明日を語ろう!

北の農業人

KITANO NOUGYOUBITO

北海道農業に限りない愛情を注ぎ、
たゆまぬ努力を続ける人々がいます。
農業の未来を創造する「北の農業人」の
情熱や取り組みをご紹介します。

●未来へと続く持続可能な酪農へ

土本来の力を引き出す放牧酪農で自立した酪農経営をめざす。「酪農は人の命を支える仕事。新しい魅力や価値を生み出したい」

［上士幌町］
有限会社十勝しんむら牧場
代表取締役
新村浩隆さん

●川の流れる林に面して立つ「クリームテラス」。周辺の自然環境も大切にしながら、牧場全体の景観整備にも取り組んでいます。

●「クリームテラス」自慢のスープカレーと焼きたてワッフル。「牛乳の味を引き立ててくれる」ことから、ドリンクはスリランカ産の紅茶を使用したメニューが豊富です。

土づくりから始まった放牧酪農への転換

十勝平野の北端に位置する上士幌町。町の南側の平野部、広大な穀物畑や牧草地が広がる上音更地区を車で走っていると、赤いティーカップが描かれた小さな看板が目につきます。この愛らしい目印の先にあるのが、「十勝しんむら牧場」と同牧場のティーサロン「クリームテラス」です。

牧場の代表を務める新村浩隆さんは、昭和初期に富山から入植してきた酪農家の四代目。家族が一年中休むことなく働く姿を見て育った新村さんは、酪農を継ぐことに抵抗を感じた時期もあったと言います。「経済的に報われず魅力がない、と感じていました。でも、一生続けられる仕事とは?と改めて考えたとき、酪農は人の命を支えるやりがいのある産業なのだ、と気づいて。自分が継ぐのなら、従来のスタイルではなく、まだ数少ない放牧酪農や乳製品加工に挑戦しよう、と決心しました」

新村さんは大学を卒業後、二年間にわたって放牧酪農を営む別海町の酪農家や、酪農先進国であるニュージーランド、オーストラリアでの研修を体験。そこで学んだのは「放牧酪農には何よりも土づくりが大切」ということでした。帰国後、新村さんは土壌の改良に着手。71haあるすべての草地の土を採取・分析し、それぞれに合った施肥設計を行うことで、土本来の持つ力を引き出す取り組みを始めました。

輸入飼料や化石燃料に頼らない酪農スタイルへ

土づくりと同時に、放牧酪農への移行も徐々に進めました。土のバランスが悪いうちは、牛たちはなかなか牧草を食べようとはしなかったそうです。土の改良の結果が出てきたのは、3~5年が過ぎた頃でした。「牛が少しずつ牧草を食べるようになりました。土中の昆虫や微生物が増えて糞の分解も早くなり、牧草の密度が濃くなりました」

新村さんの目標の一つが、輸入穀物飼料や化石燃料に頼らない酪農経営でした。土のバランスが整い、栄養のある牧草が育ってくると、飼料自給率が向上してきました。また、牧草の刈り取りは年2回行うのが通常のところ、新村さんの牧場では2回目の刈り取りを8月のお盆前に終え、晩秋にもう一度刈り取ることで、3番草まで活用しています。「輸入飼料への依存度は低くなりました。輸入価格の高騰も、ほとんど影響ありません」と新村さん。現在では肥料散布なども減り、機械による作業が少ないため、燃料使用も削減できたそう。「ある程度牛まかせにすることで、エサやりや糞出しの手間もかからず、人件費のコストも抑えられます。年間の生産性を求めるとこうした経営は難しいのでしょうが、僕は牛一頭あたりの生涯乳量を考えています」

●地面がほとんど見えないほど、足元には牧草が密生しています。牛たちは、乳を出しているうちは栄養のあるクローバーを好んで食べる、といったように、自分の体調にあわせて食べる草を選ぶのだそう。

●酪農や農業には限りない可能性がある、と話す新村さん。「たくさんの人に、より多く牧場に足を運んでもらいたい。そのために、森林や牧場を流れる川も含めて、牧場全体をトータルデザインすることを考えています。アートがあったり、ベンチがあったりして、ただ来るだけでも楽しい。そういう文化もこれから育ってくるはずです」

乳製品の加工や販売で新たな魅力づくりに挑む

放牧酪農が軌道に乗り始めた平成12年(2000年)、牧場は大きな転機を迎えます。これまでにない乳製品を、と開発を続けてきた「ミルクジャム」が完成。4月の発売以降、口コミなどで評判を呼び、新しい北海道名物として人気となりました。同年の6月には法人化し「有限会社十勝しんむら牧場」を設立。さらに、平成17年(2005年)からは、牧場内に「クリームテラス」を開設し、オリジナルメニューを提供しています。「クリームテラスは牧場のショールームです。不便な場所ですが、お客さまはわざわざ探して来てくれる。生産の現場も見てもらうことで、ここで作る意味を感じてほしい」。これからはより長く牧場に滞在できるような仕掛けも考えたい、と新村さんは意欲を見せます。

最後に、新村さんの将来の夢は?と尋ねると、笑顔でこんな答えが返ってきました。「エコビレッジをつくりたいですね。農業も自然も教育も生活も、すべてが調和した新しいコミュニティーを。年をとっても生きがいを持って暮らせて、育んできた知恵を次に継承できるような。僕が100歳になる2071年までに実現できたらいいな」

●乳加工場に隣接する、新村さんの隠れ家的スペース。多忙な新村さんが、心安らぐひとときを過ごす場所です。

●全国から注文が舞い込む「ミルクジャム」。牛乳とグラニュー糖だけを煮詰めて作ったやさしい味です。現在、こうしたオリジナル商品は14ほど。「年間600tの乳生産量のうち、自社加工に使用しているのは100t程度。いつかは、すべてを自社で使えるようにしたい」と新村さんは言います。

●「クリームテラス」では、自社の乳製品のほか、牛をモチーフにした雑貨やオリジナルグッズ、スリランカ産の紅茶やスパイスなど、他ではなかなか入手できないアイテムも販売しています。