

一時は赤字経営で苦悩

福島県安達郡大玉村にある國分農場有限会社は、地域資源循環型の畜産経営の成功、さらに、農産物の工業製品化に向けてプロジェクトを展開中だ。

代表取締役を務める國分俊作さん（六七歳）は水田と養蚕を営む農家に生まれ育ち、一九六九年、二〇歳のときに母豚五頭を購入し二本松市で養豚を開始した。七六年、現在の農場に移転し、八二年には経営を法人化、規模も母豚二五〇頭に拡大したが、原因不明の豚の病気と悪臭問題により八四年から肉用牛肥育に切り替え始めた。すぐには切り替えが終わらないことなどから経営は苦しかったという。

九二年には二億円超の、九四年には再び一億円近い赤字になる。「六〇〇頭の牛を売りさばいて従業員への給与も払いましたが、子牛は買えない。あと六カ月で牛がいなくなるといふところまで行きました。どん底で苦しみましたが、信用を失いたくないという強い気持ちがありました」。國分さんは、どうすれば継続的な利益を上げることができるのか悩んだ。

「子牛も餌も相場で買い、牛も相

経営紹介

「農業は技術を売る商売」が信条 リサイクル飼料で高肉質化に成功



復興支援のためにも、ケナフ栽培を普及させたいと語る國分俊作さん



福島県安達郡大玉村
國分農場有限会社

設立 ● 1982年

代表取締役社長 ● 國分 俊作

資本金 ● 4,000万円

従業員 ● 10人

事業内容 ● 肉用牛肥育（和牛1,200頭）、飼料発酵機
など機械・資材や堆肥の販売

URL ● <http://www.kokubunnojyo.com/>

場で売らなければならない。農業の指導者は、いいものを作れば高く売れてもうかると言うけれど、払うものを払ったら手元に何も残らない。原価をいかに抑えるかが大切だと考え始めました」

食品残さの飼料化に着目

そこで目を付けたのが食品残さだ。「捨てられるものを有効活用できないか」。もともと牛にミネラルたっぷりの水を与えたいと天然無機質源に焼成ゼオライトなどを混合し焼結させたセラミックなどを開発してきた國分さんの技術者魂に火が付いた。

國分さんは食品工場などから出る食品残さを譲り受けた。食品残さにも穀や単品飼料、酵母菌を加え、独自に開発した飼料発酵機「コクブ式リサイクルプラント」に入れ、発酵させたリサイクル飼料をつくりあげた。飼料化できないものは、牛の排せつ物とともに堆肥化している。堆肥化に使用するコンポストシステムと攪拌機も國分さんが開発したものだ。

このようにして國分さんは低コスト、かつ、飼料相場の影響を受けにくい生産体制を確立した。

リサイクル飼料を給餌した牛

は、「酵母牛」として消費者の人氣が出た。堆肥も、商品化し販売した。地域資源循環型の畜産経営である。

一九九八年には赤字を解消。さらに、農産物の地産地消による地域振興を達成した成功事例として、二〇〇七年には、第一回「食品リサイクル推進環境大臣賞」奨励賞を受賞した。

農業は技術を売る商売

当初、リサイクル飼料は肉質が落ちるなどの課題があったが、試行錯誤を重ねて発酵技術を高め解決したという。今後の課題は現在の肉質A4ランク以上の割合を六割から七割にし、さらに枝肉重量を平均五〇〇グラムから一割上げていくことだ。そのため、栄養学の専門家の指導も受けて食品残さの飼料化技術の向上に取り組んでいる。「農業というのは技術を売る商売だと思います。常に自分の技術を磨いていく必要があると考えます」

技術に関する知識は試行錯誤で身に付けてきた。

「自分が一番知らないと思ってるから、聞くことを恥とは思いません。学者の理論からヒントを得て、現場でやってみれば答えが出る、現

場に牛がいるから、証明される。目標に向かつて、失敗を繰り返しながらやってきました」

三三歳で入った中小企業家同友会の異業種交流では、単に規模拡大してももうかるわけではないと学んだ。國分さんは「手頃な価格でおいしいと言われる牛肉を消費者に提供し、自分も利益を上げる。そのためには、肉牛の飼育、飼料発酵機など機械・資材の開発販売、食品残さのリサイクルの連携が核になる」との考えに至った。経営ビジョンが形作られた。國分農場ではコストと飼料効率を考えて九〜一〇ヶ月の高価な素牛ではなく二カ月齢の子牛を導入し二三カ月飼育して出荷している。子牛の期間は事故率などのリスクが高まるが、技術でカバーしているという。

このような低原価構造が軌道に乗り、一〇〇〇頭に規模を拡大したところに東日本大震災が襲った。食品工場の冷蔵庫や製造ラインも止まり大量の食品残さが出ていたが、集荷に行くための燃料がなかったという。「どんなときでも必ず集荷に行くという信頼関係をつくってきました。私は息子と多くのガソリンスタンドを回り、燃料を工面して集荷に行きました」

集荷の問題が落ち着くと新たな問題が発生した。福島第一原発事故の影響で食用の農産物生産が減少し堆肥の需要が低迷、家畜排せつ物の処理が大きな経営課題となったのだ。そこで、國分さんは工業用農産物を作ろうと考え、バイオプラスチック原料のケナフの栽培に乗り出した。「私には農産物で工業製品の原料を作るといふ夢があるので、ケナフからバイオプラスチックの原料となる成分の抽出技術が確立されていませんでした」

バイオプラスチック原料生産へ

昨年、食品残さの飼料化で培った自社独自技術の応用といわき市のリサイクル企業との共同開発で、ケナフからナノセルロースを抽出し、リサイクルプラスチックに合成して強度を上げる実用化研究が、経済産業省関連の補助事業に採択され抽出物を中間原料としてプラスチック製造業者へ販売する事業化の見通しが付いたことから栽培を開始。現在では、二つの自社農場の栽培の他、南相馬市の二二戸の農家と連携し、自社農場分と合わせて三〇畝で栽培を行っている。

「地力が低かった二年目は散々でした。そこで協力者の土地に三カ月

間堆肥を運び、一〇ヶ月当たり五トンを入れたところいいものができました。現在は、来年用に週三、四回朝早く起きて、畑に堆肥を運んでいます」

ケナフは、復興支援としても期待されている。國分さんも「原発事故避難区域の営農再開においてケナフ栽培を普及し、復興を支援したい。ケナフが新たなきっかけになっていけばと思っています」と語る。

現在、後継者である息子の秀作さん(三七歳)には、現場を任せている。大学で発酵を学んだ長女の俊江さん(四二歳)も食品残さの発酵技術の向上に寄与してきた。経験を通して磨かれる経営者のノウハウという目に見えない資産や覚悟の継承は容易ではないとしつつも、「基礎学を修めた人の理解は早いし、経験を積めば分かるでしょう。また農業系の大学でできた全国の仲間とのネットワークは財産になるでしょう」とほほ笑む。

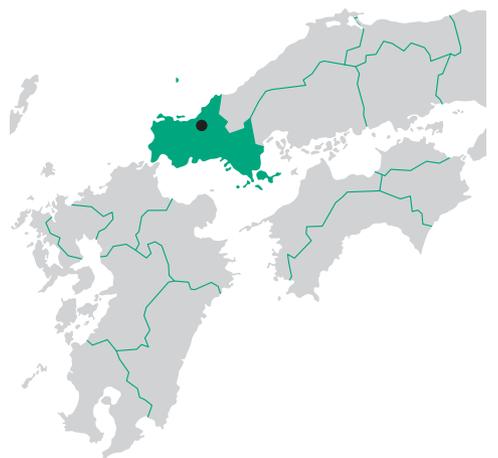
「福島県浜通りでは風評被害の課題も残っています。今は大変なときですが、大変という言葉が『大きく変化する』という意味に捉えようと思えます。自分が変化しなければ何も始まりません。國分さんは前を見据える。」

(情報企画部 松村順二)

藤井 照雄 さん

山口県
株式会社みどりや

日本海の離島で育つ純粋和牛の見島牛 肉用牛肥育を通して天然記念物保存



西洋種の影響を受けていない日本の在来牛は、山口県の離島見島で飼育されてきた「見島牛」と鹿児島県十島村の口之島に棲息する「口之島牛」の二種類のみ。前者の「見島牛」は第二次世界大戦まで役牛として飼育されていたが、農業の機械化とともに減少。一九二八年に国の天然記念物に指定された経緯を持つ。その「見島牛」保存に努めると同時に、行政との長い交渉を経て見島牛の雄の子牛を島外の萩市内で肥育し、食文化普及に貢献。さらに名古屋大学が見島牛とオランダ原産ホルスタイン種の人工交配で開発した「見蘭牛」の地域ブランド化に寄与した。

産まで幅広いビジネスモデルですね。藤井 創業者で父親の藤井治（故人）が家畜好きで、家畜売買や食肉販売のほか、肉用牛肥育も行っていたので、その影響を受けたと思います。

——ということは、藤井さんは若い頃から家業に関心を？

藤井 私は二人兄弟で、長男の私が家業を引き継ぐものと考え、日本大学農獣医学部に入りました。大学二年の時に父親が他界し、母親の昭子が経営を引き継いだため、私は卒業後、大手ハム会社や飼料販売会社で経営の勉強をさせてもらい、四年後、母が経営する株式会社みどりやに入社しました。実弟の治雄も今、専務として携わっています。

見島牛の島外肥育で当初苦労

——肉用牛消費の川下から川上の生

——見島牛、そしてホルスタイン種との交雑牛である見蘭牛の肥育を含め

た六次産業化のドラマがそこから本格化したのですね。

藤井 ドラマなどというような格好のいいものではありませんでした。

私自身は、山口県萩市から四四キロ離れた日本海の離島で育つ純粋和牛の見島牛を肉用牛として肥育して、精肉加工し、レストランで食べてもらうなど地域に貢献できないだろうか、と考えたのです。

見島牛のうち、国の天然記念物に指定されていた繁殖牛の雌牛の搬出禁止は当然としても、去勢した雄の子牛については、搬出許可を得て肥育できると考えましたが、スムーズには進みませんでした。

——何が難しかったのですか。

藤井 国の文化庁や萩市の教育委員会の人たちに、天然記念物を農畜産

物に利用することは種の保存につながるということを理解していただくのが難しく、交渉が進まなかったのです。

天然記念物の牛をアピール

——と言いますと？

藤井 建造物などの文化財と違って生き物である牛の種の保存方法となると専門的な話で、説明するのも大変です。同島外で肥育する問題についても、天然記念物指定の牛をなぜ島の外に持ち出す必要があるのかという是非をめぐる問題から始まるのです。

私は雌牛の島外搬出禁止には異存はありませんが、雄の子牛は去勢すれば問題もない上に、肉用牛として島外で肥育すれば「経済牛」として食文化の掘り起こしにつながる、と役所の人



萩市郊外の和牛肥育農場で経営を語る藤井さん

Profile

ふじいてるお

一九五六年山口県生まれ。六〇歳、七四年日本大学農獣医学部入学、在学中に父親の治氏死去で家業を継ぐことを決意する。七八年大学卒業後、大手ハム会社や飼料販売会社で販売など経営のノウハウを身に付け、八二年に株式会社みどりや入社。二〇一四年に代表取締役社長、子会社の有限会社萩見蘭牧場社長を兼務し、現在に至る。見島牛保存に情熱を注ぐ。

Data

株式会社みどりや
山口県萩市に本社。代表取締役は藤井照雄氏。資本金三五〇〇万円。肉用牛肥育および精肉やハム、ソーセージ加工を行い、加工場に併設のマーケットコーナーとレストランで販売。五六年に株式会社田町会館名で食肉販売会社創業。八〇年に株式会社みどりやと社名変更。九五年に有限会社萩見蘭牧場を設立。認定農業者資格を得て、九七年に萩市の畜産団地で見島牛と見蘭牛の本格的な肥育経営。年商四億五〇〇〇万円。

たちに理解を求めたのです。

最終的に許可を得るまで二〇年かかりました。

——「経済牛」というのは面白い表現ですが、どういう意味ですか。

藤井 雄は文化財ではなく、肉用などとして経済的な価値があります。

見島では、昔から家畜市も開催され、見島牛の雄の子牛売買が行われていました。特に去勢した雄の子牛は繁殖

にはつながらないということ、島外搬出は暗黙の了解事項でした。

そうした伝統もあり、私は去勢し

た雄の子牛売却が見島の飼育農家の所得確保につながることに、しかも肉質のいい見島牛を肉用牛として肥育すれば和牛肉の需要増に貢献し、食文化の向上にも結び付くこと、要は文化財としてではなく「経済財」「経済牛」の発想が重要だ、と訴えたのです。

——二〇年もよく諦めませんでしたね。

藤井 地域の財産ともいえる見島牛をしっかりと保存すると同時に、「経済牛」として有効活用することで見島の

農業者にとっても、また私たちも潤うようにしたい、といういい意味での執念がありました。

役所の理解を得ること以外にも、見島牛保存会への協力、牛の精液などの管理保管体制、それに島外との肥育連携体制などを完成させるまで、最終的に二〇年ほどかかったということ

です。

——ところで、見島牛が国の天然記念物指定になった経緯は？

藤井 見島の和牛は離島という環境下で他の品種の牛と交わることがなく、農耕牛としてのみ飼育されてきました。そのため、結果的に日本古来の純粋な状態が続き、一九二八年に種の保存対象として貴重な存在、という評価を受けて国の天然記念物指定となったのです。

——同じ和牛という点では松阪牛などどう違うのですか？

藤井 日本の牛は、朝鮮半島を経て九州地方などにやってきて定着したと聞いています。

明治維新に西洋の食文化が入ってきて、小ぶりだった古来の和牛と大型の外国種との交配が進み、現在の松阪牛などの肉用在来種牛となって市場

価値が高まったのです。そういった接点のなかった離島の見島牛は対照的

です。

——離島というハンディは意外に大きいものですね。

藤井 見島牛は在来和種で、特定ブランドとしての価値があり、本来ならば、市場評価を得ていいはず

です。ところが、見島牛は農耕牛であることがハンディとなったのです。

——と言いますと？

藤井 日本の「あか牛」や「日本短角種」「無角和種」は、いずれも地方特定品種となっています。

ところが見島牛の場合、天然記念物という付加価値が付いていますが、長年、肉用牛ではなく、単なる農耕用の家畜牛扱いだっただけが結果的にハンディとなったのです。

——そこで藤井さんたちが肉用牛につながる「経済牛」化を目指した？

藤井 そうです。ただし、すでに申し

上げた通り、雌牛を除く去勢された雄の子牛だけを島外に搬出し、肉用牛として肥育することができた、というわけですね。

名大教授の評価が光明

——見島牛が農耕牛だけの位置付けだと、農機具の機械化の進展で飼育頭数も減った？

藤井 その通りです。ピーク時に六〇〇頭いた見島牛は減少を続け、一時は三八頭まで減り、絶滅の危機感が強まりましたが、保存のための体制を土台からつくり、現在八〇頭にまで必死で回復を図りました。

そんな状況下で一九七三年に、名古屋大学の富田武教授(当時)が見島を訪問され、見島牛の価値評価をしてくださったことも一つの光明となりました。

——どういった光明だったのですか？

藤井 家畜の種の保存を専門に研究されていた富田先生は、見島牛に関して、雄が体重五〇〇キログラム、背丈二二五センチメートルかつ黒褐色の小ぶりの牛で、雌はさらに一回り小さいものの、肉質が非常によく脂肪の融点も二度と低いなど優れた特徴を持っているので、日本の純粋和種として保存し繁殖させるべきだ、と保存会などの

意義にもつながる評価をされたのです。その際、富田先生は見島牛をオランダ原産のホルスタイン種と人工交配して交雑種をつくり繁殖させるのも一案だ、と提案されたのです。

——島の見島牛保存会や藤井さんたち関係者はこの提案に喜んだ？

藤井 私はまだ若かったのですが、後で聞いた話では食肉販売に携わっていた父親は大乗り気で、地域ブランドの誕生だと喜んだそうです。保存会も同じでした。

ところが交雑種生産について地元酪農家に相談したところ、協力が得られませんでした。

理由は酪農家にとっては、肉用の交雑種を産ませるより、乳牛の後継牛を確保することが優先だったのです。

そこで、私たちみどりやが、やむなく自社農場でホルスタイン種を飼い、積極的に人工交配を行いました。

——藤井さんたちのおかげで、現在の見島牛が誕生したわけですか。

藤井 富田先生主導のプロジェクトチームがバックアップしてくださり、一九七九年にオリジナルブランド牛第一号が誕生しました。見島牛とオランダ産乳牛の交配ですので、その頭文字を取って「見島牛」と名付けました。——すると「見島牛」と「見蘭牛」の二種類の肉用牛が誕生？

藤井 その通りです。地域にとっては明るい話で、萩市を全国に売り込む絶好のチャンスでした。

私は教育委員会のみならず、農業関係部署に「萩市特産のブランド牛として売り出したらどうか」と提案したのです。

——これまた、藤井さんたちの地域貢献といえますね。

藤井 その後、私たちみどりやは、二〇〇〇年に萩市が造成した畜産団地に入植して、この地域ブランド牛の見島牛と見島牛(去勢)雄の本格肥育に乗り出しました。

現在、三六〇頭肥育のうち、見島牛が三三〇頭、見島牛(去勢)雄が三〇頭です。来年には四〇〇頭規模を見込んでいます。見島牛と同時に見島牛を増やしたいと思っていますが、残念ながら見島牛の雌牛の数に限りがあり、繁殖力に限界があるのです。

見島牛と見蘭牛をブランド化

——見島牛の繁殖力に限界がある中で、どう地域おこしを？

藤井 難しい問題ですが、見島牛保存会の人たちと手を携えて若手後継者を育成し、繁殖牛を増やすしかないのです。私たちは全力でサポートする考えです。

現在、見島牛保存会の多田一馬会長

をはじめ地元の方々と連携して、いろいろな対策を講じています。ただ、見島の飼育農家の高齢化、そして後継者不足が今、大きな課題です。

——和牛米沢牛のブランド化などで力を発揮した有名な農業者の鈴木寿一さんからも見島牛の高評価を得たそうですね。

藤井 五年ほど前、鈴木さんが島根県の大規模畜産経営で有名な株式会社松永牧場の松永専務と一緒に視察に来られた際に見島牛を試食され、見島牛ともども高い肉質評価をしていただきました。

——みどりやが牛肉販売から肉用牛肥育をはじめ、さらに精肉加工なども手掛け六次産業化は軌道に？

藤井 私たちは、見島牛とその血統を引く交雑種の見島牛という二つの地域ブランド牛で生産から加工・販売まで手掛けることで地域おこしにつなげたい考えです。見島牛、見蘭牛とは運命共同体です。

——川下から川上に駆け上がる六次産業化は、こうしてみるとご苦労が多かったですね。

藤井 川中の加工工程を含めシステムを一体にしたのが良かったです。六次産業化は経営管理面で大変ですが、プラス効果が大きいです。

(経済ジャーナリスト 牧野義司)