

リレーコラム

酪農経営への新規参入の道

—36年前の新規参入者の轍—

1. はじめに—自己紹介とともに—

2006年に大学院に入学して以来、酪農に限らず農業を始めたい新規参入者の研究を進めている。これまでは、行政や農協などによる新規参入者用の農業研修プログラムや支援制度に関する成果の解明を中心に検討してきた。結果として、野菜作経営では研修期間中に就農予定地の近隣農家と持続的な交流機会を創出させることが、その後のスムーズな就農と経営発展に繋がることを突き止めた。

現職となってからは、上司が酪農経営の専門家であったため酪農分野にも研究対象が広がった。酪農は、牛舎や搾乳施設の建設・購入に多額の費用が必要となるため、新規参入者は雇用型の酪農法人に勤めるか、後継者のいない酪農家の施設等を買収して酪農を始める「第三者継承」が主流となっており、最近では後者の研究を進めている。

研究の守備範囲は広がってきたが、課題意識は当初と変わらない。それは地域農業の生産基盤を維持・発展させるためには、農家・非農家に限定することなく幅広く人材を確保・育成することが重要であるという考えだ。

このことに関して、大学院の恩師から根源的な問題を提起された。それは、非農家出身の新規参入者は、職業選択の一つとして農業を選んだのだから、彼らの子供は農業を継がなければいけないのか、という課題であった。この数年、恩師からの言葉を頭の隅に置きながら研究を進めてきたが、昨年、一つの答えとなるような酪農家に出会った。

2. 1984年に始まった吉田牧場の物語

吉田牧場を訪問したのは、「平成30年7月豪雨」から三週間後のことであった。報道で岡山の被害状況を目にしていたので、訪問を躊躇したが、電話をすると奥様が温かく応じてくれた。現地に向かう途中、所々に赤土の土砂が崩壊した箇所が見られ、牧場の状況を心配していた。カーナビに従い山道を進んでいくと、太陽の日差しを浴びてエメラルドグリーンに輝く木々が生い茂る森、その中から現れたのが吉田牧場であった。翠玉色の草木と、山の斜面をそのまま利用した牧場で放牧される灰褐色のブラウンスイス種たちの姿に不思議と安堵を感じていた。

吉田牧場が始まったのは、今から36年前の1984年に遡る。吉田夫妻は自らを「フェルミエ」（フランス語で農家を表す“Fermier”が語源）と名乗り、この言葉を大事にしながら酪農とチーズ作りを営んできた。この言葉は、食品工場で製造したチーズと、酪農家が自家製で作るチーズを区別する語でもある。夫妻に影響を与えた『暮しの手帖』の記事「チーズの旅チーズの話」でも、仏のカマンベール農家がパッケージにあえてフェルミエ（農家自家製）と記載していたと記録が残る。この言葉がフェルミエたる彼らの矜持だと感じるのは私だけだろうか。

吉田夫妻のキャリアにおいて、人生のターニングポイントで出会った3人からの影響が大きい。

1人目は、地元岡山県にて研修を受け入れてくれたフクモト氏である。吉田氏は東京の農業団体を辞めたのち、酪農とチーズ作りのために帰郷した。県担当者からの勧めもあり、県内酪農家のもとで研修を行うのだが、その研修先がフクモト氏であった。吉田氏が退路を断ち、酪農で子供たちを養う覚悟をもって研修に来ていることが分かった、「処世訓」というべき様々な教えを伝授した。先の戦争を乗り越え、一代で篤農家に成長した彼から学んだことは今でも生きている、と吉田氏は述べる。本業を大切にすることや、借入金を返済し余裕が出るまでは贅沢や役職、多分な表彰を控えるなど、教科書には載らないが新規参入者に必要なことは彼から教わった。ずっと吉田牧場を気にかけてくれた最初の恩人であった。

2人目は、渡仏で知り合ったフランソワ氏である。吉田牧場が3年目を迎えたある日、減産（生産調整）してほしいとの連絡を受ける。借入金が残るなかでの通告に対し、



秋田県立大学生物資源科学部 高津 英俊

それをバネにフェルミエの道を進むことになる。独学でチーズ作りを始めるが、納得できるチーズが作れないため、フランスで学ぶことを考えた。渡航費用は、県の若手農業者を表彰する「矢野賞」の受賞で用立てた。『暮しの手帖』に出ていた老夫婦はすでに廃業していたため、ノルマンディ地方でチーズ工房を営むフランソワ氏を訪ねた。吉田氏は、同氏に製造法に関する多くの質問を投げかけた。すると彼から「日本でチーズ作りをするのだろうか？本当にいい牛乳が手に入れば、あとは自分で色々やってみて、その土地にあったチーズを作ることが大事なのではないか」と言われた。この瞬間、何かがストンと胸に落ちるのを感じたと言う。これ以後、原料となる乳質そのものを考えるようになり、放牧やブラウンスイス種の導入を行うなど、酪農技術とチーズの質を飛躍的に高めることになった。

3人目は、チーズ作りの師匠ピンナ氏である。当時イタリア領事館の職員であった同氏は、東京の有名なパン店で取り扱われる吉田牧場製のチーズに惚れ込んでいた。吉田氏36歳の時に、ピンナ氏から牛乳の通販を求められ、その後岡山までやって来て、モッツァレラチーズの作り方を伝授していった。最終日には「これからは自分で作ってください。それを送ってください」と言われ、作ったモッツァレラをピンナ氏に送り続けた。毎回コメントをくれて、修正を加えること1年、初めて100点満点もらった。これ以降、ピンナ氏は日本に来る度に新たなチーズを伝授してくれるようになった。この出会いにより、常時8種類以上のチーズを取りそろえるようになった。

吉田夫妻の人生の転機には、その後に影響を与える人物との出会いがあり、出会いが現在のフェルミエの原型を構築していった。夫妻にはこうした人たちが協力したいと思わせる人間的な魅力と、酪農とチーズ作りへの真摯さ、彼らの言葉に耳を傾けるしなやかさがあった。だからこそ、岡山の風土と調和された酪農とチーズ作りが可能になったと筆者は考える。

吉田氏は、55歳になったら、思いに共感してくれる若者に牧場を譲り、引退を考えていた。長男にこのことを相談すると、「継ぎたい」と思いがけない返答があった。大学生となり外で暮らしてみると、実家の仕事が「素晴らしい」ものであると感じたのだという。思わず妻に「おい、将来設計が狂ったぞ」と相談したとのことだが、この時の吉田氏のほころんだ表情は想像に難くない。今では長女夫婦も手伝うようになり、家族6名と酪農を担当する従業員1名の家族を基本としたチーズ作りを実践している。

「新規参入者の子供たちは農業を継がなければいけないのか」。答えはNOである。だが、吉田夫妻は酪農による経済的成立はもちろんであるが、仕事への情熱・思想を子供たちに伝えてきた。そのことが、職業選択が自由な中で、子供たちが家業を継ぎたいと思える何かを感じさせた。重ねてきた試行錯誤や人々との出会いの中で紡いできたものは、子供たちが尊敬できるものとして存在していた。吉田氏は、詩人・長田弘の『食卓一期一会』の一節を引用し、「思想は暮しのわざ」であると述べる。日々の工夫の積み重ね、それこそが生き方の体現であり、新規参入者にも大切にしてもらいたいことであると。全てに当てはまるわけではないが、今後の地域酪農を考えて行く上で重要なポイントではないだろうか。自分の仕事に確固たる理念を持ち、それを反映させた経営をしているか。それを子供たちに伝えられているか、それを今一度問い直すことが重要ではないか。

参考文献

- 長田弘 (2017) 「イワシについて」『食卓一期一会』角川春樹事務所, pp.34-36.
増井和子 (1981) 「チーズの旅 チーズの話」『暮しの手帖』第75号, 暮しの手帖社 pp.5-23.
吉田全作 (2010) 『吉田牧場 牛と大地とチーズの25年』ワニブックス.