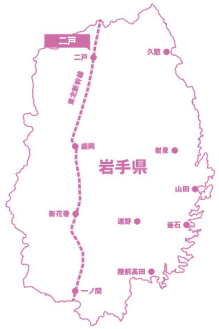
この味を、継いでいく

2月1日
-7℃

特集 豚



【岩手県二戸市下斗米】

文＝成影 沙紀、高橋 博之　写真＝玉利 康延

ギーッという鳴き声、柵をガタガタと揺らす音、床に転がる糞、もうもうと湯気を立てながら排出される尿、鼻で呼吸をするのをためらう匂い……。午前 8 時、スタッフが豚舎の扉を開けると、約 400 頭の豚が一斉に音を立てる。あまりの喧騒とその圧倒的な“生きものの迫力”に呑まれた。久慈ファームの 1 日は掃除と餌やりから始まる。一通り餌をやり終わると、さっきまでの騒ぎが嘘のように静まり返った。豚たちは餌を欲して鳴き声を上げていたのだ。お腹が膨れて満足したのか、実に気持ちよさそうに清掃された床に寝そべっている。

命のはじまり

この豚舎にいる豚は食用となる子豚を産むための母豚（ぼとん）だ。一般的に養豚の世界では母豚の頭数で規模を表現するが、久慈ファームの 400 頭というのは業界的には中小規模に分類される。豚舎の端には、ピンク色のメスとは異なる、茶褐色の体毛で覆われたオスが十数頭飼育されている。体は一回り大きく、どこかイノシシを思わせる風貌だ。9 時半、たった一人のスタッフの手によって一頭のオスの巨体が可動式のケージに移された。後ろから見ると、ハンドボールほどもあろうかという 2 つの睾丸が揺れている。ケージに入れたオスを、メスが並ぶ檻の前を移動させる。発情を迎えたメスは、オスの匂いを嗅ぐと耳がピンと立ち上がる。種付けは人工授精で行うが、“その時”を教えてくれるのは生身のオスなのだ。

久慈ファームの社長、久慈剛志（つよし）さん（41）はメスの後ろに回り、反応を見ながら気になった豚の外陰部を触ったり、腰を上から押さえたりしている。受精の準備ができると、身体が赤みを帯びる・体温が高くなる・食欲が減退する・外陰部から粘液が出る・上から体重をかけても嫌がらない、すなわち交尾を許容しているか、という様々な兆候が現れる。しかし、これらが全て揃うことはないため、一つひとつの可能性を丁寧に確認していく必要がある。400 頭のメスの間をゆっくりと練り歩いたが、この日はたった一頭の発情が確認できただけだった。面白いことに、豚にも好みがあるらしく、毎日違うオスを見せてやることが重要だという。発情したメスのお尻を水で洗い、尻尾を消毒し、人工授精が始まった。50cm ほどのプラスチック製の管を差し込んでいく。嫌がる様子はない。半透明の精液が入ったボトルを押しつぶし、精液を注入する。その瞬間はものの 3 分ほどで終わった。

スタッフの早坂歩さん（27）に案内されて分娩室の中に入ると、そこには 17 頭の母豚がいた。出産間近のものもいれば、出産直後のものもいる。豚は一回の出産で 10〜12 頭の子豚を産むので、産み終わるまで 3 時間程度かかる。母豚たちは今も苦しんでいる最中なのだが、先に生まれた兄・姉たちがお乳を飲みやすいようにお腹を見せるようにして寝転がっている。そして 1 頭の母豚を凝視していると、目の前でつるんと子豚が出てきた。てらてらした膜に包まれ、長いへその緒も着いている。早坂さんは素早く駆け寄り、膜を拭き取り、逆さまに持ってへその緒を結んで切った。「身体が濡れてると寒いし、膜で口が覆われると息ができずに死んでしまうこともあるので」。産まれたての命は、小刻みに震えながら 4 本の足を踏ん張り、キキッとか細い声をあげた。私たちが分娩室を出る頃にはキキーッと部屋中に響く力強い声に変わっていた。

NG 無し

社屋で剛志さんにインタビューしていると、窓の外を大きなショベルカーが横切った。死んだ豚を数頭積んでいた。飼育の途中、病気などで死んでしまった豚を冷凍させておいて、週に一回、処理のため運び出すのだという。私は息を飲んだが、剛志さんは顔色一つ変えずに説明してくれた。受精、妊娠、出産、食事、排泄、死。たった 3 時間あまりの短い時間で命のサイクルを全て目の当たりにした。運ばれていく屍にカメラを向ける勇気はなかったが、剛志さんは取材の間、一切「ここは撮らないで」とは言わなかった。「見せたくないと思うのは、見た人の反応が嫌だからでしょう。僕はそれが全く気にならない」とサッパリと言い切った。

久慈ファームは豚を育てるだけでなく、と畜した豚を肉にして、「佐助豚（さすけぶた）」と名付けて飲食店を中心に直接販売している。取引先は全国に 500 店舗を数え、その全てが送料を負担して佐助豚を買っている。こんなに可愛い豚を殺すなんて残酷だ、糞尿が汚い、など畜産業には負のイメージがつきまとう。その負のイメージを持たせまいと隠すことで、さらにイメージが暗くなる。「養豚だけやっていたら僕も見せたくないと思うかもしれない。でも販売して、美味しいと認められると明るい光が差すんです。全く違うイメージになる。僕の子どもたちも親の仕事が嫌だと言うことはありません」。

では剛志さん自身はどうだったか。「僕はサラリーマンの子どもになりたかった。汚いし、臭いし、両親は休みがなかったから旅行にも行けなかった。親の仕事を進んで人に言うこともできませんでした」。“佐助”はこの地で豚を飼い始めた剛志さんの祖父の名前だ。親子三代、100 年にわたる家族の歴史を紐解いていく。