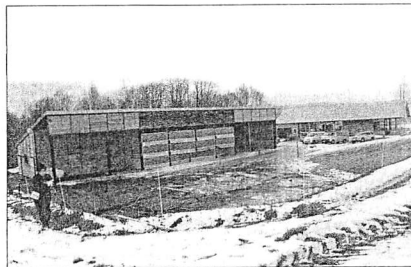


“農と食” 北の大地から

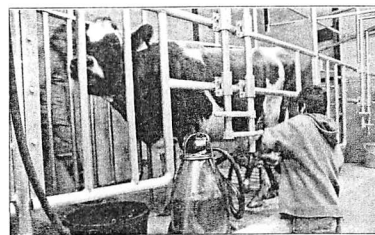
連載第 84 回

パンメーカーが創った 「美瑛ファーム」の挑戦

兵庫県にある老舗パンメーカーの三代目と岩手県の自然放牧農家との出会いがきっかけで、上川管内美瑛町に乳製品づくりも手がける牧場が誕生した。町や農協も異業種からの農業参入を応援し、本州出身の若いスタッフが牧場を支え、新たなビジネスモデルを創ることを通じて「丘の町・美瑛」に新風を吹き込んでいる。オープンに至るまでの経緯や関係者の思いなどをリポートしながら、これからの酪農と食品企業のあり方を考えてみた。



「美瑛ファーム」の建物。左が飼料庫などを併設した搾乳棟。右が牛乳プラント



到着初日の搾乳風景。配管が未完成のためバケットミルクで搾る

自然放牧&乳製品づくりに着手 異業種から参入に広がる期待感

ジャージー牛30頭から出発
パンメーカーが直営牧場

大雪の山並みを間近に望む上川管内美瑛町の丘陵地帯。JR美馬牛駅から数キロ離れたところに位置する農業生産法人「美瑛ファーム」に十一月中旬、茶色の毛をしたジャー

ジー牛が二十頭ほど、はるばる岩手県から運ばれてきた。

トラックの荷台から降ろされた親牛たちは、さっそく草地に放牧される。積雪量は数センチ。雪の中から草を探りだしては、うまそうに食べる。長旅の疲れを見せない、すこぶる元氣そうな牛たちだ。

生産法人は〇八年秋に設立され、牧場の広さは約七十二ヘクタール（うち山林原野6ヘクタール）。先着の育成牛と併せ、まずは三十頭体制で酪農経営をスタートさせた。

牛たちは一年を通して放牧する。荒天時の待避所を付設した搾乳棟はあるが、牛舎というべきものはない。真冬でも、牛は草地に置かれた飼料を食べ、野山で寝起きして暮ら

す。ここは、徹底した放牧による酪農をめざす牧場である。

経営主体は、一貫して美味しい商品づくりをこたわつてきたパンメーカー。搾乳棟に隣接して牛乳プラントがあり、ジャージー牛の生乳からさまざまな乳製品をつくる計画だ。今後、パン製品の原材料を切り換え、この乳製品を使っていく。わたしの目には、「Farm to fork（農場の土から消費者の食卓まで）」の酪農を具現

化する実験場所のように映る。

強まる価格競争に抗して 「日本一のパン」をめざす

「周囲からは、儲からない酪農に何を血迷ったの」と言われるんですよ（笑）。食品メーカーの直営牧場はあまり聞きませんからね。でも、ここはパンづくりと直結した牧場。観光客などに気軽に訪れてもらえる場所にしていきたい」

と話すのは、美瑛ファーム社長の西川隆博さん（1970年生まれ）。兵庫県加古川市にある老舗パンメーカー、ニシカワ食品（西川隆雄社長）の三代目である。成長が鈍り、価格競争が激化するパン業界の現状を打破するため、〇三年に「ル・ステイル」を設立し、東京都内で高品質・高価格路線のベーカリーやレストランを経営してきた。

加古川で生まれ育ち、関西学院大社会学部を卒業してニシカワ食品に入社する。敗戦後の混乱期に創業した同社のモットーは、「安いものよりも美味しいものをつくる」「原材料も設備も一番いいものにする」。しかし、入社したのはバブル経済が崩壊したあとで、パンや小麦粉の値段は

少しずつ下がり、価格競争の波が押し寄せていた。

「入社から数年後には、いくら美味しいパンをつくっても、売れない時代がやってくると分かった。僕はまだ六十年は仕事ができる。得意分野に挑戦し、マーケットで認められる努力をしたい。そんな思いが三十七歳くらいから強まり、「日本で一番のパンをつくりたい」と考えたんです」

着目したのはフランスのパゲット（細めの棒状パン）。パン好きの女性たちが評価の基準にしており、食通の評価も高い。そこで、社員とともにフランスに渡り、一カ月ほどかけてパリ市内の美味しいパン屋を探し求める日々を続けた。

その過程で出会ったのが、老舗製粉メーカーのミノトリー・ヴィロン社。コンクールなどで上位入賞するパンは、決まって同社の小麦粉を使っていた。「ヴィロンの粉で日本一値段が高く、美味しいパンをつくって販売したい」と考えた西川さんは、同社と交渉を重ねて日本での独占輸入販売権を獲得。ニシカワ食品の子会社となる「ル・ステイル」を設立し、〇六年には渋谷に第一号店をオープンした（現在は6店舗を展開）。□□



岩手県から一晩かけて「美瑛ファーム」にやってきたジャージー種の牛たち。トラックから降ろされて牧場に放たれ、雪に覆われた草を探して食べる（11月13日）

“農と食”
北の大地から

まず、身近に観光スポットもある。『まとめて購入したので、お願いしたい』となった(西川さん)。

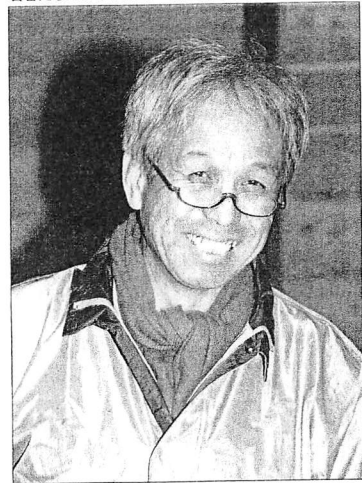
あとは、ほとんどん拍子で話が進んだ。異業種かつ道外からの新規参入の場合、関係機関との調整に手間取るケースもあるが、ここは違っていた。配合飼料を必要としない自然放牧、搾った生乳は自前で加工するアウトサイダーであるにも係わらず、農協も積極的に応援した。

「農畜産物を利用して町のブランドづくりをしていく、という西川社長の考えに共鳴しました。美瑛を売り出すいいチャンスであり、うちの理事たちに話すと、『やってみる』という反応でしたね」

と、美瑛町農協の渡辺和也経済対策課長が振り返る。

農協の役員たちは、ニシカワ食品を視察して会社の経営理念などに耳を傾け、原材料にこだわり、消費者ニーズに応える事業展開に感心したという。地元建設業者や食品会社が法人をつくって農業経営を始める事例はあったが、道外企業の参入は初めて。西川、中洞さんらの「農と食」に対する熱意が地元関係者の琴線に触れたようだ。

岩手県で独自の山地酪農を実践し、若者たちのアドバイザー役も務める中洞正さん



道平均の半分程度)の乳量が実現できればいい、と考えている。

牛乳プラントでは、バターやクリームチーズ、生クリーム、練乳ソフトクリームミックスを製造し、ニシカワ食品グループのパンや菓子類の原材料などにしていく計画だ。

「搾ったミルクは、(パイプラインを使わず)あえて牛乳缶で運んで加工します。訪れた人たちに搾乳から加工まで全部を見てもらい、『このものなら食べてみたい』というようにしたい。(プラントの一角には、事務所と休憩スペースを兼ねた売店も設け、うちの商品や美瑛の農産物や加工品を販売します)」

と、社長の西川さん。牧場の自然環境や牛の生態、搾乳や加工の様子などを、丸ごと体験できる空間を創ろうというわけだ。

この牧場のコンサルタントとして岩手と美瑛を行き来してスタッフたちに助言する中洞さ

んは、みずから牛乳プラントを経営した経験を踏まえ、こう指摘する。「産業に対する国民からの支持がないと、おのずと滅亡への道を歩まざるを得ません。わたしは牛乳を直売してみ、消費者は自然放牧のミルクを欲していると実感しました。自分たちの酪農を消費者が正しく評価し、支援してくれる。それが酪農家の喜びになるけれど、今はそれが欠落しているのです」

いたずらに頭数を増やさなくてもできる酪農がある。乳製品加工を通じて消費者との接点をどう創っていくのか——その道しるべを若い世代

丸ごと体験できる場を創る

牛乳プラントも併設して

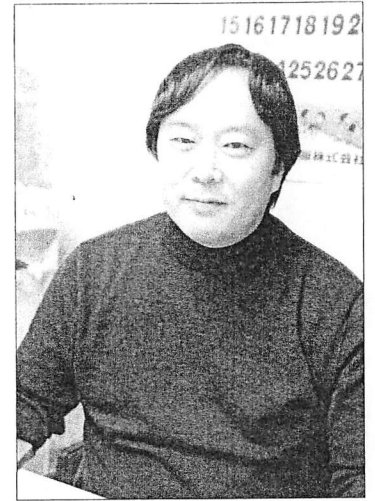
〇九年は、草地造成や牧柵の設置、飼料作物の収穫などを進め、十一月に搾乳棟(約130坪・車庫や飼料庫、哺乳室などを含む)と牛乳プラント(約90坪)が完成した。事業費は約三億三千万円。認定農業者が設備・機械の導入や農地の取得などをする際に利用できる、長期・低利の「スーパーL資金(農業経営基盤強化資金)」の融資を受けた。

三十頭から始めて、数年後には百頭(うち親牛は60〜70頭)の飼育をめざす。近代酪農とは正反対の少量生産で、一頭あたり十五キロ/日(全



売店も設置している牛乳プラント。乳製品づくりの様子をガラス越しに見学できるようにした

パンづくりと直結した、丸ごと体験できる牧場をオープンさせた「美瑛ファーム」の西川隆博社長



牧場に足を運んだ。

中洞さんは学生時代、野シバの放牧地に牛を放す自給自足の「山地酪農」を提唱していた植物生態学者の猶原恭爾氏(故人)に出会い、その考えに深く共鳴する。

二十五年ほど前、国の補助事業で造成された「建て売り牧場」に入植するが、そこは典型的な近代酪農のやり方だった。多額の借金をかえて悪戦苦闘の末、九〇年代初めまでに牛の飼いや方を転換し、念願の山地酪農を実現させた。

ほしい)。

中洞牧場を訪れた西川さんは、山を登り五十頭ほどの牛を眺めた。「牛はのんびりとして、草を食んで生き生きしていた。飛び跳ねているのを見て『牛って飛ぶんだ!』と感動しましたね。牛舎のなかでの酪農には疑問を持っていたので、『このような、牛の生態に合ったやり方だ』と思っただけです」

本州でもできるが、関西人にとってピンとくるのは北海道だ。その年の秋から、中洞さんと一緒にレンタカーで札幌周辺や十勝、釧路管内：と、牧場の候補地を見て回った。

立地条件は、主要空港から半径五十キロ以内であり、観光客が多く、旅のついでに立ち寄って商品を購入してくれそうな場所。居抜きでの就農も考えたが、分かりやすさを追求して施設は新築することにした。

そのころ、美瑛町内では遊休農地の扱いが取り沙汰されていた。同町農林課の太田茂夫課長補佐が話す。「ここは離農跡地で、地元の農業生産法人が畑作をやっていました。規模を縮小していったんです。そこに、この話があった。町と農協で西川社長の計画を支援するプロジェクトー

草地造成を終えたばかりの牧場。丘の上からは大雪の山並みが見える(09年8月)



ミで評判が広がり、「驚異的な利益率を上げ、食品業界のビジネスモデルができた」(西川さん)。

小麦の次にこだわったのが主要な原材料の一つ、乳製品だった。放牧で健康に育った、生産者の顔が見えるものにした——ならば、その原料を調達する牧場を創ろう、と考えた。一号店を立ち上げて、まだ間もないころの話である。

自然放牧の山地酪農に共鳴
北海道での牧場づくりへ

〇七年になり、西川さんは知己の製粉会社の幹部から岩手県岩泉町で山地酪農を実践する中洞正さん(52年、同県生まれ)を紹介してもらい、

八つとくするのは北海道だ。その年の秋から、中洞さんと一緒にレンタカーで札幌周辺や十勝、釧路管内：と、牧場の候補地を見て回った。

立地条件は、主要空港から半径五十キロ以内であり、観光客が多く、旅のついでに立ち寄って商品を購入してくれそうな場所。居抜きでの就農も考えたが、分かりやすさを追求して施設は新築することにした。

そのころ、美瑛町内では遊休農地の扱いが取り沙汰されていた。同町農林課の太田茂夫課長補佐が話す。「ここは離農跡地で、地元の農業生産法人が畑作をやっていました。規模を縮小していったんです。そこに、この話があった。町と農協で西川社長の計画を支援するプロジェクトー

ムをつくり、土地の選定や法的な事務を整理することになりました」

〇八年二月、中洞さんとともに来町した西川さんは、丘に上り、「ここで牧場をやるう」と決断する。

「その日は快晴で一面の銀世界。美瑛は注目され始めている地域であり、景観も素晴らしい。交通の便はまず

「農と食」
北の大地から

道農政部農業経営課の調査による



落成式ではウィロン社の小麦粉を使ったパンも振る舞われた

イトコーンや小麦、牛乳を原料にした製品も開発したい。我々がやることで全パン連の方向性が見えてくるし、この牧場はそのための拠点でもあります。美瑛や上川、道内のもを原材料に使うべく、仲間たちにも紹介していきたいですね」と、パンづくりを通じて道産品をアピールしようとしている。

美瑛町内では○八年から、パンに適した超強力系秋まき小麦「ゆめちから」の栽培が始まった。北海道農業研究センター（札幌）が育成した新品種で、道内では主流の中力系小麦「ホクシン」とブレンドすると優れた製パン適性を示すという。

浜田哲町長は期待を込めて、こう語る。

「この小麦は、西川社長の構想にも協力でき、農家に対する刺激にもなります。ゆめちから」にスポットを当て、いろんな企業が目を向けるようにはしていきたい」

と、農業生産法人を活用して農業に参入した企業数は百一法人に上る。酪農部門に限ると五法人程度にとどまり、多くは建設業からの参入組。わたしの知る食関連企業では、居酒屋チェーン「ワタミ」が道南のせたな町に開設した直営農場の一部門として有機酪農をやっている。ニシカワ食品グループの挑戦は、新しいビジネスモデルを創る可能性を秘めているのではないだろうか。

美瑛町は農山村の景観と文化を守る活動を進めるNPO法人「日本でも美しい村」連合（加盟33町村）の事務局も務めている。

「美瑛ファームが連合の活動の一つの要素になってくれると思うと感慨深い。町の情報を発信していく、いい仲間ができました」（浜田町長）

「価格の安いものが日本の食をダメにしている。農家が成り立ち、商工業者も利益が残る、良かつたね」と思える仕組みを創らないと破綻します。『安全・安心』はライフワークとしてすでに取り組んできた。今後は中身で頑張る、そうした仕組みを創って事業を継続させたい。せっかく農家になったのだから、どっぶり浸り、儲かる農業をめざします」

十一月末に行なわれた落成式の様子も取材したが、町や農業団体、商工会、観光協会などが参入を歓迎していることが伝わってきた。

農家も商工業者も成り立つ新しい仕組みを創りたい

最低気温がマイナス三十度近くに下がる厳寒期や猛吹雪のとき、牛たちが牧場で元気に暮らせるか——といった課題もある。美瑛の気候風土に順応するには時間がかかる。試行錯誤が続くだろう。

牧場づくりが軌道に乗ったら、ファームインや周辺農家と連携した農業体験などを進める構想もある。

「日本一高く、美味しいものをつくって販売する」がモットーの西川社長は、こう言っている力を込めた。

「価格の安いものが日本の食をダメにしている。農家が成り立ち、商工業者も利益が残る、良かつたね」と思える仕組みを創らないと破綻します。『安全・安心』はライフワークとしてすでに取り組んできた。今後は中身で頑張る、そうした仕組みを創って事業を継続させたい。せっかく農家になったのだから、どっぶり浸り、儲かる農業をめざします」



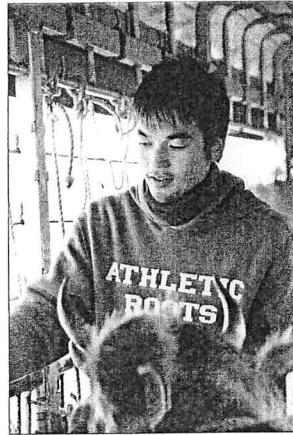
「美瑛町の情報を発信する、いい仲間ができた」と歓迎する浜田哲町長

こだわりの商品づくりに精進するパンメーカーと自然放牧酪農家が出会い、志を持った若者たちが牧場を支え、新しいビジネスモデルを創る——そのことを通じて「丘の町・美瑛」に新風を吹き込んでいる。事業は緒についたばかり、これからの取りくみに期待したい。

■農業生産法人（株）美瑛ファーム
美瑛町字新屋平和52335
Tel 01666・68・6777
Fax 01666・68・6778

■ニシカワ食品株式会社
兵庫県加古川市野口町長砂799
Tel 079・4226・1000
Fax 079・4226・6662
<http://www.nishikawa-foods.co.jp/>

「訪れた人が牛に触れる牧場にしたい」と話す農場長の佐藤亮二さん



主に加工作業を担当する多田誠子さん（87年、岩手県生まれ）は、兼業農家の出身。子どもも飼っていた。埼玉県にある動物の専門学

に示したい。北上山地の一角で酪農人生を送ってきた中洞さんには、そうした思いが強くある。

牧場を支える若いスタッフ
が業界の枠を超えていく

美瑛ファームには、中洞方式の酪農に共鳴した本州出身の若いスタッフが多そうである。

農場長の佐藤亮二さん（82年、埼玉県生まれ）は、サラリーマン家庭で育った。東京の国際基督教大を中退後、高校時代の友人が実習していた旭川の斉藤牧場へ遊びに行った。

「僕の好きな牛乳がどう生産されているか知らなかった。シヨックを受けた。それが、この仕事に関わるきっかけでしたね」

道内の牧場や島根県の乳業会社で

実習し、中洞牧場には二年ほどいた。「中洞牛」はプライドを持っていて、僕は大好きなんです。甘やかなくなく、牛自身も「自分は家畜でなく、野生の牛なんだ」と思っているんじゃないかな。中洞さんは、ずっと同じことを主張し続け、ぶれない。そこに共鳴しています」

と佐藤さん。訪れる人たちが山の上に登り、牛に触ってみる。ふらりとやってきて、散歩できるような空間を創る——そんな牧場にしていく夢を描く。

○九年春に帯広畜産大を卒業した雨田（旧姓・小熊）章子さん（86年、山形県生まれ）は、家畜福祉を卒業のテーマに選んだ（本誌09年10月号「アニマルウェルフェア」で畜産改革」に登場）。美瑛ファームでも、そうした問題意識を生かした仕事をしたいと考えている。

主に加工作業を担当する多田誠子さん（87年、岩手県生まれ）は、兼業農家の出身。子どもも飼っていた。埼玉県にある動物の専門学



動物系の専門学校出身の多田誠子さん。加工作業を担当する

校に進み、海洋動物のことを学ぶ。在学中に中洞牧場で実習したことが縁でここに就職した。

「まだ乳量が少ないので、（牛乳プラントの）機械の使い方を覚えていきます。まずはバターをつくり、お世話になって近所に配りたいですね」（多田さん）

二十代の本州出身の若者に地元採用の二人を加え、五人のスタッフで牧場を切り盛りしていく。アドバイザー役の中洞さんは、若者たちの今後について、こう期待を込める。

「今の酪農は細分化して専門的になりすぎています。泌乳量の多さに特

化してしまうと周りが見えなくなる。現場では「専門バカ」は通用せず、広く浅く知識をまとめる能力が必要なんです。その点ここでは、みずからマネージメントできる機会をつくったり、プラントで加工して販売することまで経験できる。

若い連中がやって楽しく、将来への展望を見いださないとはいけな。酪農の分野に食品企業が参入すること、業界の枠を超えられるんじゃないか、と期待しています。皆がわたしのやり方に共鳴して始めたんだから、絶対に成功させたい」

地元産小麦で商品開発も「美しい村づくり」に期待感

社長の西川さんは美瑛に惚れ込んでおり、地元の農産物を使った商品開発にも意欲を見せる。

祖父と父は全日本パン協同組合連合会（全パン連・加盟61組合）の会長を務め、自身は同連合会青年部の副会長でもある。全パン連では、国産小麦や米粉を原材料に使う事業にも取り組んできた。

「ここは、小麦や小豆、アスパラ、ビートなどパンに使える原料が身近にあります。いずれ、美瑛産のす