

料理人や都市住民とつながり有機畜産の すそ野も広げる「やまの会」(北海道せたな町)

滝川 康治¹

1 ルポライター・「北海道・農業と動物福祉の研究会」事務局 (Koji Takikawa)

放牧を志向する新規就農者の多い町で

北海道の南、渡島半島の付け根に位置する、農漁業を基幹産業にしたせたな町。酪農・畜産が盛んで、道内では新規参入者の多い町としても知られる。

せたな町瀬棚区の市街地から5kmほど行った、ガンピ岱と呼ばれる日本海を間近に望む高台。5人の有機農業者でつくる「やまの会」の最年少メンバー・村上健吾さん(1981年、旧瀬棚町生まれ)は、放牧酪農を営むかたわら、ブラウンスイスやジャージーの生乳を使いチーズを製造・販売する。牧場は、村上さん夫婦と両親の2世代経営だ。

父の信夫さんは、15年ほど前に放牧酪農に転換するまで、繋ぎ飼いの畜舎で60頭ほどの乳牛を飼っていた。そのころ、道内の農場で働いていた村上さんは、牛の疾患に悩まされる実家の酪農に魅力を感じられず、家業を継ぐ気にはなれなかった。

放牧で牛にストレスを与えないようにすると、乳量は減るが病気に罹りにくくなった。

「そのほうが牛は心地よく、人間も牛舎に行くのが楽しくなります。ストレスフリーの飼い方じゃないかな」(村上さん)

25歳でUターン就農し、数年後にはチーズ工房「レプレラ」(アイヌ語で「沖の風」の意)を立ち上げる。せたなには放牧志向の新規就農者が多く、交流できるのが心強かった。5年ほど前には「やまの会」も誕生し、仲間たちとのつながりが深まっていく。

村上牧場の近くにある「ファーム ブレッシド ウィンド」(farm blessed wind=祝福された風)は、50頭ほどの黒豚(パークシャー種)を飼う放牧養豚場である。代表の福永拓史さん(77年、小樽市生まれ)は、3年前にこの農場を引き継いだ。

同会のリーダー格で、プロのスノーボーダー時代の先輩だった曾我井陽充さん(1973年、今金町生まれ)に薦められ、町内の農業法人で働いたのち、この仕事に就く。以前はスーパーで豚肉を買う立場だったが、今では豚を育て、各地の顧客に豚肉を提供する。

「今の世の中は、食べることと動物を飼うことが切り離されている。(最終的には)殺すために飼うのを見ないようにしているのは、おかしいんじゃないかな」(福永さん)



写真 1. 日本海を望む放牧地で休息する村上牧場の牛たち

と、率直な思いを語る。同会のメンバーとは、加工副産物のホエーやおからなどと豚肉を物々交換することも。仲間たちとつながり、有機農業のすそ野を広げている。

有機畜産の素地の上に農業者のコミュニティづくり

人口8,600ほどのせたな町は、2005年に瀬棚・北檜山・大成の3町が広域合併して誕生した。合併前は、農家戸数のきわめて少ない大成を除く2町で、酪農や畜産、稲作、畑作といった多様性のある農業が営まれてきた。

なかでも、瀬棚町（現せたな町瀬棚区）は、日本海に沿って南北に広がる丘陵地帯に酪農家が点在する条件不利地域のため、1960年代から離農が進行する。その一方で、酪農学園大学の出身者らが就農して地域に新風を吹き込み、80年代には「新規参加者が集まる町」として知られるようになった（松木洋一『日本農林業の事業体分析』日本経済評論社）。



写真2. 「山のレストラン」ではシェフや都市住民ら一緒に、農場で料理を作る（提供／やまの会）



写真3. 放牧黒豚の枝肉をさばいて調理，参加者にふるまう（提供／やまの会）

同町は90年代に入ると、海と山に挟まれ耕地面積が少ない条件を逆手にとって、付加価値の高い農畜産物を作る施策を推進するようになる。有機畜産への転換をめざす酪農家の生乳に対しても、独自に1kgあたり20円の奨励金を支給する事業を始める一方、2002年には北海道では初めて「有機牛乳生産基準」を創設した。この基準は、

「夏期間の放牧や冬期間の運動場、十分な寝わらや水の補給など、牛の社会的習性に対応できる十分なスペースなどを確保する」というアニマルウェルフェア条項も盛った、当時としては画期的なものだった（拙稿「“農と食”北の大地から—有機酪農の可能性」『北方ジャーナル』03年11月号）。

新規参加や有機畜産の下地があったせたな町で、「農業者のコミュニティを創り、独自ブランドを生みだせないか」との提案が行政側から示された。5年ほど前のことである。その試みを実現するために誕生した有機農業者グループが「やまの会」だった。

隣の今金町でトマトなどの不耕起栽培を手がけ、自然栽培米も作る曾我井さんと、せたな町北檜山区で羊を飼い、トマトや米などを作る大口義盛さん（78年、旧北檜山町生まれ）が、まず集まった。仲間たちに声をかけ、野菜や畜産物などを持ち寄り、食事会を開いて交流することから活動を始めた。

やがて、会員の食材を使い知己のシェフがコース料理を作り、客に味わってもらおうイベント「やまの会レストラン」へと発展。ネットで告知すると、すぐに満席になるほど好評という。

現在のメンバーは、前出の村上・福永・曾我井・大口さんに、大豆や菜種、米などを自然栽培し、農産物加工も手がける、せたな町瀬棚区の富樫一仁さん（66年、釧路市生まれ）を加えた5人。いずれも有機農業に勤しみ、都市住民や料理人、クリエイターなどつながりのある30～40代の若手。Uターン農家と新規参入者がバランスよく参加している。

料理人との交流を深め、食のイベントも開催

「やまの会」は、シェフたちとよく交流する。2015年春には、函館市内のスペイン料理店主らが「世界料理学会」を立ち上げ、会員たちの食材を使った料理を提供する一方、トークタイムも。2日間で約800人が参加するイベントになった、という。曾我井さんは、

「都市圏から遠いので、僕らが出向いて話をしたり、野菜などを食べてもらう。いろんな人が畑を見学し、その環境を感じてもらおうようにしている。料理人の視点からトマトの生育時間と味との関係を語ってくれたりして、農業に対する刺激やヒントを得ることができます」

と話す。さまざまな人たちとの交流のなかから、新しいタイプの農業者が育っている。

同会も参加する食のイベントでせたな町を訪れた、インドの地で在来作物の種を保存し、農民に提供する活動を続けているヴァンダナ・シヴァさんは、村上牧場の牛の姿を見て、「まさに幸せな牛」と称賛した。そして、こんな感想を語ったという。

「……みなさんも牧場を訪れて、牛が臭いと感じた方はいなかったと思います。これは健康で清らかな食べ物を食べているからです。しかし、一般的な酪農では、遺伝子組み換えの穀類など本来草食動物が食べないものを混ぜたり、また牛舎の中にぎゅうぎゅう詰めに押し込まれたりしています。そういう牛は決して幸せではありません」（来嶋路子「生産者が主体の食のイベント〈せたな海フィール 2015〉」15年11月1日付け ウェブマガジン『colocal』）。

ライフスタイルを伝え、放牧やチーズの価値を発信

42haの草地で50数頭の乳牛（うち経産牛は35～40頭）を放牧飼育する村上牧場。牧草や非遺伝子組み換え配合飼料を与えるホルスタインの生乳はホクレンに出荷し、ブラウンスイスとジャージーの生乳は農場産チーズの原料にする。



写真4. チーズ工房（後方）では有機ミルクのみを使った製品も造る



写真5. 朝の野外搾乳を終えた村上健吾さん



写真6. 放牧で黒豚を飼育する「ファーム ブレッド ウィンド」

村上健吾さんは大学を中退後、十勝の花畑牧場でチーズの製造技術を学ぶ。Uターン就農後の08年、牧場の一角にチーズ工房を開設し、熟成タイプをメインに製造する。1996年から母親がアイスクリームとケーキの製造・販売を手がけており、乳製品のメニューが増えた。

放牧の利点を考えると、牛は多すぎないほうがいい。頭数を減らし、ホルスタインとは別に、チーズ向け生乳生産のためにブラウンスイス（現在8頭。うち経産牛3頭）とジャージー（同6頭。同4頭）を独自の飼料給与体系で飼う。夏場

は昼夜放牧で青草を自由採食させ、富樫さんから提供される米糠をおやつ程度に与え、放牧地の一角で搾乳。冬は乾草が中心だ。

「こうしたやり方に転換して4年になります。チーズの品質に影響するので、酪酸菌が含まれるサイレージは与えません。今後は、熟成チーズ向けの生乳を生産してくれるブラウンスイスを増やしたい。いずれは、穀類なしの酪農をやりたいですね」（村上さん）

年間12tほどの生乳を乳製品向けに充てる。チーズの主な販売先は、地元消費をメインにした直売や専門店、アンテナショップなどで、道内が中心。関東方面から引き合いもある。青草を食べて育った牛のオーガニックミルクに限定して製造するハード系の「カリンパ」は、JAL国際線ファーストクラスの機内食に採用（15年春）され、北海道が認証する「北のハイグレード食品」にも選ばれた逸品だ。

村上さんが参考にするのは、七飯町の大沼で動物を飼い、チーズを製造している山田農場の生き方（「山羊・羊・牛たちと共にある山小屋暮らしとチーズ作りの日々」『畜産の研究』13年1～12月号参照）だという。「僕らが必要とするのは、ビジネスのパートナーではなく、ライフパートナーじゃないかな。自然をベースにすると、そこに行き着きます」。チーズを販売するのは、自分の酪農のスタイルを伝え、放牧や生乳の価値を感じてもらいたいからだ。

1頭ずつ牛に名前を付け、屠畜後も「この子が肉になりました」とネットで告知し、レストランなどにも伝える。革職人に牛皮のなめし加工を依頼し、ネクタイにしてもらおう。地元の子どもの酪農体験を受け入れる。PTAのパネラーとして中学校で話をする— いずれも、村上さん流の酪農の価値を発信していくための取り組みである。

仲間たちとつながり、放牧養豚を続ける

『やまの会』には先輩や仲間がいる。ここに入り、有機で放牧養豚をやるには一人ではきついで、ありがたいですよ。メンバーが何度か仕事を手伝ってくれたこともあります」

新規参入して放牧黒豚を飼う福永拓史さんにとって、仲間の存在は大きかったようだ。

農業高校の元教員だった農場の前代表は、ここで10年間ほど放牧養豚を営んだバイオニア的存在。中型で体が丈夫で、肉質は柔らかく、臭いも少ないパークシャー種にほれ込んだ。今はニュージーランドに渡り、大規模な放牧養豚場で働いているという。

経営面積は3ha。3分の2を放牧地（2区画）に充て、1年ずつ輪牧する。最近、子実採取用のデントコーンやジャガイモの栽培を始めた。

農場を引き継いだとき、濃厚飼料の給与体系はある程度完成していたが、ネットなどで情報を集め、さらに工夫を重ねてきた。今金産の規格外小麦をメインに、町内産の大豆、輸入物のコーンや大豆粕などの原料を購入し、粉碎・混合して発酵飼料にする。母豚用、離乳期用、肥育用の3タイプを製造しており、豚たちの嗜好性もいい。

改造した牛舎で4頭の母豚を飼い、肥育豚は放牧地と豚舎を行き来できる。雄豚も1頭いるが人工授精による繁殖を行ない、母豚は一度に10頭前後、年に1.5回ほど出産。分娩房は10m²余りの広さがあり、子豚がつぶされないよう配慮している。子豚は、分娩房で生後40日齢まで、ほぼ母乳だけで育つ。出産直後の死亡事故はあるものの、離乳までの間に死ぬ豚は1~2頭と少ないという。断尾や歯切りはしていない。

対尻式牛舎のコンクリートを剥がして深く掘り下げ、町内の稲作農家からもらった籾殻を1mほどの厚さに敷き詰めてある。農場周辺の降雪量は2m近くに達する時期もあり、冬場は舎飼いになるが、バイオベッドのおかげで豚たちは暖かい環境で過ごす。

飼育作業は一人でこなし、妻の真紀さん（78年、千葉県生まれ）が販売関係の事務処理や経理などに携わる。飼育条件や労働力などの面から規模拡大は難しいので、「これからも、50頭前後の規模で放牧養豚を続けたい」と福永さんは意欲を見せる。

年間40頭ほどの肥育豚を出荷し、札幌や函館、首都圏などの飲食店や個人客に豚肉を販売する。食肉加工に関する資格はなく、地元には無添加食品の加工業者がないこともあり、豚肉の加工は手がけていない。

「うちの豚肉を購入するレストランは、放牧で育てることに共感してくれている、と思う。シェフが見学を訪れたり、僕のほうから知り合いのレストランに足を運んで話をすることもあります」と、福永さんは手応えを感じているようだ。

これからの目標は、農場に近くて見晴らしの良い場所にカフェをつくり、自分が育てた豚の肉を提供することだ。「自家用のハムも造り、仲間たちと物々交換などが出来ないだろうか」と思いをめぐらせることもある。

スノーボードの先輩との出会いをきっかけに、未知の農業の世界に飛び込んだ福永さんは、「やまの会」という頼もしい仲間を得て、自然体で放牧養豚を続けていく。



写真 7. 農場を引き継いで新規参入した福永拓史さん



写真 8. 離乳までの40日間、子豚は母親と一緒に過ごす

有機トマトと羊，自然栽培米を手がけて

せたな町北檜山区の「よしもりまきば」代表の大口義盛さんは、農家の3代目。就農して17年になる。父の代から飼育してきたサフォーク種の羊を引き継ぎ、今は130頭ほどを飼う。米やトマトなどの有機・自然栽培も手がけている。

就農当時は慣行栽培の米づくりが中心だったが、就農5年目にミニトマトを導入し、10年前からは不耕起栽培に転換した。今は、水田10ha（うち4haは自然栽培）と7棟のトマトハウスを切り盛りする一方で、休耕田を利用して大豆や牧草を作り、羊を飼う。

主力品目のミニトマトは、07年に有機JAS認証を取得し、今では年間6t前後を出荷目標にしている。出荷先の3分の2は東京の伊勢丹で、道内外の個人客や飲食店などが続く（注＝有機認証農産物としては流通させていない）。

羊は、30年前に近隣の5戸ほどの農家が導入したが、今では「よしもりまきば」のみが飼育する。飼料は生の素材にこだわってきた。牧草を中心に与え、はね品のトマトや米、大豆、カボチャ、米糠などを活用し、配合飼料は非遺伝子組み換えのものを使う。

羊の肉は、オーダーが入ると準備を始め、精肉を出荷する。他の農場より廉価な1kgあたり3,000円で全国50ほどの飲食店に出荷してきた。



写真9. 有機トマトや米を作り、羊を飼う大口義盛さん



写真10. 「よしもりまきば」にはサフォークを中心に130頭の羊がいる

「……羊に旬の野菜を与え、その野菜は羊からもらう堆肥で美味しく育つ。そんな好循環がこの農場の特徴だ。この様に育てられた羊肉の評価は非常に高く、取引するレストランからは『非常に柔らかく、脂のクセも無いスッキリとした味わい』と評価され、道内や首都圏の飲食店を中心に人気の食材となっている」

「よしもりまきば」の羊肉について、北海道渡島総合振興局のウェブサイト「南北海道 食彩王国」は、こう記した。大口さんは、消費者向けの体験企画もやっている。

「1頭あたり20kgほどの肉になりますが、今は精肉のみの販売です。肉の流通だけでは割れ切れない思いがするので、毛刈り体験をやっています。全国から訪れる参加者には、刈り取った羊毛を持ち帰ってもらいますよ」

「やまの会」のイベントには、食材の提供などを欠かさない。「シェフたちは、食べる方が喜んでくれる形に料理してくれるので、僕らはとても感謝しています」。農産物を作り、家畜を育てるだけの仕事ではない、楽しくなる農業のあり方を模索している。

交流の輪を広げ，豊かな有機農業の世界へ

若手の有機農業者が自発的に集まり，生産した食材を軸に料理人などにつながり，交流の輪を広げる「やまの会」の活動は，北海道内でも貴重なものだ。2005年に新規参入した，「(有)秀明ナチュラルファーム北海道」代表で会員の富樫さんは，せたな町の魅力をこう説明する。

「15年ほど前に“有機農業の町”として踏み出し，合併後も有機に対する認識は変わりなく，地域に受け入れてもらえました。町の後押しもあり，体験実習も受け入れている。僕らのまわりでは，魚や野菜，乳製品など多くの食べものは物々交換なんですよ」

酪農家の村上さんは，「オーガニックの理念があって，仲間とのつながりのなかで目を見開く。そして，町外の人たちの声も聞いて自分たちの生活を再認識できる—そんな姿が，よその地域から羨ましがられることが多い」と話す。今まではイベント中心の活動だったが，

「これからは，周囲の環境を守ることで健康な食べものができ，エネルギーも循環していく—というふうに，具体的な問題の解決につながる活動をやっていきたい。そのためにも僕は，放牧酪農とチーズづくりを成功させたいですね」（村上さん）

経済第一主義に走らず，さまざまな人たちとの交流のなかから，環境を守りながら豊かな有機農業の世界を追求する「やまの会」の今後の活動に，明日への希望を感じる。

※「やまの会」フェイスブック～<https://www.facebook.com/yamanokai>

※村上牧場 HP～<http://www12.plala.or.jp/mkfarm/index.html>

【農業畜産情報】

直売所の食品表示監視強化 ルール厳守促す 12月から消費者庁

消費者庁は12月1日から食品表示の監視を強める。特に直売所や道の駅で不適切な表示が目立つため、食品の製造・販売が活発になる年末までを集中期間に据え、機能性や原材料名などで誤表記がないかチェックする。併せて啓発資材を通じ、製造業者らに制度の浸透と注意喚起を促す構えだ。

「一斉取り締まり」期間中、都道府県の関係機関が店頭に出向いて調査し、必要に応じて行政指導を行う。原材料の産地名やアレルギーの有無、消費期限などの表示を重点に監視する。また、啓発用のパンフレットを数種類用意し、直売所向けでは悪質な原産地偽装には刑事罰が科される例があることも記して注意喚起する。

今年4月から機能性表示食品制度が始まったことを受け、消費者庁はQ&A方式のパンフレットも新たに作成した。新制度では、国に届け出た所定の容器・包装で販売する必要があり、箱詰めされた機能性表示食品をばら売りしたり、違う袋に詰め直したりすることは表示基準の違反になる。

「直売所では出荷者自身に表示責任がある。トラブルを避けるためにも、注意を払ってほしい」（食品表示対策室）と呼び掛ける。

パンフレットはいずれも消費者庁ウェブサイトからダウンロードできる。