

# 石狩での新規就農を実現させた 若い夫婦の放牧酪農に賭ける夢

## 小規模酪農と乳製品製造の「こころデリーファーム」

今から8年ほど前、農業が盛んなオホーツク管内の出身で異業種の仕事をしてきた若い夫婦が一念発起し、道内で放牧酪農による新規就農の道を模索し始めた。「生産者の声を聞きたい」と40力所ほどの牧場を訪問して研鑽を積んだ2人は、数軒しか酪農家がない石狩で準備を進め、昨年春に晴れて新規就農を実現させた。乾草など粗飼料を購入して少頭数のジャージー牛を飼い、搾った生乳はみずから加工して「道の駅」や小売店に卸し、一家の生計を立てる——という新境地を開こうとしてきた。「酪農の力でまちを盛り立てたい」と意欲を見せる「cocoro dairyfarm(こころ デリーファーム)」を訪ね、これまでの歩みなどを訊いた。

(ルポライター・滝川 康治)



現在はジャージー種の乳牛12頭(うち経産牛は5頭)を飼養し、搾った生乳の全量を加工・販売する。オホーツク管内から移り住んだ清野将樹さん、芽衣子さん夫妻が小さな牧場を切り盛りしてきた



「毎日心をこめて牛たちと関わりたい」との思いを表す牧場の看板(清野さん提供・以下CF案内を除く写真も)

道内では最小規模の牧場で牛や地球にやさしい酪農を

札幌市の中心部から車で1時間ほど、石狩川の河口部に広がる石狩市厚田の繁<sup>しげ</sup>富地区に2025年春、オホーツク管内出身の若い夫婦が営む小さな牧場が誕生した。

春から秋にかけてジャージー種の乳牛12頭(うち5頭は経産牛)を放牧し、牛たちの性格や意思を尊重した酪農をめざす。牛乳や乳製品の製造にも取りくみ始め、都市型の小規模酪農の可能性を追求する日々を送っている。

清野将樹さん(85年、オホーツク管内津別町生まれ)と妻の芽衣子さん(91年、同端野町生まれ)が3年間ほどの研修期間を経て、この地に創った「cocoro dairyfarm(こころデリーファーム)」。牛たちと毎日心をこめて関わっていききたいという想いや、牧場を訪問した人や牛乳・乳製品を手にとった人に、牛たちの「やさしい心」に触れてもらいたいとの気持ちこめて命名した。

牧場の広さは1・4ヘクタール、道内の酪農家では最小規模になる。「牛や地球にやさしい酪農」酪農の

力で石狩市を盛り上げたい」が清野さん夫妻の願い。親牛6〜7頭をベースに飼養し、みずから牛乳や乳製品を製造・販売して生計を立てることを目標にしてきた。

広い草地は持たず乾草などの飼料は基本的に購入する一方で、近所の空き地の牧草や市内の農家と食品工場から提供を受けた規格外の野菜類も食べさせる。

今春からは牛乳とアイスクリームミックス(※原料となる生乳、砂糖、油脂などを混ぜ合わせ、加温・溶解させた状態のもの)の製造・販売が本格化した。主に石狩市内での流通をめざし、取引先やファンが増えてきた。理想の牧場づくりが今、少しずつ実を結ぼうとしている。

生き方変えた新冠での酪農体験  
牧場の見学重ねて新境地を開く

北見市内の工業高校を卒業した将樹さんは、エレベーターやエスカレーターなどを扱う札幌市内の会社に就職し、技術者として働いてきた。公務員の家庭で育った芽衣子さんは、北見市内の高校を卒業後に取得した言語聴覚士の国家資格を活かし、地元でその仕事に従事。将樹さんとは

頭規模の放牧酪農を営み、酪農体験も積極的に受け入れている。

「牛を大切にして愛情をこめて育てる牧場で、『牛って、こんなに可愛い生きものなんだ!』と思いましたね。『これまで頂いていた食事は動物の生命だったんだ』と思い、わたしの食に対する意識も変わっていった。感謝してご飯を食べられることの大切さを考えるようになり、『牛に関わる仕事をしたい』という思いが強まっていきました(芽衣子さん)」

牧場づくりの提案を受けた将樹さんは、こう当時をふり返る。

「新規就農をしたい気持ちと、『果たして自分たちにできるか?』という思いを持ちながら、情報がほしくて(妻と)一緒に歩いた。僕は当初少頭数で酪農をやっている牧場を知らず、就農前の研修も50〜60頭規模で始めるイメージで組まれていた。それだと工場的な畜産の側面が強くなるので、疑問を持つようになりました。酪農関連のコストが高くなる中で、そうしたやり方で何十年も仕事を続けられるのか?と」

夫妻が訪ねた道内の牧場は40力所ほどに上り、SNSなどで見学を依頼。その過程で、ニセコ町の「リン

牛と地球に優しい牧場【北海道石狩市厚田産】 ジャージー牛ソフトクリームを作りたい！

〒060-0725 ● まちづくり・地域活性化 ● 北海道

北海道石狩市厚田区

**牛と地球に優しい牧場から**

ジャージー牛

**ソフトクリームを作りたい**

地域循環型酪農で牛と地球に優しいエシカル＆SDGsな牧場をつくりたいという想いで、2025年夏の営業開始を目指して準備を進めています。この想いを実現し、北海道石狩市厚田産のソフトクリームを作って北海道農業の発展や石狩市の観光促進に繋げるためにも皆さまの力が大切です！ぜひご協力よろしくお願いします。

現在の支援総額

**1,916,000円**

目標金額は2,500,000円

支援者数

**144人**

募集終了まで残り

**終了**

このプロジェクトは、2024/06/01に募集を開始し、144人の支援により1,916,000円の資金を集め、2024/07/31に募集を終了しました

クラウドファンディング（CF）も行ない、190万円あまりの寄付金が集まった

2年前のCFには多くの人が寄付金と応援メッセージを寄せた。いくつか紹介すると――。

「牛にも人にも自然にも優しい、小規模放牧酪農を応援します」

「強い信念を持ち、夢を実現するために頑張るふたりを心より応援しています！」

「石狩市民として誇らしいです。ソフトクリーム楽しみにしてますね」

「大好きなお二方の牧場の力に少しでもなれば嬉しいです。愛に溢れた牛からいただく牛乳は格別です」

そんなメッセージに応える、小さくても光る牧場が形になってきた。

（二社）中央酪農会議が認証した牧場が教育現場と協力して取りくむ「酪農教育ファーム」をめざすという目標について、芽衣子さんに尋ねると、次のような答えが返った。

「新たに教育ファームを始めるにはファシリテーターの資格が必要なので、今後取得して取りくんでききます。今は地元保育園の子の酪農体験を受け入れているところです」

アニマルウェルフェア（AW）認証の取得については、

「今は、自分たちなりのAWの取りくみをやっていけばいいのかな。ま

・地域循環型の酪農をめざす

【酪農の力で石狩市を盛り上げたい】

・厚田産のソフトクリームを作る

・酪農教育ファームの認証を取得

こうした目標を実現するには、CF以外にも資金がいる。そこで、JAきたいしかりを介して日本政策金融公庫から3千万円の融資を受け、加工場の整備費用や施設の修繕費などに充てた。本誌26年1月号で紹介した、当別町の「ジャージーの箱庭」と同じ担当者だったこともあり、スムーズに事が運んだらしい。農地については、5年間のレンタルを経て買い取る予定という。

牛乳とアイスクリームミックスの試作を重ね、今年春までに製品化できた。現在は、3頭の母牛から搾った生乳の全量を週3回、加工する。

製造した牛乳は、市内の小売店に卸して販売してもらう。市内と周辺の小売価格（税込み）は、9百ミリリットルが9百円、2百ミリリットルが320円。道の駅「石狩あいろーどあつた」では人気商品になっており、隔日で配達している



今後は牧場の方向性については、「これからは石狩のまちに恩返しをしていきたい。牛乳などの販売は、観光のひとつと位置づけ、石狩の知名度が上がってほしい」（将樹さん）

「自分たちがそうであったように、消費者の皆さんに牛を身近に感じてもらう、そこから酪農や食に対する興味を持つてくれるといいですね」（芽衣子さん）

牧場のオープンから1年余り、加工・販売部門も軌道に乗り始めた。今後も現在のような牧場のスタイルを継続し、中身の充実を図っていく。隣の当別町には、同様の業態で牧場を続ける前出「ジャージーの箱庭」の藤田龍太さん、里世さん夫妻や、日本でも数少ないファームアニマル・サンクチュアリ（保護施設）を切り盛りする関口晴実さん（25年10月号を参照）など、気心の知れた仲間もいる。

石狩の地に根づき、小規模酪農の可能性を追求する清野さん夫妻の生き方に明日への希望を感じた。

■ cocoro dairyfarm

（こころデイルーファーム）

石狩市厚田聚富653

Eメール：cocoro.dairyfarm@gmail.com

リンファーム」や興部町の鳥居牧場など、少頭数で実績を上げている農場の存在も知った。

20年秋から1年半ほど、空知管内由仁町の中規模牧場でも研修。22年度になると、3年後（25年春）の就農を目標にして、行政や農協などと具体的な相談を始めた。

札幌市のベッドタウンとして開発が進む石狩市の人口は5万を超えるが、酪農家は数軒と少ない。清野さん夫妻の牧場の隣にある「モリシゲファーム」が所有していた離農跡地を入手できることになり、就農準備はスムーズに進んだ。

倉庫兼育苗ハウスをDIY住宅の一室を加工場にする

新冠の研修先から連れてきた



90坪ほどの倉庫兼育苗ハウスを牛房や生乳処理室に改修

ジャージー種の母牛「みはる」を同ファームで飼養してもらい、そこで生まれた「こはる」の2頭が、ふたりの牧場の基礎牛になった。

現地は離農跡地ではあるが、牧場ではない。そこで、かつて花卉農家が使っていた約90坪の倉庫兼育苗ハウスを生舎に改築し、隣接する住宅の一室を牛乳・乳製品の加工場にすることにした。

24年6月から7月にかけて、クラウドファンディング（CF）で加工場の整備資金を募ったところ、144人の支援者から190万円余りが集まった（目標額は250万円）。

このCFで、清野さん夫妻は3つの酪農の目標を掲げている。

【牛にやさしい酪農】

・放牧をする

・牛をペット同様に可愛がる

・アニマルウェルフェア（AW）畜産認証の取得

【地球にやさしい酪農】

・食品ロス削減に努める



製造した牛乳は地元の「道の駅」や新千歳空港などで販売も

という。新千歳空港でも販売中だ。

また、アイスクリームミックスは道の駅と新規就農第1号の田中勝吉さん経営の「わがまま農園カフェ」に卸し、来店客に好評のようだ。カットアイスの製造を受託し、イベントなどで販売されることもある。

今年4月には、ソフトクリームの完成披露会を開催した。かつて市内でレストランを営んでいたシェフの木村敦さんとともに試作を重ね、「アドバイス」を頂き、協力してもらい出した。今後こうした関係を大事にしたい（芽衣子さん）

CFも使って整備費用を捻出軌道に乗った加工・販売部門

数年がかりで構想を練ってきた加工・販売部門も軌道に乗りつつある。