

日本養豚大学校 初級コース第10期 全課程を修了

2026年2月20日

2026年2月18日(水)～20日(金)の3日間、日本養豚大学校第10期最終スクールを実施いたしました。

最終スクールでは3日間の講義のほかに、懇親会、受講生一人一人による修了レポート発表、修了式を行いました。修了式前日に行われた懇親会では、麻布大学の小倉理事長・村上学長の両名がご参加頂き、受講生やスタッフが交え、大変賑わいました。修了式では、山本運営委員長の司会のもと進行され、本校を代表として香川校長の挨拶では「なんのために働いているかを理解し、学んだことや一緒に学んだ人たちのアドバイスを自農場で活かしてほしい」と受講生への激励の言葉が贈られました。また来賓として、農林水産省畜産局 畜産振興課長 富澤宗高様、麻布大学学長 村上賢様、麻布大学准教授 野口倫子様にご臨席頂き、富澤課長と村上学長にご挨拶を賜りました。各挨拶は、受講生にとって今後養豚業を続けていくうえで心強いお言葉となりました。修了証書授与では香川校長より1人1人に修了証が手渡され、10期生36名が初級コースの全課程を修了となりました。授与後の受講生代表として挨拶した志賀眞惟生さん(新潟県・(有)キープクリーン)は、「知識や講義の幅広さ、参加者同士の意見交流の場など、全体的に楽しみながら、確実に実力がつき、コミュニケーション能力も向上できた。更なる躍進をしていく。」と大変力強い挨拶があり、香川校長をはじめ講師の先生方、関係者の皆様に感謝を述べ、2025年9月に開講した日本養豚大学校 初級コース第10期の全課程が終了しました。

〔日本養豚大学校では、第1期～第10期において、計367人が初級コースの課程を修了しています。〕



前列：中心の香川校長より左に、富澤課長（農林水産省）、山本運営委員長、中心の香川校長より右に、村上学長(麻布大学)、野口先生(麻布大学)、浅野先生（株ピグレッツ）

◆参考：講義内容

S①	開講式／養豚産業の社会的責任と役割／養豚業界で仲間作り、一緒に前進する／バイオセキュリティの意義と実践／ランチオリエンテーション／養豚の仕事と「ベンチマーキング」／生産者講演：経営者が目指す利益体質の養豚場／懇親会	大学校受講前の自分、受講後の日々／母猪を知ると繁殖の基礎／実習：雌性器の構造と人工授精(AI)の基礎／グループミーティング	繁殖トラブルへの現場対応／ボディコンディション管理と初乳の重要性／実習：ボディコンディションとP2の測定、妊娠鑑定、直腸検査、卵巣の標本観察／グループミーティング／レポート発表／レポート提出
S②	レポート発表／養豚疾病の傾向と検査の重要性／バイオセキュリティ／豚の声を聞き体温を感じる管理／養豚におけるアニマルウェルフェアの対応／グループミーティング	豚の法定伝染病とその防疫対応／グループシステム入門／豚の栄養と飼料の基礎／繁殖豚・肥育豚の給餌と給水／グループミーティング／レポート発表	養豚現場のトラブルシューティング(繁殖～離乳)／養豚現場のトラブルシューティング(離乳～肥育)／豚の臓器とその役割／実習：子豚の解剖／レポート提出
S③	市場見学・と畜の流れ DVD 視聴・食肉市場の役割／安全な豚肉を食卓に届ける検査の現状／部分肉の模範カット実演、肉の締まりの調理実習・試食／枝肉から部分肉、食肉卸の原価計算と流通	レポート報告／農場HACCPとGAP／生産者講演：これまでの20年、これからの20年／グループミーティング／豚舎における換気、環境コントロールの基礎／養豚場をめぐる災害への対策／豚肉試食及び懇親会	飼料用米とエコフィードの可能性と課題／ケースレポート：出荷コントロールがもたらす利益／養豚のふん尿処理と環境規制／ミーティング／修了レポート発表／修了式

～養豚大学校第10期 各スクールの様子～

◆第①スクール（9月9日～9月11日）※会場：麻布大学内

開講式を行い、その後は座学及び実習の講習を行いました。講習内容は養豚の基本やバイオセキュリティ、ベンチマーキング、繁殖関係を中心とした講義で、実習では子豚の解剖や繁殖（AI等）について学びました。



※写真：開講式での集合写真（2025.9.9）



※開講式写真：左から香川校長、和田畜産技術室長（農林水産省）、村上学長（麻布大学）



※写真：左から講義（伊藤先生）、実習（繁殖関係の実習の様子：雌性器構造確認や直腸検査）

◆第②スクール（11月26日～11月28日）※会場：麻布大学内

栄養学、離乳から肥育、バイオセキュリティを中心に学び、実習で子豚の解剖実習を行いました。



※写真：左からレポート発表、講義の様子、実習（子豚の解剖実習）の様子

◆第③スクール（2月18日～2月20日）※会場：(株)群馬県食肉卸売市場、(公社)全国食肉学校、麻布大学内
 群馬県にある(株)群馬県卸売市場において、市場見学、と畜場の流れ（DVD）及び役割、食肉検査の現状について、(公社)全国食肉学校において、歩留まり計算や流通について及び豚肉のカット（枝肉～部分肉）見学の講義を行いました。2日目及び3日目は麻布大学に農場HACCPや豚舎環境、ふん尿処理、飼料米やエコフィード、生産者講演等の講義を行い、2日目の夜は麻布大学内で豚肉の試食（3種の食べ比べ）及び懇親会を行いました。最終日は修了式を行い、香川校長より学生一人一人に修了証が手渡されました。



※写真：講義、枝肉カットの実演、修了レポート発表の様子

◆豚肉試食会及び懇親会（2月19日）



※写真：懇親会の様子、豚肉の食べ比べ（黒豚・国産・外国産）、締め挨拶（村上学長）

◆修了式（2月20日）



※写真：左から香川校長、富澤課長（農林水産省）、村上学長（麻布大学）



※写真：左から山本運営委員長、修了証書授与、受講生代表挨拶（志賀眞惟生さん・(有)キープクリーン）



日本養豚大学校 協賛企業



設立特別協賛会社

日本養豚事業協同組合	フィード・ワン株式会社
日本農産工業株式会社	日清丸紅飼料株式会社
中部飼料株式会社	有限会社ブライトピック
有限会社コマクサファーム	有限会社マルミファーム
株式会社メンデルジャパン	

設立協賛会社

森久保薬品株式会社	株式会社ワイピーテック
フジ化成株式会社	ヨシモトアグリ株式会社
株式会社ゼンケイ	MPアグロ株式会社
株式会社ピグレッツ	グリーン&ウォーター株式会社
共立製薬株式会社	

協賛会社

有限会社香川畜産	有限会社アクティブピック
有限会社ハシエダ養豚	有限会社シンムラ
有限会社ふなばやし農産	有限会社鹿屋畜産
株式会社アーク	有限会社清水畜産
株式会社九郎兵衛	有限会社レクスト
株式会社ブリオ	株式会社日高スワイン
ピグリアン株式会社	株式会社那覇ミート

