

JDC ニュースレター Vol.6

酪農家取材レポート (2015年・秋)

2015年10月発行

一般社団法人 **中央酪農会議** <http://www.dairy.co.jp/>

〒101-0044 東京都千代田区鍛冶町2-6-1 堀内ビルディング4階 TEL: 03-6688-9841 FAX: 03-6681-5295

岩手県に見る、地域が支える酪農への新規就農の先進的事例

高齢化や後継者不在に加え、生産コストの高止まりなど、酪農家にとって厳しい経営環境が続いており、国内の酪農家戸数は減少し続け、生乳の生産基盤は脆弱化しています。こうした状況に対し、東北有数の酪農地帯として知られる岩手県では、酪農への新規就農を地域ぐるみで支える取り組みが進んでいます。地域の農協や農業改良普及センターなどのサポートにより新規就農した若き酪農家の取り組みと、良質な混合飼料の製造・販売によって、地域酪農家を支えるTMRセンターの事例について、現地からレポートします。

JA新しいわてに聞く、管内酪農の現状と今後の展望

■東北有数の酪農王国・岩手

JA新しいわての管内は18市町村にまたがり、岩手県の北側ほぼ半分という広大なエリアに及びます。奥羽・北上山系を中心とした高地の冷涼な環境は、夏の暑さに弱い乳牛の飼育に適していて、東北有数の酪農王国・岩手を誇っています。

この地域において、酪農は中心的な産業のひとつです。JA新しいわてにおける平成26年の取扱実績は、全部門(米穀部門、園芸部門、酪農部門、畜産部門)の中で1位の畜産部門に次いで酪農部門が2位の12,809,552千円と、全体の約29%を占めています。

この地域で本格的な酪農が開始されたのは昭和30年代からで、当初は米や野菜作りのかたわら、1~2頭の牛を飼う酪農家が多かったといえます。現在の酪農家1戸あたりの乳牛飼育頭数は10頭程度から最大で120頭ほどで、従業員を雇用しない家族だけの経営が中心となっています。

牧草やコーンといった牛の飼料の栽培も積極的に行われ、地元で作った飼料で乳牛を育てるといふ、いわば酪農における“地産地消”が行われる理想的なエリアとなっています。

■地域ぐるみで新規就農しやすい環境づくりを

酪農家が搾った生乳は、農協を通じて指定生乳生産者団体が集

〈JA新しいわて平成26年度取扱実績〉

部門	米穀部門				園芸部門				
品目	米	麦	豆類・雑穀	計	野菜	果実	花卉	菌茸・その他	計
金額(千円)	5,838,228	36,532	149,542	6,024,302	7,648,149	435,372	1,865,438	1,304,693	11,253,652

部門	酪農部門	畜産部門					販売事業 合計	
品目	生乳	生畜	和牛子牛	肥育牛	肉豚	その他畜産		計
金額(千円)	12,809,552	2,301,961	4,901,743	1,900,587	4,990,585	271,008	14,365,884	44,453,390

めて乳業メーカーに販売し、酪農家はその対価として乳代を得ます。そのため生乳の価格(=乳価)は安定しており、毎月安定的な収入が見込めます。

また、JA新しいわての管内には育成牛(初産前の子牛や若い牛)を育て放牧地や、粗飼料の収穫作業からTMR(total mixed rations=牧草などの粗飼料、トウモロコシなどの濃厚飼料、ミネラル、ビタミンなどを混合した飼料(混合飼料)のこと)の製造・販売までを担うTMRセンター(後述の岩手山麓ディリーサポート)もあるため、酪農家は酪農経営の根幹である搾乳等の飼養管理に専念できる仕組みがあります。

さらに、酪農ヘルパー利用組合も組織されています。酪農ヘルパーとは、酪農家が休みをとる際に、搾乳や飼料給与などの作業を有料で代行する人たちのことです。乳牛の世話には365日休みがありませんが、酪農ヘルパーのサポートを受ければ、休暇を取ることができます。これは酪農家にとって非常にありがたい仕組みです。

「こうした仕組みがあるので、JA新しいわて管内は、新規就農しやすい環境が揃っているといえます」(JA新しいわて八幡平農経済センター長・高橋正さん)

とはいえ、八幡平地域の酪農家は、毎年1戸程度減少し続けています。

「現状で新規就農(新規雇用を含む)が多い品目は、ほうれんそうやりんどう(花卉)などで、酪農に関しては新規雇用者が年間に数名程度、自ら経営主となる新規参入に関しては平成18年の梶本さん以降いない、というのが現状です」(高橋さん)

高齢化や後継者不足などによる酪農家のさらなる減少が懸念されるなか、地域が一体となって、新規就農しやすい環境づくりを進めていきたいと考えているそうです。

地域に支えられて新規就農した酪農家の現状



岩手県八幡平市・ルーデンス ビューティフルホープ モウモウファーム経営者
梶本希(のぞみ)さん

25歳で新規就農した若き有望株 梶本さんにとっての酪農

梶本さんの父親は元々サラリーマンでしたが、50歳で会社を退社。友人の牧場を手伝いながら、鶏や馬、ヤギなどを飼う農場を開業しました。そんな父親の姿を見て自身も農業に憧れを持ってはいましたが、中学入学と同時に野球部に入部すると野球に夢中になり、そして将来は野球に関わる仕事に就きたいと考えるようになります。

しかし高校2年の時、けがで野球の道が閉ざされます。自暴自棄になりかけていた中、知り合いの酪農家から牧場でのアルバイトに誘われたことをきっかけに、酪農家への夢を抱くようになります。

高校を卒業した梶本さんは、岩手県立農業大学校に進学し、酪農に関する技術を身につけていきました。そこで出会ったのが同級生の美香さんでした。ふたりはいつか酪農家になる約束をして、後に結婚します。



梶本希さんと美香さん。二つある牛舎のひとつで30頭を超える乳牛から搾乳をする。

卒業後に梶本さんは母校の実習助手として3年間勤務し、その後、酪農ヘルパーとして地元の酪農家の手伝いをしながら、新規就農のチャンスをうかがいます。

25歳の時に、JA新しいわでの助けを借りて、近隣の廃業した牛舎を購入し、牛10頭規模で酪農家としてのスタートを切りました。その後、より規模の大きな牛舎に移り、現在に至ります。

梶本さんは現在34歳。6歳の息子さんと、4歳の娘さんがいます。妻の美香さんは妊娠中で、今年12月に3人目のお子さんが生まれる予定です。

現在は、搾乳牛34頭、育成牛30頭(育成牛は市営の放牧場に預託)を飼育しています。

梶本さんへのINTERVIEW インタビュー

■就農まで苦勞は感じなかった

——就農までのご苦勞は？

「突っ走る性格なので全く感じませんでした。酪農家になると、高校3年生の時に決めました。それで、酪農を学ぶため、岩手県立農業大学校に入学し、卒業後も農業大学校でそのまま実習助手になることを選びました。飼養管理について具体的な勉強ができたんですね。牛の管理を全部任せてくれたので、実地で試すことができたことが良かったです」

——農業大学校の実習助手を3年しました。

「驚いたのですが、大学校の助手というのは、公務員なので色々情報が入ってきます。空いている牛舎を紹介してもらったり、どこ酪農家がこんなことをやって成功したとか、あそこは人手が足りないとかそういうことがよくわかりました」

——その後すぐに就農しないで、ヘルパーになりました。

「それがまた良かったです。八幡平の酪農ヘルパー利用組合に行き、『俺を雇ってくれ』と頼み込んだのです。すると2人しかいなかった枠をひとり増やして採用してくれました。ヘルパーになると、さらに情報が入ってくるわけです。酪農家の知り合いも増えていきました。酪農家は休暇を取るために月に数回、酪農ヘルパーを雇うわけですから、この地域のあらゆる酪農家のやり方が全部見えるわけです。ヘルパー業務をしながら『俺ならここでどうするか』といったことを常に考えていました。その経験が、今本当に役に立っています」

——どのタイミングで新規就農することになったのでしょうか。

「JA新しいわでの助けがあって、近隣の空いた牛舎を購入し、25歳の時に10頭を飼い始め酪農家としてスタートしました。その時には既に結婚していて、嫁さんも酪農ヘルパーとして働いていましたから、技術的な面で心配はありませんでしたが、やはり10頭程度では経済的に厳しく、自分は酪農ヘルパーとして外で稼いで、嫁さんが自分の牛舎の世話をしていました。ところが、そういうやり方に疑問を感じてきたのです。『自分のところに牛がいるのに、どうして俺は他人の牛舎で乳を搾っているのか』って。それで酪農ヘルパーをやめて、規模拡大を目指したわけです。ちょうど嫁さんも出産があり、節目だったんですね」

——そこで今の牧場に移りました。

「近所で、酪農家を廃業するので空く牛舎があるという情報が入ってきました。その人はきれいな牛の飼い方をしていたし、牛舎もきれいでした。その場所をそのまま(牛舎つき、機械つき、牛つき)でという夢みたいな話で、話を聞き2日後には買う決断が付きました。牛は一時70頭規模で飼っていましたが、今では少し減らして60数頭になっています」

■経営感覚を身につけることで成功に近づく

——就農後、経営の状況はいかがでしたか？

「技術的な面は問題ありませんでしたが、『経営感覚』を身につけることは大変でした。飼養管理についてのスキルは、ある程度学校や酪農ヘルパーの仕事の中で学べますが、お金をどう使って、どう残せばいいのか、どうやって無駄を見つけるのか、どうやって無駄なく儲けるのかは、実際に経営主として、お金の出入りを見て、一喜一憂しないと身につかないのかもしれない」

——お金は月々入ってくるのですね。

「搾った生乳は農協を通じて、指定生乳生産者団体が乳業メーカーに対して販売してくれるので、毎月決まって乳代が入金されます。生産コストは上がっているものの収入が安定しているという点では、酪農家は恵まれていますね。ただ、その収入に甘えると経営感覚が鈍ってきます。稼いだお金で私みたいにハーレーを買うのもいいのですが、ちゃんと先々まで資金が回るような計算ができていないといけませんね(笑)」

——酪農をやると儲かるんですか。

「私は、ある程度の収益がなければ仕事をやる意味はないと思っています。収益を上げるポイントの一つとしては、経営の多角化、いわゆる『6次産業化』があると思います。1次産業だけでなく、そこからコンセプトを考えて乳製品を作って売る。そうすることで新たな世界が開けると考えました」

——乳製品の製造をする時間はどうやって確保していますか。

「そこがさらに重要です。まず、飼料は自分のところでは作りません。岩手山麓デリーサポートが、地元の牧草を使ったサイレージを作り、そこから調整・配合したTMRを購入しています。それによって、エサ作りに費やす分の時間が空くわけです。さらに、子牛の育成作業も自分のところではやっていません。以前は自家育成もやっていたのですが、8頭のうち6頭を死なせてしまったことがあり、費用も時間もこれでは見合わないと判断しました。幸い飼料も育成も人工授精も、八幡平には素晴らしい組織があり安心してお願いできます。休みが取れなかったら酪農ヘルパーを雇います。そうすることで、その分の時間を乳製品製造に回すことができるわけです」

——アイスクリームやジェラートの製造をしているそうですね。

「実は、アイス関連は嫁さんに任せています。私は、嫁さんがアイスを作っている時もずっと牛舎を見て回っています。絶対に手を抜



美香さんが製造担当の「Mow Mow Farm(モウモウファーム)牛乳のアイスクリーム」。ミルクの香りが強く、舌の上でサッと溶けて、濃厚なおいしさが味わえる。

けないのは、搾乳牛の管理です。発情が21日周期で来ますが、それを見逃すのと見逃さないのとでは収入が随分違います。飼養管理の仕方でも乳量も変わります」

■地域のサポートを利用しながら酪農をやれば成功は間違いない

——アイスクリームやジェラートの原材料は、梶本さんが飼う牛から搾った乳なのでしょう。

「もちろんです。地元で作られた飼料を食べて育った牛から搾られた生乳があるのに、八幡平の農産物直売所などを見ても、それを原料として観光客の人に買ってもらう乳製品が見当たらなかった。ですから、八幡平の名前の付いた、私の牧場から生まれたオリジナルのアイスクリームやジェラートを作りたいと思っていました。実際に自分の牧場で搾った生乳を使ったジェラートなどは、牛乳の濃い味がして、自分でもびっくりするくらいおいしいです。何より、消費者の方々に梶本牧場の製品を知ってもらうこと、知名度が上がることは経営の励みになります」

——儲けはあるのでしょうか。

「生乳を搾っているだけの時とは、収入は違うと思います。ジェラートやアイスクリームの収入があれば、外部の組織に委託している部分の費用をまかなうことができますし、その上できちんと利益を出すこともできます。新規就農するには、地域のサポートが不可欠ですが、そうした状況をうまく使えば、酪農をやったと絶対に思うはずですよ」

■梶本希さんからのメッセージ

「まず、自分の子供の世代になっても、『いいものを作ればちゃんと生き残れる』環境であってほしいと思います。そして酪農においても、いい牛からいい生乳を搾り、いい乳製品を作れば高い商品であっても消費者は購入してくれる、これからはそんな時代になると考えています。」

これから先の八幡平市は、高齢化が進み酪農の後継者も少なく、多くの酪農家が廃業をするような状況になるのかもしれない。そういう状況だからこそ、逆に新規就農をめざすにはチャンスがある地域といえます。

牛を健康に育て生乳をしっかり搾る。周囲のサポートに任せることは任せながら、空いた時間があれば、独自の乳製品づくりなどにチャレンジしてみる、そんな酪農家が増えてほしいですね」



自宅の庭でインタビューに答える梶本さん。

地域の酪農家を支える TMRセンターの取り組み



岩手山麓ディリーサポート代表
伊藤一稔さん

■小・中規模の酪農家に飼料を供給

八幡平の酪農経営は、家族の労働力を基本にしている小規模な所が中心ですので、飼料作物を収穫して調整し、飼料を作成するのは手間がかかる仕事で、家族の労働力だけで行うには限界があります。そこで、岩手山麓ディリーサポートでは、飼料生産のコストを下げながら、ゆとりある酪農経営を手助けするためにTMRの製造と販売を行っています。また、コントラクター（農業委託形態）により、TMRの主原料となる粗飼料の生産も行っています。

ここでつくる粗飼料は、牧草地や畑から刈り取った牧草や飼料用トウモロコシをサイロなどで発酵させて作るサイレージです。このサイレージを主原料に、乾草、WCS（稲発酵粗飼料）、しょうゆかす、りんごかすなどを、獣医師が作ったメニューに基づきミックスし、3種類の「岩手山麓TMR」を作っています。

「TMRを利用している酪農家は、飼料を生産する手間から解放され、労働力不足を解消することができます。また、飼料収穫作業に使っていた労力を、牛のきめ細かい管理や搾乳に集中させることもできます。これにより、乳量のアップも期待できるわけです」と岩手山麓ディリーサポート代表の伊藤一稔さんは語ります。

■県内産原料を使い安全・安心を確保

岩手山麓TMRの最大の特徴は、主原料である粗飼料の全てを岩手県内で生産していることです。輸入の飼料は、為替の変動によって価格が安定しませんが、このTMRは多くの材料が県内のものなので、価格的に安定しているとのこと。

また、牧草地の土壌は検査機関で成分分析を行い、必要な肥料のみを散布することで、粗飼料の栄養に偏りができないように管理しています。「こうして中身のはっきりした飼料を自信を持って供給しています」（伊藤さん）

■口コミで来た遠方からの注文

TMRのメニューの1つ目は、育成牛と分娩の準備のために搾乳をしていない牛に食べさせる「育成・乾乳用」。これは太りすぎないように成分が調整されています。そして搾乳している牛に食べさせるものが2種類。1日の搾乳量によって、種類を変えています。

「このメニューの配合内容は、バックの外側に大きく記してありますが、よその飼料はオープンにしていないことが多いようです。使う人に納得していただけたらと思います。我々は、このようにメニューをオープンにしています。おかげさまで、口コミで伝わって片道100km近くある農家から、輸送費用がかかっても、岩手山麓TMRが欲しいという話もいただいています」（伊藤さん）

TMRのメニューを、酪農家ごとに変更することはしません。全ての酪農家が同じ飼料を使うのは、乳牛に問題が起きたときに、同じTMRを使う他の農家と比較することで、TMRは問題がないことがわかるから、と語る伊藤さん。「自信をもって、安全・安心な餌とすることができます。ここまでのいい餌を作っているところは他にないと思うし、いい餌を食べたら牛の乳も当然良くなります」と力説します。

■新規就農を目指す人へ向けた 伊藤さんからのメッセージ

「これから新規就農をする人が出てこない、岩手県の酪農はどんどん人が減って、衰退してしまいます。我々は飼料の供給だけでなく、酪農経営などに関する情報の提供もしており、ここ八幡平には、酪農を始める人を手助けする条件は揃っているといえます。

何より、ここは景色が最高の場所で『こんないいところで暮らせていいなあ』と思っています。景色を見て驚き、北海道みたいという人がいますが、冬は北海道ほど寒くないし、雪もそれほど積もらない。夏場は涼しくて牛も人間も楽ですから、北海道以上の場所ですね。高速道路から近いから、東京だってそんなに遠くありません。酪農を始めるのに最高の自然と、最高のサポートが揃っています」

農事組合法人岩手山麓ディリーサポート

岩手県八幡平市を拠点に平成17年3月から事業開始。農事組合法人として「ゆとりある酪農経営を目指して」が合言葉。当初は10戸の農家に飼料を供給していたが徐々に増え、今では20戸ほどに供給。飼料作物の収穫作業から、牧草やトウモロコシのサイレージ作り、そのサイレージを主原料としたTMRの調整、出荷までをおこなう。TMRの出荷実績は順調に増加しており、設立直後の平成18年度で約4,348トンから、平成26年度には約7,060トンにまで伸びている。

住所・岩手県八幡平市田平頭第17地割18



岩手山麓ディリーサポートの牧草地。