

# “農と食” 北の大地から

連載第3回

## 酪農から肉用牛経営へ 興農ファームの取り組み

26年前、根室管内標津町の酪農地帯に入植した若者たちが創った「興農塾」。有機農業をめざして、試行錯誤をくり返しつつ酪農から肉用牛経営へと転換し、サシの入らない赤身の牛肉をつくる試みが軌道に乗りつつある。飼料の自給にこだわり、生協などの提携で新境地を開いてきた産直農場の取りくみをレポートする。

### 生命の源をつくる 有機農業めざして

根室海峡の近くまで牧草地が広がる標津町内の酪農地帯。この地に新規入植して四半世紀になる、(有)興農ファーム(本田廣一代表・88年設立・従業員19人)は、百二十ヘクタールの土地(うち草地は90ヘクタール)のなかで肉用牛や豚、鶏を飼い、野菜類も栽培する一方、ここで得られた畜産物を食肉や加工品にして提携先の生協などに販売す

る産直農場である。

知床連山を望む草地に毛色が真っ黒なアンガス牛を五十頭ほど放牧し、一頭だけオス牛を入れて自然交配させている。今後、アンガスの子と和牛との交配種(F1)をつくり、サシの入らない独特の牛肉にすべく、実験しているのだという。代表の本田さん(1947年生まれ)が呼ぶと、遠くにいた牛がわたしたちのほうに集まってきた。「うちのアンガスの育て方は、国際的な有機(オーガニック)畜産の基準にほぼ適合するレベルになってますよ」

# 飼料の自給をめざして 独自の産直牛肉づくり



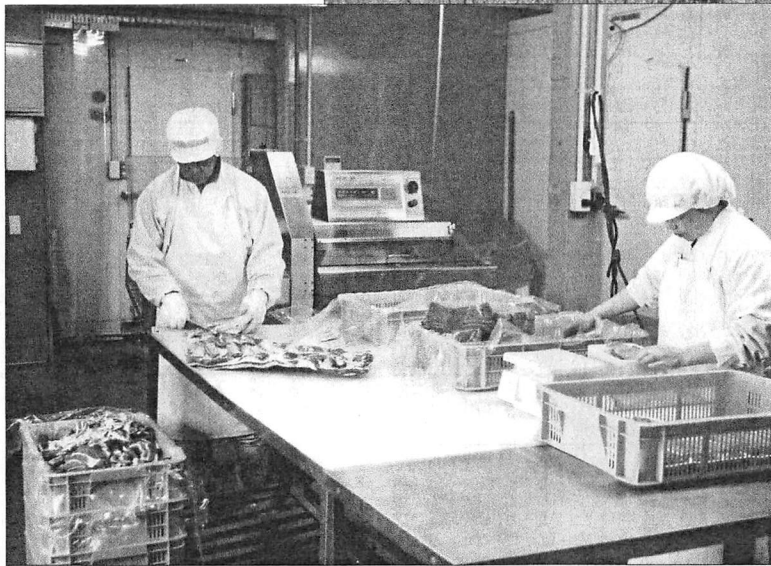
ルポライター  
滝川 康治

と本田さんが胸を張る。

経営の中心はホルスタインのオス子牛の肥育事業で、去勢せずに十六カ月まで育てて出荷する、独自の飼いが軌道に乗った(現在の飼育数は1300頭ほど)。こうして生産された赤身の牛肉はヤングブルビーフ(YBB)と呼ばれる。ヨーロッパではYBBが多く食されているが、日本ではこの農場だけの取り組みという。

国産飼料にこだわり、二十年以上にわたって無農薬・無化学肥料で栽培してきた自家産の牧草のほか、道内で収穫された農産物の残さなどを発酵飼料

と自然交配させている(写真右)。産直肉は農場内で販売される(写真左)



(後述)にして与え、どうしても不足するトウモロコシなどに限って遺伝子組み換えされていない飼料を輸入物で賄っている。ほかの肉牛農場と同じくホルスタインの育成スペースの狭さは気

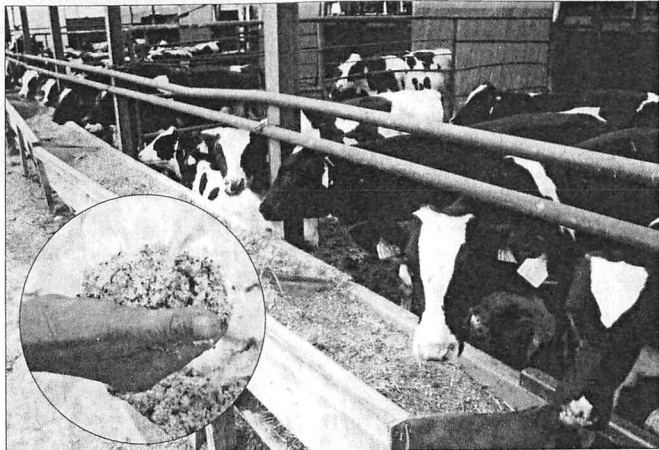
になったが、発酵飼料を与えて微生物の状態が安定しているためか、特有のアンモニア臭は全くしない。有機農業をめざして仲間たちと試行錯誤をくり返しながら、年商五億六千

万円あまり(2000年度実績)の農場に育ててきた本田さんは、「農業は生命の源をつくる仕事であり、販売を他人に任せてしまふ農家ならばやめたほうがいい。僕は、うちの農場のことを勉強し、理解してくれないところに生産物は売られません」と、きっぱり言い切る。そうしたきびしさが、さまざまな試練を乗り越えてきた原動力になっている。

### 生協との提携で 肉用牛経営へ転換

帯広出身の本田さんは、日大獣医学部時代に学生運動に奔走したあと、東京で清掃会社を興して五年間で二千万円の資金を蓄え、一九七五年、仲間たちとともに北海道へやってきた。一年間の酪農実習をへて、四世帯で離農跡地四十一ヘクタールを購入して、現在地に入植。四頭の親牛から搾乳を始め、酪農経営に乗りだした。

農業を選んだのは、日本の教育のあり方に疑問を感じたからだだった。「僕らが子どもころは、まわりに豊かな自然環境があって、そのなかでみ



育成舎で飼われているホルスタインのオス牛。円内は、ポテトチップスの副産物などで製造した発酵飼料

のほとんどは、生後1カ月のころにメスを使って鬚丸を摘出する去勢手術を施す。その後、体重八百キロ前後まで肥育し、二十四カ月齢までに出荷する。増体のピークは十八カ月前後で、このころには一日十五キロ近い多量の配合飼料を与える。屠場に送るまでに、

大部分が輸入物の穀類(注Ⅱ中心はトウモロコシ、大豆粕、麸、コーリヤンの4種類)で占める、合計四〇四・五トンにも上る大量の配合飼料を食べさせる。乾草など粗飼料は、繊維分の補給の名目で申し訳程度にしか与えない。高タンパク・高カロリーの穀物を食べさせ、サシが入った牛肉にするためだ。

つまり、日本人の「霜降り肉志向は、外国産穀物を大量に食べさせて飼料自給率を押し下げる一方で、人為的に不純物や毒物が混じりやすい脂肪をつけ、ブクブクに太らせて屠場に送る、一種の『変態畜産』を必要としている。

前から国産飼料に転換した。具体的には、ビートパルプ(甜菜糖の副産物)をはじめ、規格外のジャガイモや麦・豆・コメ、もみ殻、麦殻など、さまざまな農産物の残さを徹底的に利用する。なるべく道内から購入しているが、愛媛県の友人が栽培する有機ミカンの残さなども使う。カルビーポテト帯広工場の製造過程で発生するジャガイモの皮に、ビール酵母や米ぬか、ビートパルプを混ぜて発酵させて半年間熟成した飼料や、土着菌を使って米ぬかを発酵させて飼料会社で配合したものも与える(注Ⅱ飼料のレシピを独自に指定する)。年間二千五百トンほどの発酵飼料を与えており、うち四百トンはジャガイモ系統という。

育成舎で飼われているホルスタインのオス牛。円内は、ポテトチップスの副産物などで製造した発酵飼料

興農ファームでは、こうした慣行畜産とは対照的な牛の育て方をすすめる。去勢を免れた牛たちは、オス本来の育ち方をし、脂身の

「農産物の残さを丁寧に使えば、ゴミ問題の解決にもつながる。飼料は単品で残留農薬やダイオキシンの検査をしている。うちの肉からは残留農薬は検出されないし、0・157の糞便検査でも、うちの牛は(当該菌が)ゼロでした。発酵飼料を与えることで胃袋のなかに乳酸菌と酵母菌がたくさん棲息し、微生物の働きを良くしている」と、本田さんが解説する。



「農業は生命の源の食べ物をつくる仕事」と力説する本田廣一さん

ずみずしい感性を身につけることができた。自然の法則を理論化した学問を培う学校が必要だし、それには農業に基盤をおくことが一番、と考えたんです。当時、「農産物の自由化がやってくる」とみていて、企業的な農地面積を持つて機械の共同利用をしていけば、アメリカの大農場の論理に勝てる——と主張していた。土地を入手するには酪農しかなかった(本田さん)

八〇年代半ば、町内ではトップクラスの牛乳生産量に達して、酪農経営が軌道に乗ろうとしていた矢先、搾乳施設の新設をきっかけに乳房炎などが多発し、九〇年までに酪農部門を廃業せざるを得ない状況になった。そこで本格的に乗りだしたのが、数年前から実験的に始めていたYB Bの生産だった。なぜ、日本では誰も成功していない未去勢ホルスタインの飼育なのか——そこには、成長ホルモン剤の投与に対する旺盛な批判精神と、「地域資源のオス子牛は外に出さずに育てるべきだ」という信念があった。

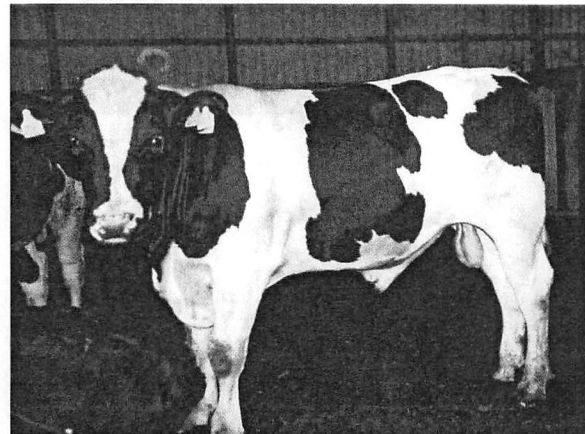
わたしの知人の元肉牛農家によると、八五年から三年間ほどは、子牛の耳のうしろにホルモン剤(錠剤)を埋めこむアメリカ流のやり方が日本全国を席卷し、全農やホクレンも使用を推奨した時期だという。牛の増体率が高まるので使われたのだが、枝肉のロースの芯が水っぽくなるなど肉質が悪化する弊害があり、市場で買いたたかれる散々な結果に終わった(注Ⅱ現在、国産

牛にホルモン剤はほとんど使われないが、アメリカでは日常的に投与している、と聞く)。興農塾がYB Bに取り組み始めたのはこの時期で、外食産業の有力幹部のなかにも「日本にYB Bを普及しよう」と提唱する人がいた。そして八八年、安全な牛肉を探していた九州の生協関係者が農場を訪れたのがきっかけで商談がまとまり、提携が始まる。当時、興農ファームは九千万円近い負債を抱えて苦境に陥っていたが、生協などからの資金協力によって、一気に肉用牛経営へと転換を図った。「あのとき生協がこなかったら、この農場はつぶれていた。大ピンチになると救世主が現れるんだ」と本田さんは笑う。

その「救世主」とは、九州や中国地方に展開する十一の生協と連合会で行く「グリーンコープ生協」のことで、消費者自身の手で無減農薬野菜や無添

つかない赤肉が生産される。オス牛の成長曲線は十六ヶ月で止まるので、この月齢で出荷する。「タマ付き」のホルスタイン牛肉は、市場では二東三文の価格にしかないが、「弱齢で出荷すると肉質がジューシーになって、高タンパクで消化しやすい」と(本田さん)という。

現在、酪農牧場で生まれて肉用牛農場が買い取ったホルスタインのオス牛



ホルスタインのオス牛は去勢をせずに肥育する。日本ではこうした牛にはなかなかお目にかかれない

### オス牛を去勢せずに独自の飼い方を確立

提携先のグリーンコープ生協でも、昨年の狂牛病騒ぎのときには取扱高が激減し、興農ファームは大きな影響を受けた平面、販売高が急増した産直グループもあったとか。同生協では最近、同ファームなどの牛肉の個体履歴を消費者が検索できるシステムを導入した。牛の飼いやエサの素性などを明らかにして、消費者に「生命の源」となる畜産物を届ける取りくみは、生協という援軍を得て、仕上げの段階に近づきつつあるようだ。

地球上には殺物を食べられずに飢え死にする人が大勢いるというのに、そ

の殺物を家畜の主食にするために、日本は膨大な量の飼料殺物を輸入し続けている。飼料自給率は二五・五%まで落ちて下がる一方で、濃厚飼料の自給率のほうは十一%弱という情けない数字。日本の家畜をアメリカやオーストラリアなどの殺物畑で飼っているのと同じ状況である。とりわけ肉用牛部門などは、その傾向が著しい。

が、農業系の残さを使えば、日本の畜産飼料は自給できる——とみる本田さんは、持論をこう説く。

「日本では、年間一千万トンの食品残さが発生している。この捨てられてい

**産直興農牛**

生産者：興農ファーム(北海道)、出荷先：興農ファーム(北海道)

【商品名】**生凍肉用切替牛(北海道)**

【価格】**134円** (U272)

【商品名】**生凍肉用切替牛(北海道)**

【価格】**134円** (U272)

**産直興農牛の**

**個体履歴公開**

グリーンコープでは、組合員の皆さまに牛肉を安心して食べていただくために、興農ファームの個体履歴を公開しています。すべて産直産肉の肉質検査の結果も掲載し、さらにトレーサビリティも公開しています。生協の皆さまも、安心して食べてください。

**産直興農牛の**

**個体履歴公開**

【商品名】**生凍肉用切替牛(北海道)**

【価格】**134円** (U272)

【商品名】**生凍肉用切替牛(北海道)**

【価格】**134円** (U272)

**産直興農牛の**

**個体履歴公開**

【商品名】**生凍肉用切替牛(北海道)**

【価格】**134円** (U272)

【商品名】**生凍肉用切替牛(北海道)**

【価格】**134円** (U272)

提携先のグリーンコープ生協の商品案内に載った「興農牛」すべて「遺伝子組み換え飼料不使用」の表示がある

る残さを家畜のエサに使えば自給は可能。年間八百万トン生産されるコメのうち六十四万トンはず米になり、もみ殻や稲わらだつてある。さらに、国内には千四百万ヘクタールの公有林があり、その一部を混牧林にするとい。飼

料への利用ができるよう国がシステム化していけば、グリーンな農業ができる。化学肥料を使わなくてもいいし、発酵技術を使った農業に代わる技術もある。いままでの政策をぶっ壊し、組み立て直さなければなりません」

**経済に翻弄されぬ 生命産業をつくる**

「隗より始めよ」という言葉がある。興農ファームの試みは、飼料の自給を隗より始めたもの、といえるだろう。長らく北海道有機農業研究会の代表をつとめた経験も踏まえて、これからの畜産のあり方にも提言する。

「農家は牛をつくっていても、生命の源となる牛を育てていない。乳を搾っているけれど、食べ物をつくっていない。つまり、金太郎飴で農業をやっているなら、値段が安いほうに走る消費者にそっぽを向かれるのは当たり前なんです。BSE(狂牛病)でいえば、自分が食べさせているエサの出身を知らずに、飼料メーカーの責任を追究してもおかしい。生命の源をつくる農家ならば、飼料にも責任を持ち、相手の

生命を奪うことで自分たちの生存を保っている——という思いを消費者に発信していかなければなりません。一番いいのは、世界経済から隔絶された形で農業をやることで、天候に左右されず、化学肥料や石油、相場に振り回されない生き方をするといい。食べ物に生命、その生命は売り買いできないんですからね(本田さん)

農と食の自給をめざす興農ファームでは、年内に家畜糞尿を利用したバイオガス施設を造る計画もある。遠くない将来、若者たちを中心にした年齢制限のない学校・興農塾を敷地内に創り、歴史や芸術・体育・農作業を二年間学んだあと、三年目に海外体験。最終の四年生はボランティアと将来設計をする——そんな構想も描いている。

土づくりから始まった農場経営は、飼料の自給と独自の牛づくりをすすめるなかで、有機農業に共鳴する消費者の支持を得て、着実に次の段階へ歩みだそうとしているようだ。