肉の供給にはたくさんの技術と疾病対策、衛生管理が必要なのだとよく分かった。

※技術が進歩するのは良いが、それを人間が上手に使えないことが多く、また多くの設備は夕

イマーによる自動制御などで便利になったように見えるが、雷、大雨などによるトラブル発生と事故死など新たな問題も起こっています。依託農家の古い鶏舎で80歳過ぎの方が特別な設備もないのに小まめな管理（夜中も雛を見に来る）をして超良い成績を出しているのには本当に感心するとともに、設備だけ良くしてもそこで管理する人の熱意、工夫、経験などにはかなわないとつくづく感じます。

22. 講義を受ける前に卵から出荷までの流れや鶏の生態などを勉強していればもっと理解しやすかったらと思う。

※種鶏は約30週（7ヶ月）かけて産卵するようになります。だから前半の約20週はワクチン、ワクチンの連続です。そして約65週（15ヶ月）まで卵を産みます。平均約200個、そしてその内約160個が健康な雛として孵化し、コマーシャル農場に行き、その内約95%が食鳥処理場に出荷されます。PS（種鶏）から考えても日数がかかっていますが、GP（原種鶏）、GGP（原原種鶏）、ES（基礎鶏）と遡ると気の遠くなるほどの日数がかかっているのですね！

23. 鶏へのワクチン投与の方法が多いことを知り、状況などによって投与方法を変えていかなければならないんだらうなあと、選択の仕方が難しいと思った。

※今までIBやIBDのワクチンを使用しなかった地区でも、疾病の発生状況、出荷成績、エライザーによる抗体検査など総合的に判断してワクチンを使用するようになったことがあります。また、宮崎県は大きなインテの農家が混在している地区があり、そこでIB、IBDなどが発生した場合にはすぐに連絡しあうことになっています。発生した農場の近くにある農場のワクチンプログラムの見直しやワクチンの種類の変更など検討します。

24. ワクチンについて興味があるので、鶏のワクチン投与方法について詳しくお話を聞くことができ、とてもよかったです。

※ワクチンについては10月14日の家禽疾病講習会でも日生研(株)の永野先生からお話がありましたが、苦労して作られたワクチンも農家の方の投与方法が間違っていると飲む量にバラツキができてしまい結果として抗病性のない雛が大腸菌症などになって斃死が多くなることがあります。ワクチンを全ての雛に均一に飲むことは安定した鶏の生産に直接影響していることを十分理解していない農家の方もいるので、ワクチン投与指導も私達獣医師の大切な仕事です。

25. 宮崎に来て、鶏肉がおいしいことにびっくりしましたが、それは宮崎の養鶏が多いからだけでなく、いろいろな努力の結果、いい鶏を育てているからなのかもしれないと感じました。

※農家の方で80歳過ぎても元気なのは鶏に対する愛情があるからではないでしょうか？夜中も心配で見に来るのですから大変な仕事ですが、結果として安定した成績をだせるのは死なないうように本当に小まめに管理している証です。私達が美味しい鶏肉を食べることができるのは仰る通りいろいろな努力の結果ですね！

26. ちょっぴり天然(!?)な戸高さんのお話が楽しかったです。ウワサ通りの人でした。

※私は自分の性格を直したい！憧れのペヨンジュンのようになりたいたいと本気で思っていました（ペヨンジュンのことなら何でも聞いて下さい！レンタルビデオはほとんど見ました）。性格直したいので本もたくさん読みましたが全く無駄でした。今はただ、少しでも末吉先生、宮崎大学のみなさんの役に立てればこれほど嬉しいことは無いと思っています。どういうウワサか気になりますが、家では「話がくだい！、いらいらする！、人の言うことを聴いてない！」などO型人間の私の性格を厳しく注意、指導する言葉が絶えませるので参考に聞きたいですね！以上、みなさんから頂いた手書きの感想文本当にありがとうございました。また、宮崎大学に行ったときはよろしく願います。家禽の獣医師も頭の端に入れて今後も勉強にアルバイト、クラブ活動など頑張ってください！

獣医衛生学実習(養鶏場見学)2009.6.9

今年も実現しました。

何と今年は4人の学生が実際に鶏舎内に入ることが出来ました。

もちろん、シャワーを浴びて。
高いバイオセキュリティを維持しているブロイラー養鶏場の様子をバスの中から見学しました。
戸高先生ありがとうございました。
鶏舎内を見学する四人の学生に注意事項を説明している様子。
中村先生ありがとうございました。
学生にとってウィンドウレス鶏舎を実際に見たのは、初めてのことでした。
新名次長ありがとうございました。
中村先生、黒木先生ありがとうございました。
鶏卵は呼吸しています。その証拠に・・・が見えます。見えましたが？
帰りに戸高先生からお土産にいただいた『フィート』（もみじ）。
学生は興味津々でしたが、予想外に美味しいとの感想でした。
中国・台湾だけでなく日本国内でもマーケット開発しても良いかもしれません。
実際にニップルと給餌器を手にとって観ました。2008年



日本ホワイトファーム(株) 飼育動物診療所 戸高和弘
食品工場のプラットホームで採血した鶏(090627)
モニター農場(090629)

早いもので直営農場見学も今年で3回目になりました。
わざわざバスで来られても外から見学するだけですから不満も多いのが本当ですが、学生の皆さんの感想文には「勉強になりました」という文字がやたら多く本当に恐縮しています。
読んでいて皆さんが家禽獣医師の存在を少し理解して頂いたみたいですが、色々説明不足も多く、反省すべき点がありました。
説明不足を補足する意味と今後の皆さんの何かのお役に立てればと思いコメントを書きました。
本当に感想文ありがとうございました。

1. 養鶏は、出荷までの日数が短く、ブロイラーの増体における飼料重量が、他の家畜に比べ効率が良いのが非常に印象に残っています。鶏糞も発電に利用されるなど、非常に無駄がないと思います。

※鶏糞発電所ができる前は出荷した後の鶏糞の処理で頭を痛めていましたが、鶏糞を全て農場外に出して水洗消毒できるようになり非常に楽になりました。今後は省エネ、環境優先の企業が伸びて行くと考えます。

2. 鶏の獣医師という選択肢も、確かに入学当初まったく考えていませんでしたが、動物の衛生管理を学ぶにあたって、鶏はもっともシビアなもの、やりがいのあるものだと思います。

※私も平成2年にこの会社に入るまではブロイラーのことはほとんど知りませんでした。平成16年に国内で鳥インフルエンザが発生してようやく家禽にも獣医師がいるのだと認識されて

きたみたいですが。獣医師に対する企業の認識も変わりましたが、学生さんがこうやって評価してくれるのが一番嬉しいです。

3. 私は鶏舎の中まで入らせていただいた者なのですが、まだひよこでしたが、鶏がどのように育てられているかを知ることができました。

※“百聞は一見にしかず”ですね！今回の体験は社会にでてから後、きっと役に立つのではないかと思います。私のように県職員を辞めてこの仕事を選んだみたいに、職を変える（変わらざるを得ない）時にホワイトの獣医師という選択肢もありますよ！

4. 鶏舎は細長く内部の換気など環境を整えるのも難しいことだと知り良い環境に何とかしようとさまざまな努力がなされているのを知り、これらの努力が健康で良質な鶏肉を生んでいることを知りました。

※床面には初めはノコズグが撒いてありますが、鶏糞や飲水器の水などで硬く湿ってきますので、攪拌機（小さな耕運機みたいなもの）で攪拌し、またノコズグを足します。意外と面倒くさいです。

5. 私は今回、養鶏場というものを初めて直接見ました。一面にまかれた石灰やウインドウレスで中が見えない様子から、牛舎や豚舎とは格段に違うバイオセキュリティーの徹底を感じました。

※これだけ衛生面に気を付けても鶏が肺炎、気嚢炎から大腸菌症などになってしまうことがあります。早めに分かれば投薬（状況によってはビタミン剤や生菌剤）し、その鶏舎は一番最後に巡回するように指導します。

6. 私は鶏舎は大きければ大きいほど利益も増えるし、良い事だと思っていたのですが、一鶏舎に一万羽位の方が良く、それは多いと空気の換気や冷気が鶏舎の上と下で変わり、下の方が環境が悪くなって、あまり良くない鳥ができるからです。

※鶏舎の大きさだけでなく農場の鶏舎数も少ないほうが良いのですが経済面からどうしても鶏舎の規模や鶏舎数を多くしてしまいます。獣医師は鶏のストレスをいかに緩和して鶏病の発生を予防するか日々頭を痛めています。

7. 今回は講義の中で鶏のワクチン接種については深くは触れませんでした。ワクチン接種についても詳しく聞きたかったです。

※卵内接種機（イノボジェクト）については他の学生さんからも詳しく聞きたかったという意見がありました。来年は直営農場だけでなく希望者には孵卵場の見学（実際に中を見学すること）も企画したいと思います。他に飲水投与を均等に飲ませるための方法、暑熱対策などたくさん聞きたかったと書いてありました。私が大学に伺うこともありますので是非直接お話できればと思います。訪問する月日は末吉先生に連絡しておきます。

8. 一番印象に残っているのは病気を個体で見るのではなく、群で見るという言葉でした。すごく分かりやすかったです。

※そうですね！1羽1羽丁寧に見ていたら1鶏舎1万羽の鶏舎が4鶏舎もある委託農場では1日かかっても検査が終わりません。ざっと見るのではありませんが、全体の鳥の状況（元気、食欲、体重のバラツキ、脚弱や削瘦、下痢など）や鶏舎内の環境（温度、湿度、換気、床面の状況など）をよく見て何かストレスになっていることはないか判断することが大切です。

9. 僕はホワイトファームの農場内見学をさせていただいた四人のうちの一人です。貴社には最近大変興味を持っており、就職説明会などでもお話を伺っていましたが大変良い経験になりました。農場内見学は初めて知ることばかりで驚きでした。まず、徹底したバイオセキュリティーについてです。事務所での着替え、そして農場についてシャワーに入るとまた新たな着替えがありびっくりしました。

※私達は直営農場に1日に何回か行くことがたまにあります。そのときはさすがにシャワーを浴びたくないと思う時があります。しかし、鳥インフルエンザなど法定伝染病がもし発生すれば、そのことがすぐマスコミで全国、いや世界中に報道され、また移動制限措置などから生産部も食品工場も約一ヶ月間はストップです。車の消毒、シャワー、着替え、長靴の交換などは実は一番大切なことなのです。

10. これほど徹底した管理の中でも、コクシジウムが感染できる余地があるということが印象的でした。これもやはり鶏舎内の環境を一様にできないことが感染に繋がってしまうのだろうかと思いました。

※コクシジウムはその中卵数のピークが4週から5週ぐらいです。出血便が診られ診療に行くのは4週前が多いですが、飼料の中にコクシジウムに効く飼料添加物が入っていますので餌食いが落ちると一部の雛が死亡します（抗病性に個体差があります）。餌食いが落ちないように如何に全体を一様に管理するかが、農場担当者の技術であり、獣医師は何か変化がないか常にコミュニケーションを取っていなければいけません。

見学についての学生の感想(一部抜粋)

2009.6.9.感想文 [2009.6.9.WFkannso.pdf](#) へのリンク

2009.6.9.感想文に対して戸高先生のコメント

11. バイオセキュリティの為、バスからの見学でしたが、私はそれでも十分に勉強させていただきました。ウインドウレス舎は初めて見ました。敷地内への出入口での消毒も新鮮でした。

※本当にへたな案内ですいませんでした。末吉先生はもう2回も来ているので私をきっとサポートしてくれると信じていました。その通りだったみたいです。公務員からホワイトファームに来た方が、2名もいたのでビックリしたようですが、私の場合は“運命”のような不思議な感じがします。公務員をまさか辞めるとは思っていませんでしたが、突然の姉の死で宮崎に帰ってきました。姉が死んで初めて姉の存在の大きさが理解できました。

12. 今回の実習で感じたのは衛生的な管理もだが、いかに無駄をなくし、効率を上げるかということである。企業として生産コストを抑え利益を上げるというのは当たり前であるが、この考えは臨床などでも重要な考えだと思う。

※自分の意見、考えが良くまとめられていて感心しました。社会に出たら必ず自分なりの意見、考えを言うことを求められます。ただマスコミなどの情報だけでなく自分自身で経験したことをもとに自分なりの意見を言えるようにして下さい。100人の内、99人は賛成でも自分は反対の意見を勇気を持っていえる人、そういう人を私は尊敬します。

13. 家禽の疾病の発生には飼育環境がとても大きく関係していることを認識することができました。つまり良い飼育環境の提供はワクチンや抗生剤の投与よりも疾病の発生を防止できる要因となり得ることを理解できました。「敵（病原体）」のことを知る前に「味方（鶏）」のことを知らなければならないのは考えてみれば当然だと改めて気付かされました。

※あなたの感想文を読んで本当に良く理解していると感心しました。毎週モニター農場に行き、血液や鶏糞などサンプリングしているとなんでこんなに高い値なのに発症しないの？てなことがあります。鶏は多少ストレスを受けても農家の方がこまめに管理しているとしっかり餌を食べ、免疫ができて活力があります。衛生も大切ですが飼育管理も重要ですね！

14. 企業でも多くの個人の養鶏場から買っていたり、養鶏とは別に雛を生ませる種鶏も多く存在していること、鶏は50日サイクルでまわっていたり、産卵させる鶏は30週令から60週令まで約160個の卵を産むなど知らないことが多かったです。

※実際に種鶏場に来て種鶏を見るとブロイラーとの違いにビックリします。種鶏も約20週令までは育成農場でワクチンなどを投与し、その後、成鶏農場で卵を産ませることになりますが、たくさんの方が働いてブロイラーのお肉を私たちが食べられるのです。

15. バスからではありますが、餌が入っているタンクやウインドウレス鶏舎がどのようなものなのか知ることができました。また、ひよこと出荷前の鶏を見ることができてとてもよかったです。

※本当は鶏舎内の鶏を外に出すのは衛生面からも飼育面からも問題があるのですが、今まで過去2回の見学で生徒さんが中の鶏が見られず残念だったという感想文が多く、今回はチョ

ットだけ外に出しました。こんなに小さな雛があつというまに大きな鶏になることが少し理解してもらえて良かったと思います。

16. 鶏肉1kg作るのに餌は2kg必要なこと、育成農場でひよこは体温調節できないので隙間風を防ぐために囲いをしていることなど現場での状況や対策、様々な知識をたくさん教えて頂き、大変勉強になりました。鶏にあまり興味がありませんでしたが、この実習を通してすごく興味がわきました。

※雛が入ってから1週間がとても大切な時期です。寒がらせず餌と水が十分取れ、安心して休めるよう注意が必要です。入雛してから数日で斃死が多いので死鳥を解剖し、細菌検査することがあります。家禽獣医師の仕事も意外と面白いですよ！

17. 石灰が農場の一面に撒かれていたことや、ウインドウレスの建物を見ると、やはり、牛の管理とは全くレベルが異なっていて、鶏の飼育は厳重体制で行われているのだな、と感じました。

※委託農場も補修しながら古い鶏舎を使用していますが、鳥インフルエンザが発生してから農場に消石灰を散布するようになりました。色んな微生物の消毒だけでなく農場が消石灰の白で綺麗に見えるようになりました。しかし晴れた日に直営農場に行くと目が開けられないほど眩しいのには閉口します。家禽獣医師の仕事にも興味をもって頂けたようで感謝しています。

18. 最後にいただいた鳥の足は意外とおいしかった。見た目はあまり良くなかったが、機会があればまた食べたい。

※フィート（もみじ）は私も食べてみたが、鋭い爪が気持ち悪くお土産にするには大失敗したと思った。しかし先日の同窓会や皆さんの感想文からすると意外と美味かったようです。家にも数本持って帰ったが“なんでこんなもんもってかえったんや！自分で食べ！”と厳しいお叱りを受けた。本当に皆さんは優しい！！

19. よく話題になっている高病原性鳥インフルエンザに対する防疫はもちろん大事だが、それ以上に普段問題になっていて生産性が落ちてしまうような病気の対策のほうにも力が注がれていることが分かり興味深かった。

※農場内には色んな微生物や原虫などがいます。代表的なものに大腸菌やサルモネラ、黄色ブドウ球菌などがいますが、細菌検査をすると意外に病原性の低い細菌類（プロテウス、シトロバクター、セラティア、エンテロバクターなど）が見つかりエーとびっくりすることがあります。病原性の低い細菌類やカビ類も要注意ですね！だからアウト後の徹底的な水洗、消毒が大切なんですね！

20. 午後からは養鶏場の説明などを聞かせてもらいましたが、みなさんが和気あいあいとしていて本当に楽しそうな職場だなと思いました。今まではあまり興味がなかったですが、今回の実習で鶏の獣医師もいいなと思いました。

※私が平成2年にホワイトファームに入った頃に比べ、獣医師に対す企業の評価が高くなり、昨年より獣医師だけの給料表もできました。皆さんが入社してからその資格を存分に出して頂けるようにすることが今の私の責任だと思っています。

21. わたしは養鶏場はもちろんのこと、「鶏」そのものもほとんどお肉の形でしか見たことがなかったので、見学の間中驚きの連続でした。鶏舎の中に入れなかったのが今思うとホントもったいなかったなあとと思うばかりですが、あの中に鶏がびっしり飼われているすがたを想像しただけで、自分がこれから獣医師としてなしていくであろう仕事の大変さが、モヤモヤと胸に残りました。

※今回は4名の学生さんに農場に入ってもらいましたが、次回はもっと増やして1農場3名ずつで2農場にしてはどうかと考えています。また、希望者がいれば孵卵場のワクチン接種機（イノボジェクト）の見学もできないか検討したいと思います。

22. 施設内にはウインドウレス鶏舎があり、前期、後期、仕上げの飼料が入っているタンクから、鶏舎へとパイプでつながっていました。（中略）ワクチンプログラムに関しては、全部で5回ものワクチン接種をしなければならず、大変だと思いましたが、イノボジェクト

(卵内ワクチン接種機)が受精しているかどうかを確認しつつワクチンを打っていったり、トリダスというモモの骨を自動的に脱骨する機械があると聞いて、機械の進歩が進み、人の作業も楽になってきているのだなあ、と感動しました。

※私はこの感想文を読んで短い見学でよくこれだけたくさんのことを理解、記憶したものと感心しました。細かな数字も正確ですし、さらにお土産の“もみじ”の塩茹でのお礼まで書いてあり本当にすばらしいの一言です。

23. 鶏肉はお金の無い自分の食生活の主な蛋白源なので、身近な話に面白さを感じました。ブロイラーは一羽あたりの生産コストが401円というのは驚きの安さでした。しかし、スーパーで国産もも肉が二枚で800円くらい、胸肉500円くらい、ささみ、せせりはあまり取れないと考えると、輸送費、生肉のコストと400円を足すとあまり利益がでないのではないかと思います。

※家禽獣医師が他の獣医師と少し違うところが、このような細かなコスト意識ではないでしょうか？高いワクチンを使用すべきか？抗生物質より安価なビタミン剤や生菌剤を使用してはどうか？等々です。農場の状況に合わせて出来るだけコストを削減し出来るだけ良い成績を出すことも獣医師の大切な仕事です。

24. 私は小動物臨床希望なのですが、こういった職業もあるということを実際に見ることができて、大変参考になり、また興味深かったです。

※実は私はハムスターの臨床獣医師になりたいのですが、家で飼ってはすぐに死んでしまい、絶対に無理だと思います。鶏もひよこのままだったらペットにしたいのですが、すぐに3kg~4kgになることを考えると恐くて飼えません。小動物の臨床獣医師も家族の一員であるペットを予防、診療するすばらしい職業です。仕事でペットの鳥を診るときがあれば今回の見学のことを思いだして下さい。

25. 農場内の温度設備や広さの調節を毎日の日齢に合わせて細かく行っていることや、それを怠ると1日で数百羽が死んでしまうことがあるということを学び、個でなく群で飼育する考え方に感心しました。

※冬場はブルーダーというガス暖房機で温度調節しますが、鶏舎内に温度差があるとブルーダーの下に鳥が集まり“圧死”という事故死がたまに発生します。鶏舎内を出来るだけ温度差がないようにたくさんのブルーダーをこまめに調節することが大切です。(天気予報をよく聞いて寒波が来る前にブルーダーや内ビニールなどしっかりするよう常日頃から心掛けることも大切です)

26. 広い畜舎では、温度や日照時間に差が出て、良い条件で飼われる鶏と、そうでない鶏がいると聞きました。広いほど、同じ条件にするのはなかなか難しいのだと、広い鶏舎を実際に見て、痛感しました。

※鶏舎内の前側と後ろ側、農場内の東側の鶏舎と西側の鶏舎等々場所が少し違うだけで鶏に与えるストレスが違ってきます。モニター農場で前側と後ろ側でそれぞれ10羽ずつ体重を測定するとバラツキ(変動係数)が違います。毎週計測してもその傾向が続きます。だから後ろ側が悪ければ後ろ半分の坪羽数を少し少なくするなど微妙な調整や管理が必要です。その調整方法は各農場で当然に違います。感想文の最後に「私の話がおもしろく、また話を聞きたいです」とありましたが、ほとんど人に褒められた経験がないので恐縮です。機会があれば何でも聞いて下さい。末吉先生を通してでも結構です。

27. 予防接種の話では、ホワイトファームでは卵内の雛の方に注射をするという接種方法も行おうということでしたが、私はそんな接種方法があることも最近知ったので、映像か何かあれば是非見たかったです。

※卵内ワクチン接種機(イノボジェクト)については他にももう少し詳しく説明して欲しかったという要望が多かったです。他の獣医師と協議して来年はビデオで撮影したものを学生さんに見てもらおうよう計画中です。また、種鶏にするワクチン、卵にするワクチンそしてブロイラーにするワクチンを整理して詳しく説明できるよう企画したいと思います。10月の家禽疾病学講座でもワクチンメーカーの先生に来て頂きみなさんがワクチンについて理解が深まるよう計画中です。ご期待下さい！

28. 鶏舎に行くために着替えを2回、シャワーも入らないといけないということも大変だと感じました。しかし、もし病気侵入したら鶏数万羽が一度にダメになる可能性を考えると当然のことだと思いました。またその時案内してくれた獣医さんが「鶏の獣医師は一羽を見るのではなく鶏舎を見るんだよ」と教えてもらったことも印象深かったです。

※鶏舎の中の鶏の様子から鶏舎内の環境や設備の状況など観察力が必要ですね！これは家禽獣医師として日頃から訓練しておけばできるようになると思います。私は時々鶏の鶏冠をなでて“生意気なやつだね！”と独り言をよく言っていますが、いたずらな雛もいて可愛いですよ！

29. 鶏の成長の速さと出荷時期の早さや、毎日何万羽という単位の鶏が出荷されていることなどに驚きました。たった50日ほどであそこまで大きくなるということは初めて知りました。

※ブロイラーのデーリーゲン（一日あたりの増体量）は約60gです。ピーク時期は5週齢から6週齢で約100gです。人間に置き換えたらこの増体は超異常です！食べ過ぎて頓死がでるのも理解できます。でも体は大きくなって精神的にはほんの子供のような気がします。

以上、みなさんの感想文を読みながら“独断と偏見”を交えてコメントを書かせて頂きました。私は本当にわがままで不器用な人間です。でも、末吉先生のお陰でこうやって母校のみなさんに少し役にたたせてもらい感謝しています。今後も努力しますのでよろしくお願い致します。もし“もみじ”が欲しい人がいたら末吉先生に言って下さい。たくさんお送りします。

平成20年7月12日

日本ホワイトファーム(株) 品質保証室 戸高和弘

学生のみなさんに提出頂いたブロイラークイズの回答、解説は下記の通りです。今後の参考となれば幸いです。

1. ブロイラーとレイヤーは？

鶏肉を生産することだけを目的として、その産肉性、成長性、飼料利用性、抗病性、斉一性などを高めるように育種改良された鶏であり、それは鶏の品種には該当せず、品種間あるいは系統間の雑種である。これに対して卵を生産する目的として改良されたものがレイヤーですので答えは②です。現在ブロイラーにはチャンキーやコップなどの銘柄があり、またレイヤーにはシェーバー、デカルブ、ハイラインなどの銘柄があります。ブロイラーのお父さんが白色コーニッシュ、お母さんが白色プリマスロックだというのは覚えておくと良いでしょう。下記写真の上が白色コーニッシュ、下が白色プリマスロックです。

白色コーニッシュ（♂） 白色プリマスロック（♀）

2. 1鶏舎25,000羽、1羽当り3kgで出荷した場合、肉牛1頭500kgに置き換えるとは何頭の牛に相当するか？

$(25,000 \times 3) \div 500 = 150$ 以上より直営農場では約50日で牛150頭分のお肉が出荷されますので答えは①です。1年間に5回出荷しますので $150 \times 5 = 750$ 頭分の牛を出荷することになります。鶏肉と牛肉は値段が違いますので単純には比較できませんが、重量ではそういうことになります。鶏肉がなぜ安いのか分かっていただけだと思います。

3. 鶏で3kgの体重にするには、餌は何kg必要か？

生鳥1kgを生産するのに要する飼料重量を飼料要求率（F.C）と言います。鶏では体重が1kg増えるにはその約2倍の餌が必要です。だから正解は①です。豚の飼料要求率が約3kg、牛が約7kgであるのを考えると鶏が餌代が一番安くてスーパーで安く購入できるのも理解できますね。第二次世界大戦ではアメリカ軍の食料としてブロイラーを生産したというのも聞けます。余談になりますが、父の兄が戦地で米軍に捕虜になった後、釈放された時、米軍の兵士はリュックが抱えられないほど食料を詰めてくれ、おまけに港で見送ってく

れたと聞きました。今の米軍のイラクでの戦いを聞くとあの優しい米軍はもういなくなったのかと悲しくなります。

4. 精子宿主腺のある場所はどこか？

答えは①の膣部です。膣部は、精子を精子宿主腺（spermhost gland）に長期間にわたり蓄える働きがあるそうです。この腺の中で精子が受精能を維持してられる期間は、おそらく鶏で7～14日、七面鳥で40～50日だそうです。中村獣医師が出題された問題ですが、私はよく知りませんでした。勉強になりました。※ 明解 哺乳類と鳥類の生理学（学窓社）からの出題です。

5. 鳥類の卵管において、卵子が受精する場所はどこか？

またまた難しい問題ですね！私は②の子宮部ではないか？と思いましたが、あにはからんや答えは③の漏斗部でした。漏斗部（infundibulum）の機能は、排卵された卵細胞を卵黄で包み、卵管の残りの部位へ向かって誘導を始めることだそうです。漏斗部は受精が起こると考えられている部位であり、それは卵細胞が卵白でおおわれ始めると精子が貫通できなくなると考えられているからです。精子が卵管膣部から約60cmもある漏斗部まで必死で登っていく姿が想像されます。私たち一人一人の命も一個の卵子と一個の精子（例外もあります）が奇跡的に巡り合い誕生したのだと思うとこの命（心や体）を大切にしなければいけないと反省させられます。

※ 明解 哺乳類と鳥類の生理学（学窓社）からの出題です。

2008年7月16日

宮崎大学農学部 獣医学科4年生の皆様へ
日本ホワイトファーム株式会社
宮崎生産部 飼育動物診療所
中村賢司

拝啓 酷暑の候、ますます御健勝のこととお喜び申し上げます。

さて、先月は悪天候にもかかわらず、弊社の直営農場の見学に来て頂き、大変感謝申し上げます。学生さんにとって、朝から関心のない見学で退屈されたかと思えます。産業動物臨床の獣医師は、大変地味で目立たない存在です。しかし、今回大勢で1日共有できました時間が今は大変貴重と思っています。なぜならば、このような機会は、発表する私たち獣医師にとっても勉強にもなります。社会に出ると、毎日同じひとと顔を向き会い、限られた言葉を交わし、全く業界のことが分からない方に分かりやすく説明するという機会が少なくなりがちです。その反省として、プロイラークイズをご提供しているのですが、正解率が低いと、まだまだ説明の技量不足だったと痛感いたします。今回の問題で3問目までは、一般的なものにしましたが、国家試験を受ける学生さんに少しでもご協力できるのならばと思い、残り2問は皆さん悩んだことでしょうか。結果は以下の如し、4問目の正解率が激減で、出題者として大変反省しております。雑学としてもいいかな？と思えます。残り2年間充実した学生生活を送られ、社会に出られても鶏肉をこよなく愛していただけることをやみません。

敬具

[080624whitefarm.pdf へのリンク](#)

養鶏場見学に対する感想について

日本ホワイトファーム(株) 飼育動物診療所 戸高和弘

昨年に続き、今年も直営農場を見学して頂き感謝しています。生徒の皆さんの感想文を読ませて頂き、反省すべき点や本当にジーンと感激することがありました。家禽獣医師は地味な仕事ですが、本当に重要な判断をすることが時々ありますので、日々勉強の毎日です。生徒の皆さんの進路の選択枝に考えてもらえれば本当に光栄です。

生徒の皆さんが書いて下さった感想文に対する私のコメントです。何かお役に立てれば幸いです。

1. 今回、養鶏の施設見学を終え普段食べている鶏肉に対する感情が変わりました。愛着が変わりました。

※本当にそう言って貰えて感激です。知識や技術の問題以前に獣医師として生き物の恩恵を感じて頂いたようです。ありがとうございます。

2. 今回、養鶏場を実際に見学して、どのくらいの規模で飼育が行われているのかが分かりました。ただ、中に入って見る事ができなかったのが残念です。

※2万5000羽の鶏が出荷前にどうなっているか？時々サンプリングなどで入りますが、鶏を踏まないようにゆっくりゆっくり歩かなくてはならないほど混んでいます。個人的には1鶏舎1万羽ぐらいの鶏舎が良いと思います。中を見れる様に今後検討します。

3. 今回、見学に行って何となく雰囲気分かりました。やはり産業動物では治療よりも予防が大切だということがよく分かりました。

※予防のために各農場に行きワクチン投与について指導したり、成績が良くない農場では採血して野外感染の有無を調べワクチンプログラムを変更したりします。けっこう緻密な仕事ですが、遣り甲斐がありますよ！

4. 今回、お話していただいた中で卵にワクチンを接種するというのにとっても驚きました。

※私も食品工場から生産部に来て、孵卵場で卵にワクチンを機械で注射すると聞いてビックリしました。本当に人間はとんでもない発明をするものですね！しかし、機械は万能ではありません。故障したり、針が汚染したりする可能性があります。いかに管理するかがポイントですね！

5. 黒木さんのプレゼンテーションが凄く面白かった。

※黒木先生からはまだまだ面白い“裏話”を聞いていますが、聞きたいなら黒木先生にコメントをメールして頂くよう頼んでみます。

6. 養鶏は他の家畜と違いワクチンの接種法も様々な方法があることや管理、飼育の面でも衛生管理などが徹底されており、また飼料にも工夫がされているということで私が思っていた以上に奥の深い仕事だと感じました。

※飼料については家畜栄養学で勉強されると思いますが、ブロイラーの飼料のカロリーは3100kcal（日本飼養標準）です。また細かいアミノ酸やビタミン要求量が決まっています。誰がこんな細かい分析をしたのか驚きですが、鶏は種々のストレスで微量ビタミンなどが不足しますので栄養学もよく勉強して下さい。

7. 「養鶏業はリスクなんじゃないか？」と言ったのは決して養鶏業を嫌ってる訳じゃないので、不快に思われたのでしたら申し訳なかったです。

※そんなことはありません。率直な質問だと思います。しかし社会にでて働く場合、どんな職業にもリスクはついていきます。鳥インフルエンザで養鶏産業は冷や冷やの毎日ですが、現在日本ハムグループで黒字トップは養鶏部門です。リスクはあっても逃げずにチャレンジする勇氣も必要ですね！

8. 鶏肉の処理がこれほどまでに機械化されていると知り、たいへん驚きました。

※でもけっこう人間がチェックしたり、修理、補修したりしているからできることなんですよ！機械はすぐ故障します。すぐ汚れます。管理する人間によって製品に差ができるのは農場の鶏でもよく感じます。

9. 2007年に宮崎で発生した高病原性鳥インフルエンザのお話も当時の家保の方からその時の状況を詳細に教えて頂きその時の緊迫感がこちらにも伝わってきました。

※当時私も宮崎家畜保健衛生所に電話して「鳥インフルエンザが発生したとの情報がありますが本当ですか？」と聞いたことがあります。先生も困って「風評被害の心配がありますので今は何とも言えません」と言われたのを覚えています。その先生が県を退職されてホワイトファームに来て下さるとは今でもビックリです。野球で九回ツーアウト逆転満塁ホームランを打った感じですね！

10. 出荷された鶏肉はほとんど東京か大阪にいて宮崎にはないというのは少し残念ですが、東京、大阪に行った際にはぜひ桜姫などのホワイトファーム産の鶏肉の味を楽しんでみたいで

す。

※みなさんにホワイトファームの鶏肉（もも肉とむね肉）を送りますのでぜひご賞味下さい。

11.加工のスライドで鶏が1時間後にはパックされて出てくることやその処理速度には驚きました。

※スライドは良いところを撮影しているので、故障してストップしたり、規格外品がたくさんでたりしたところはカットしてます。この処理スピードを維持しているのはやはり工場の中で働いていらっしゃる従業員の技術だと私は信じます。もも肉は機械で抜きますが、一部従業員が包丁で抜きます。その本数は1日一人約3000本です。私はとてもできません。

12.とても良い経験になったし、宮崎だからこそ体験できるもので東京出身の僕からすれば全てが新鮮でした。

※みなさんが社会に出て働くようになった時、いや家庭をもって子供ができたとき「お肉は残さず食べるんだよ！」と言って頂けたら本当に嬉しい限りです。

13.私は解剖講座に在籍しているのですが、今までメスの卵巣を見たことがなかったので、機会があればぜひ生で見てみたいなぁと興味をそそられました。

※10月に家禽疾病学講座で鶏の解剖を実習しますが、特別に種鶏の♀のサンプルを探してみます。私もあまり種鶏は解剖する機会がありませんが、やはりきれいな卵巣や卵管など見るとビックリします。

14.養鶏場ではオールイン、オールアウトや徹底した洗浄、入退時の消毒など防疫に対する意識の高さがうかがえました。想像以上にきれいだったので驚きました。

※平成16年に国内で初めて高病原性鳥インフルエンザが発生し、当時食品工場にいた私は社長から会社に入場する車両を全て消毒するよう指示されました。まだ1月で寒い中、車両消毒ポイントで車両を止めては運転手に消毒させたことを思い出します。あの高病原性鳥インフルエンザの発生は不幸ではありましたが、確実に私たちの防疫に対する考え方を一変させ、徹底するようにさせました。そしてまた養鶏産業で獣医師が大切な仕事をしていることも知ってもらえるようになりました。

15.卵にワクチンを打つということでしたが、卵に穴をあけることによる影響は無いのでしょうか？そして卵を消毒する際、気孔から消毒液が入ってしまい影響がでるといったことは無いのでしょうか？

※卵にワクチン専用の針で穴をあけることによる影響はないと思いますが、針は使用した後消毒をしっかりしないと汚染することがあり孵化率や孵化した後の雛落ち（入雛して数日で死亡すること）など起こる可能性があります。卵の消毒による影響ですが、通常汚れていない卵はホルマリンで消毒しますが、ネスト以外のところで産卵した卵（汚卵）は希釈した消毒剤で洗ってからホルマリン消毒します。何時間も浸漬しているわけではないので影響はないと思います。消毒液については色々使用していますが、アストップ200という逆性石鹼の1000倍希釈水に漬けて消毒します。

16.育成率が95%というのはすごいと思います。衛生管理には十分気をくばっていることがよく分かりました。私はまだ卒業後小動物臨床に進むか企業への就職にするかはっきりと決めていませんが「食」に関わる仕事もやりがいがありそうだと感じました。インターンシップなど実施していたら参加してみたいと思います。

※インターンシップの件は検討します。末吉先生か担任の先生からのお願い（依頼状）があれば問題ないと思います。期間と内容は私たちが計画したいと思います。

17.鶏舎内ではかなりの高密度で鶏を飼育していると知り、また鶏は牛と違い50日程のサイクルで飼育、出荷しており、オールアウト後の清掃が大変だと思いました。

※直営のウィンドウレス鶏舎では60羽から70羽/坪ですが、委託農場のオープン鶏舎では40羽から50羽/坪ぐらいで飼育します。当然、委託農場の方が成績も安定しています。坪羽数を上げれば上手くいけば黒字も大きいですが、その反対になるリスクも大きいです。オールアウト後の水洗、消毒は病原微生物やコクシなど出来るだけ減らし、孵化した雛に感染しないようにするために大変重要です。

18. 今日の実習で最も印象に残っているのは鳥インフルエンザについてのお話です。主観的な観点からこのような感染症の話をうかがう機会は滅多になく、鳥インフルエンザが発生した時の獣医師の対応、心情を聞くことができ、本当に興味深く感じました。

※鳥インフルエンザ発生ニュースでホワイトもてんでこまいでした。飼料、捕鳥トラックから鶏糞搬出トラックがいつも通る道路の変更、農場への出入り規制、消毒の徹底、農場担当者から食品工場の従業員まで外出範囲の規制などなど細かいルールを作り守るようにしました。のどもと過ぎれば、．．．という言葉がありますが、普段でも危機感を持って作業するよう指導するのも獣医師の仕事です。

19. 今回実際の養鶏場を外観だけですが、見ることができ日常あまり見るできないのですごく楽しかったです。養鶏場で行っている鳥インフルエンザ等に対する対策を教科書だけでなく目で見ることできと忘れずに残ると思います。

※現代は情報化社会と言われ何でもパソコンのインターネットで検索できますが、便利な反面、間違った情報を鵜呑みにする可能性も大きいと思います。現場、現物、現実という言葉がありますが、自分の目で確かめた情報は知識となり知恵となるでしょう！今回の見学がみなさんの本物の知識になり、社会に出てから生きるための知恵になれば嬉しいです。

20. 生産と消費が分業し、食品がどのように作られているのか不確かな現代で食肉生産、処理加工を担う現場としていかに生物の命の尊さを教育するか努力されていると思われませんが、田舎育ちの私としてはやはりその点において今にも増して力を注いで頂きたいという考えです。

※本当に貴重な意見を頂き感謝します。私は子供の頃から家に猫が10匹ぐらいいる猫屋敷で育ちました。祖母は山羊や和牛を飼っていました。そういえば“丸”という犬もいました（亡くなった姉が可愛がっていました）。たった50日の命ですが、どうしても脚弱などの発育不良鶏がでてきて淘汰しなくてはいけないことがあります。動物の福祉の問題は避けて通れない問題であり、企業が環境問題に積極的に取り組まなければならないのと同じくらい重要です。現代は企業の姿勢が問われる時代です。いわゆる企業イメージがダウンすれば生き残れません。プロイラーでも同じ命だと肝に銘じて取り扱いを改善するようにします。

21. 色んな話が聞けてとても楽しかったです。また種鶏はとてもきれいだとおっしゃっていたので、ぜひ見たいと思いました。鶏肉を大事に食べます！

※私はどちらかというと気持ちで仕事をするタイプだと思います。最後の言葉はズキンとききました。毎日6万5000羽の鳥を処理、加工するためには約6万8500羽の雛が必要です（育成率95%で計算）。約3500羽強の雛は途中で死んで（又は淘汰され）みなさんの口には届きません。残念ですがそれがホワイトの今の実力です。今後は育成率を96%、97%．．．と改善するつもりです。種鶏をぜひ見て下さい！こんなにピカピカできれいなのかビックリすると思います。インターンシップを検討しますので、末吉先生か担任の先生からお願いしてもらえば問題ないと思います。

22. 残念だったのは鶏舎の見学について雨だったこともあり正直満足のいくようにはできませんでした。いろいろと御事情があたりだとは思いますが、もし来年、後輩達にも見学をさせていただけるならその点を考えていただけると幸いです。

※了解しました。バスの中からだけで外に出て近くで見れないのはみなさんだけでなく私たちも残念です。ホワイトファームの防疫ルールを検討し、来年はもっとよく見学できるようにしたいと思います。

23. 近年、食品の表示偽装など食に対する不信感が募っていますが、このように衛生管理がとりはかられていることを知り、少し安心しました。しかしながら鳥インフルエンザがでた宮崎で食鳥にたずさわる獣医師の使命は非常に重いものがあると思いました。

※会社の獣医師ではあっても獣医師法、薬事法、食鳥検査法、食品衛生法、家畜伝染病予防法など法を遵守するよう指導する役割がありますので会社の利益に反することも敢えて言う勇気が必要です。人に嫌われたくないのは山々ですが、これも獣医師の使命だと割り切っています。

24. 九州全土にある提携農場の衛生指導が行われており、もしその中の1つからでも鳥インフルエンザを始めとする伝染病等が発生したら経済的に大きな打撃を受けるために伝染病発生防

止のための衛生指導は非常に重要であることを実感した。

※衛生指導にはただ農場に行って話をするだけではありません。細かいデータの積み重ねがあって改善のためのサポートができます。地味な仕事ですが、データを取ったり、分析したりする若い力を求めています。ぜひホワイトも就職の選択枝に入れて下さい！

25.農家さんの家などにはよく行くので鶏自体は眼にする機会は少なくないのですが、大型の鶏舎は見たことが無かったのでとても楽しみでありました。大きさもさる事ながら all inn、all out の発想が驚きでした。

※大型すぎて6鶏舎ぜんぶ出荷するのに1週間はかかります。出荷した鶏舎から順次鶏糞を出して水洗、消毒を行います。まだ出荷中の鶏舎があるのに水洗、消毒をしなくてはいけない欠点があります。何でも大きければ良いというもんじゃありませんね！日本ハム(株)はユニークな発想をすぐ実行しますが、失敗も多いですよ。

26.朝のうちに捕鳥をするという話が意外でした。ブロイラーの管理も健康面に気をつけるなど大変だと思いました。

※毎月1回食品工場のプラットホームで採血などサンプリングをしていますが、夜中の3時ころには出荷トラックが入ってきます。プラットホームには約2万羽くらいしか鳥を置けませんので食品工場が処理を開始してから少しづつトラックが入って来ます。最後のトラックは12時から1時ころではないかと思えます。捕鳥の担当者は朝早くから鶏舎で1カゴに7羽づつ鳥を入れてゆきます。私も捕鳥の経験がありますが、カゴを持ち上げようとしてギックリ腰になっちゃいました。プロは何でも凄いですよ！

27.職員の方には自分の個人的な質問にも丁寧に答えて頂きヒナが一羽80円くらいであることや、成鶏を大阪の方へ出荷されていることなど多くのことを学ぶことが出来、大変有意義な体験が出来たと感じております。

※末吉先生がみなさんが“砂漠の砂が水を吸収するように育てて行くのを見ると自分の仕事にやりがいを感じる”と言われました。末吉先生はみなさんが立派な獣医師になれるよう情熱をもって仕事をされています。この農場見学の企画はもちろん末吉先生です。感謝して下さい！

28.獣医師の数の少なさも想像以上でした。今回私たちは見学の機会を設けていただき仕事の一部を知ることができましたが、普段の生活で知るのには難しいと思えます。もっと鶏に従事する獣医が何を行っているのか知る機会があればと思いました。

※色んな仕事があるので簡単には説明できませんが、新しいワクチンの試験なども行います。また研修や講演などに出席することも多いです。講演を依頼されることもあります。インターンシップを検討していますので一度試しにホワイトに来てみ下さい！若いことからチャレンジする勇気も必要です。

29.宮崎は地鶏で有名ですが、ホワイトファームでブランド鶏と比較すると肉質や栄養面でどの程度の違いがあるのですか？

※桜姫はとうもろこしを使用せずマイロという飼料を使用し肉色を白くしています。確かにとうもろこしを使用したレギュラーより桜姫は白くてきれいです。そのため人気があります。栄養面ではビタミンEの含有量が日本食品標準成分表に比較して3~5倍多いということです。地鶏と比較するとウーンやっぱ地鶏が美味いかもかもしれませんが、ホワイトの鶏は安くて唐揚げにしたらたまらんですよ！

本当に感じたまま書きましたので満足のいくコメントではないと承知しています。ただ、色んな感想を“書いてくれた”そのことに感謝しています。そしてみなさんが社会に出て何かこの見学体験が役に立てば良いかなと祈っています！それと、友達を大切にして下さい。末吉先生には学生時代からずーっとお世話になっています。今の私があるのは末吉先生のお陰です。社会に出ると悩んだり苦しんだりすることがきっとあると思えますが、そんな時は話を聞いてくれる友達がきっと助けてくれるでしょう。

獣医衛生学実習(養鶏場見学)2012.7.3.

今年も実現しました。

以下、感想文です。

鶏を扱う獣医師の仕事を知ることができて良かったです。鶏舎の作りなどは知らないことが多かったですが、今回のような事が聞け、大変参考になりました。2万羽の鶏舎が1回転で牛100頭分の重量になることは驚きでした。

最も印象的だったのが、種鶏がどれほど美しいかというお話でした。出荷前に鶏を捕獲する際にも、鶏にストレスを与えないような独自の方法を用いてるとのことでしたが、鶏の事をよく考え愛情を持って接してるからこそ、様々なアイデアが生まれてくるのだと感じました。そしてそれは、小動物・大動物においても通じる事だと思います。ありがとうございました。

唐揚げがおいしかったです。講義も新しい事ばかりでおもしろかったです。

種鶏の話や、その他の雑談も含めて面白かったです。直営農場の外からの見学では鶏舎の規模の大きさに驚きました。お昼に頂いた唐揚げはとても美味しくて、ついたくさん食べてしまいました。ありがとうございました。午後からの講義では一組の種鶏のつがいからどのようなブロイラーが肉として出荷されているのかという話しが途中の段階も含めて具体的な数字で理解できてとてもわかりやすく面白かったです。

筋肉作りに欠かせない鶏肉の生産現場を見る事ができて楽しかったです。これからも美味しく低脂肪高タンパクなさを期待しております。

まず施設見学の時の戸高先生の率直な意見となかば脱線した話しがとてもおもしろかったです。それとおいしいお弁当と作りたての唐揚げとてもおいしかったです。要望としては養鶏にたずさわる獣医師の日々のルーチンの仕事を詳しく教えて頂きたかったです。

戸高先生の話が非常に面白く、興味を持ってお話を聞くことができました。もっと裏話を聞かせていただきたかったです。家畜といっても養鶏について学習する機会が少ないのでとても有意義な時間でした。最後に貴重な時間を割いていただき、ありがとうございました。

ブロイラーの飼育方や、衛生管理などについて詳しくお話を聞かせていただき、とても勉強になりました。ブロイラーは一つのウィンドウレスの鶏舎の空間に大量に飼っているのも、感染症が一度蔓延してしまうと、全てがダメになってしまうことと、出荷までの50~70日程しかないということで、とても衛生管理、ワクチンなどの防疫が大切だと感じました。

まず、唐揚げとお弁当を人数分ありがとうございました。とても美味しく久しぶりに唐揚げを食べたので感動しました。鶏肉というと安いイメージが強かったのであまり収益は無いと思っていたけれど、増体率と回転率がとても秀一なのが意外でした。疑問に思ったことは、基礎鶏や原原種鶏を日本で飼育しないで100%海外に頼っていることです。何か国際的な問題が起きた時に非常にriskyであるし、品種改良なども任せっぱなしになるのではと感じました。産業動物獣医師として働くならば鳥の専門獣医師にとっても興味をもっているのも、実際日常の業務をもう少し具体的に知りたい(ある1日の流れなど)なあと感じました。お忙しい中私達のために準備など貴重な時間を割いてくださり本当にありがとうございました。

バスから見学できる場所がもっと多いと嬉しかったです。(周りがキレイであることに違和感をおぼえていらっかったのは、正直な話、不必要な反応であったように感じました。鶏舎周りが汚いというのは、鶏インフルのことを抜きで考えて安心感を損なう発言だと思いました) 鶏唐揚げ、非常に柔らかく、鶏皮も美味しかったです。後は油分がもう少し控えめであったならあと4つは食べられました。私たちの質問に丁寧にお答えくださりまして、本当にありがとうございました。ただ、施設内の風景は、やはり言葉と写真だけではうまく伝わらなかったです。(鶏の成育過程や防疫に関してはとても判りやすかったです)

鶏舎の中を見る事ができたら良かったです。唐揚げは非常に美味しく頂きました。自然交配なのか、人工授精なのか、交配の仕方について、また、どうやって受精卵と無精卵を見分けるのでしょうか?

肉用鶏の基礎鶏や原原種鶏を海外から導入している事を初めて知った。鶏用のワクチンが犬猫・牛などのワクチンより種類が多い事も知らなかった。出荷時にジャストインタイム方式を

とっているのも鶏にかかるストレスを軽減するための工夫だと言う事を知った。養鶏場の見学は初めてだったので、牛や豚とは異なる管理システム等を実際に見ることができてよかった。唐揚げはとても美味しかったです。

牛舎や養豚場には行った事がありましたが、養鶏場は見るのも初めてでした。防疫面でもきちんとされていて、外見もとてもきれいで素晴らしいと思いました。今回見学したのは企業的なものだという事だったので、一般的な養鶏場はどのようなものか防疫面も合わせて知りたいと思いました。今まで鶏に対してはあまり身近に感じる事もなかったのですが、今回の見学を終えて、非常に興味をもつことができました。また、唐揚げがすごくおいしくて、感動しました。

実際に養鶏場を見学したのは初めてでした。6つの鶏舎がきれいになり、鶏舎まわりは石灰がきれいにまかれています。シャワー室もあって、入り口では消毒も行っていて、防疫がしっかりされていると思いました。ウィンドレス鶏舎のなかは全く見れませんでした。写真で見ることができ、少しイメージできました。お昼のからあげはとてもおいしかったです。とれたてはジューシーで弾力がありました。

養鶏場を見せていただく機会は今までなかったので、大変貴重な見学ができました。説明して頂いたスライドも、画像を交えてつくられていてイメージ・理解しやすかったです。バスの中でも楽しい話題提供をありがとうございました。唐揚げとってもとってもおいしかったです！！ 何から何までありがとうございました。

はじめての養鶏場だったので、わからないことが多くありましたが、わかりやすく説明して頂いて、楽しく学ぶことができました。特に養鶏農家さんの収入の話がおもしろく印象的でした。唐揚げはとてもジューシーでおいしかったです。ありがとうございました。 要望：鶏舎内の写真をもう少し細かく見せて頂ければと思います。

今まで鶏について勉強する機会が少なく、初めて聞く事ばかりでした。鶏は回転がよく、成績が良ければかなりの収入になるという話が印象に残りました。講義の時にマイクがあるとうれしかったです。からあげ、とても美味しかったです。ありがとうございました。

農場についてまず驚いたのが徹底した車両消毒でした。その後の講義で全ての車両は車両管理日報によって管理され、さらに同じ会社内でも、農場ごとに毎回消毒を行っているのを知りました。さらにシャワーイン、シャワーアウトや長靴の消毒・うがいなど、本当に徹底されていて、意識の高さを感じました。こういう会社が増えたら、獣医師の仕事はいよいよ救命から予防医学へとシフトしていくのではないかと思います。本日はおいしいからあげと、たのしく分かりやすい講義を本当にありがとうございました。

今回、とても貴重なお時間を割いて養鶏農家、養鶏のシステムについて教えていただき、ありがとうございました。実際に養鶏場の施設内へ入らせて頂いたのも今回が初めてで、2万羽鶏規模の鶏舎が6棟も並んでいるのはすごく立派でした。末吉先生との仲の良さなどもエピソードからにじみでていて、とても面白い説明をしていただいて、呼ぼうがとても重要なのだと再認識しました。

唐揚げ、油がのってて美味しかったです。ご家族と仲良く。

ホワイトファームという会社を正直今まで知りませんでしたが、講義を聴いて、非常に大きな会社であり、私達が鶏肉を食べることが出来るように多大な貢献をしてくれているのがよくわかりました。鳥インフルエンザもあって、徹底された防疫に力を入れていることが伝わってきました。そのこともあり、鶏舎内に入れなかったのは残念でしたが写真で何となく様子を垣間見ることができ、嬉しく思います。唐揚げ大変美味しかったです。ありがとうございました。

鶏肉は安いうえにおいしい、という学生にとってはとてもありがたいお肉で、いつもスーパーでよく買っています。今回は、その鶏肉が種鶏から食肉として市場にでるまでどのような経路を経ってくるのかが、施設の見学と講義を通して具体的にイメージしながら理解することが出来ました。農場はウィンドレス鶏舎で部外者の立ち入りを禁止したり、車両の消毒などを行っていて、今は牛も豚も鶏も徹底した防疫が求められているんだと改めて感じました。白色の鶏を生産する理由として、脱羽しやすいからとありましたが、それは何でかなと少し疑問に思い

ました。本日は本当においしいからあげまでいただけて、とても有意義な時間を過ごすことができました。ありがとうございました。戸高先生が退職後にまたワンちゃんを飼うことができるといいですね

鶏舎を直接見るのは初めてだったので、とても勉強になりました。

からあげ美味しかったです。ごちそう様でした。

鶏についてはこれまで詳しくやってきたことがなかったので、とても勉強になりました。特に鶏のワクチン接種方法を詳しく知れて良かったです。大規模な鶏舎に圧倒されました。説明もとても面白くわかりやすく、大変興味をもつことができました。ありがとうございました。

養鶏場の中に入りたいとは以前から思っていたのですが、今回も厳重な防疫対策により叶う事はありませんでした。残念です。唐揚げは本当においしかったです。ごちそうさまでした。

養鶏場を実際に見るのは初めてだったのでとても勉強になりました。最初に見た鶏舎と2番目に見た鶏舎では向きが違っていると聞きましたが、理由が気になりました。また、死鳥置き場がありましたが、1日どれくらいの死鳥が出ているのか知りたいと思いました。昼食で出して頂いた唐揚げはとてもジューシーでおいしかったです。