

“農と食” 北の大地から

連載第33回

富士山のすそ野に 「有機の里」を訪ねて

今回は「番外編」。静岡県北の端、富士山の西麓に広がる朝霧高原で二十数年、人と自然との共生関係を基本理念に掲げ、意欲的な「有機の里づくり」が進む。富士山麓での「里づくり」の実践のなかから、放牧豚牧場や「放牧牛乳」が相次いで誕生している。関係者を訪ね歩き、これからの北海道の「農と食」のあり方にヒントを与えてくれる試みをレポートする。

ストレスの少ない環境 で伸び伸びと放牧豚

三月末、わたしは富士山西麓に広がる静岡県富士宮市の朝霧高原を訪れていた。標高五百〜九百メートル、昔は広大な草原だった朝霧高原は、夏場は雨の日が多く、厳寒期になるとマイナスイオンで冷えこむところという。ここは、戦後開拓で長野県から入植した人たちが創りあげた、北海道以南では最大規模の酪農郷である。

が、昨春秋、遊休化していた肉牛牧場の跡地を活用して、「動物福祉フェニマルウエルフェア」を前面に掲げた養豚経営に乗りだした。

昨年暮れから出荷を始めた。ストレスの少ない環境の下、放し飼いで育てた豚の肉は、地元のレストランや県内外の自然食品店、スーパーなどに届けられる。枝肉価格は一キロ六百円で、慣行飼育のものより一割ほど高いという。一頭の豚を丸ごと利用してもらうために、宅配用の一キロセットを販売する試みもやっている。

富士開拓農協(宮沢賢次組合長・組合員数553人の参事・酒井良則さん)1948年生まれは、勤めのかたわら水田を作る兼業百姓を続けてきた

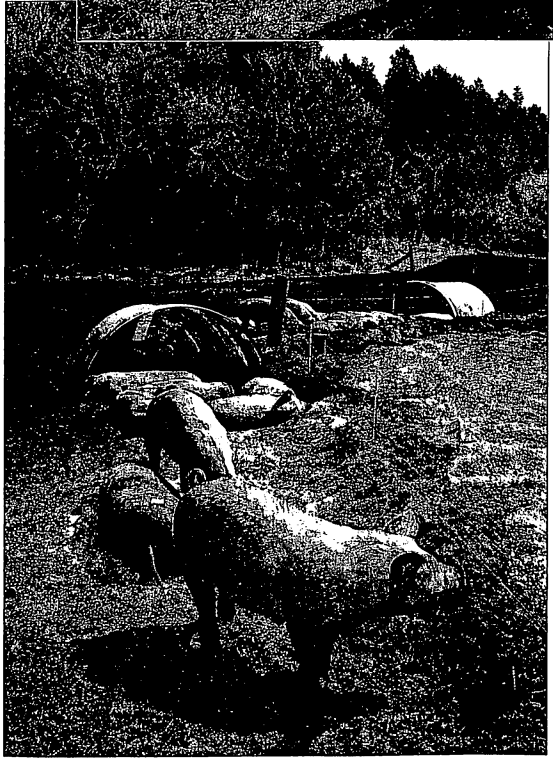
肉が苦手なわたしは試食ができないので、「味はどうですか?」と聞く、「ストレスがないので肉に豚臭がない。脂身が甘く、脂肪分は少なくなる。冷



「家畜福祉」を掲げて放牧豚牧場 里づくりから独自の牛乳も誕生

「放牧牛乳」を日々生産している「なかとみ牧場」の牛たち。草地面積がやや少なく完全な放牧豚舎は難しいが、土づくりに努め、良質の牛乳を届けている(写真右)。「家畜福祉」を前面に掲げる放牧豚牧場では、豚たちが牧区を自由に駆けめぐる(下)

ルポライター
滝川 康治



めて硬くならないし、シャブシャブに
してもアクが出ないのが特色です」
という答えが酒井さんから返った。

に放す。四ヘクタールほどの放牧地を
区分けして、ひとつの牧区に四十頭ほ
どが生活する。一頭あたり二十坪の飼
養密度を確保しており、狭い豚舎のな
かとは雲泥の差がある。

牧豚牧場。将来は年間千〜二百頭の出
荷をめざす(取材時には二百頭ほど飼
養)。日本獣医畜産大(東京)の研究者ら
と提携し、豚の行動や生理について調
査・研究も行なっている。

放牧された豚たちは、牧区のなかを
自由に駆けまわり、好きなときに水を
飲み、エサを食べる。飼料タンクを縦
割りにしたものが地面に置かれ、豚た
ちが休息したり、避難できる場所にす
る工夫も凝らしていた。

若い二人が現場を担当 進む牧場の基礎づくり

牧場づくりや豚の飼育に携わるのは、
最近まで乗馬クラブで働いていたとい
う、熊谷嘉彰さん(68年生まれ)と高橋
厚子さん(78年生まれ)。都会育ちの若
いカップルである。有機農業を志す二
人に酒井さんが「俺の田んぼの草取り
をしてみたら」と薦めたところ、きち

んどこなした。そこで牧場づくりの構
想を持ちかけ、二人は現場を、酒井さ
んは経営面を担うことになった。

「豚が猛ダッシュするとすごく速い。わ
たしが手をたたくと寄ってきて、人懐
っこいですね」と笑顔で話す高橋さん。
本州とはいえ厳寒期には札幌並みにし
ばれる土地では豚もさぞ寒かろうと思
うが、毎日の気温の変化が顕著でなけ
ればけっこう平気なものらしい。
「密飼いの畜舎だと喧嘩をする豚が多

市場から購入した子豚を生後三カ月
くらいまで豚舎のなかで育ててから外

から購入した子豚を生後三カ月
くらいまで豚舎のなかで育ててから外

いけれど、外に放すのではないんです。ストレスがないからでしょうね。野外なので風邪をひく豚もいますが、ここで豚が頑張っているんだから「すごいな」と思いますよ。(高橋さん)

経営主の酒井さんは、「彼らは全くの素人ですが、動物に対するきめ細かな生態観察や豚の疾病などの」手当てをよくやっている」と語り、現場で走り回る二人を信頼している。



放牧豚を育て、牧場づくりに奔走する熊谷さん(左)と高橋さん

熊谷さんは、これから放牧する区画で、牧柵づくりの真つ最中だった。牧草の種子を蒔く準備を進める。放牧地に飼料タンクを設置する。飼料はできる限り遣伝子組み換え(GM)でないも

のにする。生葉のシャクヤクを植え、鎮痛薬にしたり、花を咲かせる。牧場の入り口には果樹を植えて景観を整える——こんな計画を、つずつ実行に移しながら、家畜の健康と福祉を追求する牧場の基礎づくりを進めていた。

「里づくり」のなかから生まれた放牧豚の実践

この放牧豚の試みは、富士開拓農協が中心になって推進してきた「有機の里づくり」のなかから生まれた。

火山灰や噴石が降り積もった富士山麓に入植した戦後開拓者たちは、雑穀や野菜づくりを試みるが、きびしい自然条件のなかで挫折し、数年後には酪農を導入していく。国の事業などを活用して基盤整備を進め、広大な草地を



「ファミルフェア動物福祉」を前面に掲げる牧場の看板

家畜福祉の先進地・イギリスへと飛んだ。数カ所の農場を見学して自信を深めて帰国し、子豚を導入して牧場の開設にこぎつけたのである。

「家畜福祉」で基準設け 将来性に確かな手応え

同振興会と「農業と動物福祉の研究」代表 松木洋一(日本獣医畜産大学教授)は昨年、A4判八ページからなる「生産基準」を設けた。

「健康な家畜を育成し、食品として安全性が高く、かつ環境負荷のより小さ

い、持続可能な畜産を行なう方法を選択するための指針」との位置づけの下に、「EU(欧州連合)の動物の保護および福祉に関する議定書」などの実践を最終目標とする」と、家畜福祉をきちんと謳っている。

そして、飼育環境や飼料・飼料添加物、医療・投薬、家畜排せつ物の処理の四項目について、「推奨」「容認」「禁止」の原則を具体的に明示。畜種別の飼育基準や飼育記録の作成も細かく規定した。日本でもこれから議論が盛んになつてくる「家畜の健康と福祉の問題」に、まじめに取りくもつとする姿勢が伝わってくる内容である。

「家畜福祉」に配慮した放牧豚肉は、食に対する意識が高い人たちに最適の商品を提供できる。(流通関係者や消費者側からの)反応は良く、消費は伸びていくでしょう。

とみる酒井さんは、放牧豚の将来性に確かな手応えを感じているようだ。五月には繁殖用の豚も導入して一貫飼育をめざす。今後は、高収量の牧草の栽培や殺物の自家生産によって自給率を高めることが大きな目標だ。

この地域には広大な遊休農地がある

使つて放牧主体の経営を行ない、日本でも指折りの酪農郷を創りあげた。

が、八〇年代半ばになると、乳脂肪の取引基準が引き上げられて状況は一変する。放牧中心の飼いで年間とおして高い脂肪分を維持できなくなつた(注)乳牛の生理上、生草が主体になる夏場は乳脂肪が低くなる。

そこで、高脂肪の牛乳を搾るために、栄養管理がしやすい周年舎飼いへと急速に転換。その結果、乳牛の生産病が増え、糞尿があふれ出していく。一戸あたり草地面積が狭い分だけ、北海道より事態はずつと深刻だったようだ。

そうしたなか、同農協は一九九〇年、農業の将来を見すえ、地域を創生していくために「富士ミルクランド構想」を策定した。同構想では、

- ①地域特産品の加工による付加価値の向上と地元ブランドの確立
- ②富士山の景観と酪農を生かした体験交流拠点施設の整備
- ③農業に対する魅力と生きがいのある生活環境の創出

ので、いずれは三百ヘクタールを借り上げて大がかりな牧場にしていく夢も膨らませる。五年後、十年後には、有機農業と家畜福祉を柱にした「放牧豚の里」が実現するかもしれない。

「ミルクランド」を拠点に「放牧牛乳」の生産も

十五年前に始動した「有機の里づくり」の拠点施設になつているのが、朝霧高原を貫く県道沿いに建つ「富士ミルクランド」である。

チーズをはじめ添加物をいっさい使わないアイスクリムやヨーグルトの製造プラント、地元の農家が作った野菜や加工品などを販売する「ファーマーズマーケット」・スローフード運動の要素を採り入れた体験型レストラン、宿泊施設、動物とのふれあい広場……と多様な施設がそろうている。

総事業費十一億円を投じて九年前にオープン。開拓農協が経営主体になつて営業を始め、二年前には株式会社化(農協が一〇〇%出資し、二〇〇四年度は黒字決算を計上した。富士のすそ野という恵まれた立地条件もあって、

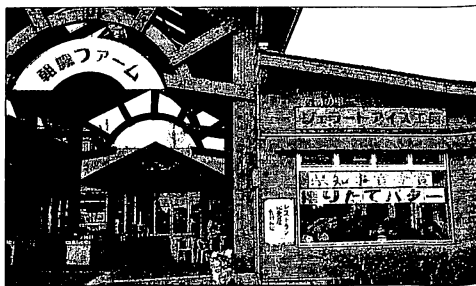
の三つを基本目標に掲げ、後述の「ミルクランド」や「放牧牛乳」などがつくられていった。

こうした構想を推進する原動力になつたのは、生産者や加工・流通業者らが地域の枠を超えて設立した「富士朝霧高原有機農業経済振興会」(会長は農協組合長)である。

九〇年代半ばは、旬の野菜や自然食品の宅配サービス業を営む「らでいっしゅぼーや」の幹部振興会のメンバー)が山梨県内で取りくんできた放牧養豚場を見学した結果、「富士山麓でもやれる」と判断。メンバーたちがボランティアで協力しながら、まず酪農家の松沢文人さんが放牧養豚を始めた。

やがて、「ポストハーベスト無農薬・非GM飼料」を与え、抗生物質の投与にも頼らない安心できる飼いや食味の良さが評判になり、松沢牧場だけでは生産量が不足。そこで、農協職員として「有機の里づくり」を担ってきた酒井さんが、遊休農地を活用した放牧養豚を試みることにした。

こうして、昨年夏から五百万円ほどの初期投資をして、牧柵づくりや豚舎の整備を進められたら、酒井さんは



「有機の里づくり」の拠点になつている「富士ミルクランド」の建物のひとつ

夏場を中心に大勢の観光客が訪れる。「サッポロさとらんど」のような体験型施設は道内にもあるが、行政主導のところが目立つ。ここ富士山麓では農協主体で事業を展開しており、官依存が強い北海道の農業関係者も学ぶものが多いのではないだろうか。

ファーマーズマーケットの陳列棚に、「放牧牛乳」が並んでいた。乳脂肪を均質化せず、六五・三十分の低温殺菌で製造する「放牧牛乳」は、一戸の酪農家の生乳を原料にしている全酪農家数は64戸。乳脂肪率は多くの牛乳より低めの三・三%以上で、日量一トンを製造して富士宮市内や県内、近隣の都



農協マンとして30年、放牧豚牧場のオーナーでもある酒井さん



「放牧牛乳」は日量1トン製造し、県内外に販売している

県で販売中という。

「放牧牛乳」の製造が始まったのは七年前。同農協は、飼育環境や安全な飼料、投薬、乳質、衛生管理など独自の基準を創り、素性の明らかでない牛乳を送りだそうと努めてきた。

管内の生乳出荷量は日量八十トン。うち一割強が「放牧牛乳」になっているわけで、量はまだまだ少ない。が、独自の基準の下で良質の牛乳を届けようとする真摯な姿勢は高く評価できるし、乳脂肪率が低いことで生じるペナルティ（10円/kgは農協単独で補てんして生産農家を支えている）

放牧牛乳を生産している「なかとみ

牧場」は、美しい富士山の山容を望めるところにあった冒頭の写真。百十

頭ほどの乳牛のうち経産牛は80数頭を飼養しているが、草地面積は十八ヘクタールとそう多くない。だから、輸入飼料を与える矛盾もある。この土地条件だと完全な放牧酪農は難しいが、夏場は毎日、牧草地に牛を放す。

経営の中心は、「牛が好きで酪農学園短大(河津市)に進んだ」と話す、三代目の中島貴男さん(72年、千葉東生まれ)に移っている。中島家の娘婿になって八年、「夏場はほとんど霧がかかり、こは条件の悪い十勝といったところ」(貴男さん)で、先代たちが築いた基礎の上に、より本格的な放牧酪農をどうすれば実現できるか—と意思をめぐらせ、模索していた。

循環型の酪農に忠実に 完熟堆肥で土づくり

「なかとみ牧場」では、木製の古い電柱を使ってフリーストール牛舎を建て、完熟堆肥を作って草地に還元する。循環型の酪農に忠実な生き方である。

二代目の中島邦造さん(42年、高知

県生まれ)は、良質の堆肥づくりには欠かせない微生物の存在について、こんなふうに語った。

「堆肥づくりのために市場に出回っている微生物資材はほとんど試しましたが、「微生物をどう飼うのか」という気持ちになったとき、自分が変わった。牛を飼うときと同じ意識になって初めて、堆肥の発酵がうまくいったんです。現役時代は早朝、牛舎を回って牛に挨拶し、それから堆肥舎をのぞいて微生物に挨拶するのがルーティンでしたね」

なんと示唆に富む言葉だろう。話をするとときの表情も穏やかな人であった。邦造さんは、急傾斜地に一年じゅう牛を放牧する「山地酪農」の先駆者。岡崎正英さんの二男として高知県で生まれ育ち、土を大事にして生きる父親から大きな影響を受けた。やはり中島家の娘婿になったときも「山地酪農のようなのができるのではないか」と期待を抱いてやってきた。

が、知らず知らずのうちに時代に流され、山地酪農の理念を見失うときもあつたようだ。そんな反省をしつつ、「わたしは「土・草・牛」を見て自分の生活を考えるのが信条で、牛から健康

管理を教わりましたね。生活者であることを意識して牛を飼ってききましたが、(放牧牛乳に取りくんで)本物を求める課題が増えた。(消費者や流通関係者らとは)これからも同じ生活者として、「酪農はどうあるべきか」を議論していきたい」邦造さん

と語り、意気軒昂なところを見せる。農業の基本をきちんと押さえた人が富士山麓にもいることを実感でき、わたしは励まされる思いがした。

道内では、松山管内瀬棚町が独自の「有機牛乳生産基準」を満たした生乳を高く買い取っている事例があるものの、農協単独の取りくみはあまり聞かない。十勝管内足寄町の放牧酪農を取材04年2月号参照)したとき、関係者が放牧牛乳を使った乳製品づくりを模索している話を紹介したが、ここではすでに一歩先を行っていた。

なによりも、家畜を飼い、野菜を作りながら「有機の里づくり」に取りくむ人たちに出会えたことが、今回の取材の収穫だった。これからの北海道の有機畜産や家畜福祉などのテーマを考えるとき、富士山麓での実践から学ぶものは多いはずだ。