

農業に生きる人々

畜産

肉用牛の飼養戸数、飼養頭数ともに全道一。

十勝和牛をはじめ、地域や団体等で肉用牛のブランド化が進んでおり、生産現場においては食の安全、安心はもとより、高品質な牛肉の生産が行われています。

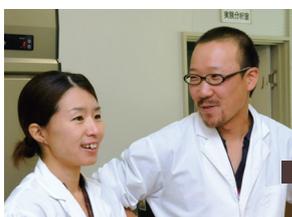
肉豚の飼養戸数は近年減少傾向にあります、各戸の経営規模が拡大しており、飼養頭数は増加しています。



■ 牛肉
オークリーフ牧場【芽室町】



■ 豚肉
源ファーム【大樹町】



■ 羊肉
石田めん羊牧場【足寄町】

【芽室町・オークリーフ牧場】

「食べる人のことを
思いつてつくる」
気持ちさえあれば、
方法は無限にある

大切なのは、変化し続けること。変化を恐れないこと。
オークリーフ牧場が始めた「未来日記」プロジェクト。
10年の歳月が経ち、
今、その活動は少しずつ消費者と繋がり始めています。



かしわば はるよし
柏葉 晴良さん

「誰かが切り拓いていかなきゃならないのなら、俺がやる」。力強い組織にはルールよりも理念の浸透が大切であると語る。



餌には、抗生物質無添加、Non-GMO(非遺伝子組換え)、Non-Postharvest(収穫後農業未使用)の原料を使用。食品残渣物も積極的に利用しています。抗生物質無添加の餌を使用しているため、病気など牛の体調管理には気を遣います。特に乳期の牛たちに使用するものは丁寧に消毒殺菌を行います。

働くことの意味と 価値を見つめ直す

牛の育成販売、養鶏、果樹の生産販売などを手掛けるオークリーフ牧場。「消費者に向き合う」。信念ともいえるべき言葉が、代表である柏葉さんや従業員から幾度も語られます。繰り返される言葉は、かつて利益と効率を一心に追い求めていた過去の自分達への戒めのようにもありました。

岡山県から入植し畑作酪農を営んできた家で育った柏葉さん。幼い頃から、畑作と酪農を手伝いながら仕事に家事にと忙しく働く母の姿を目の当たりにしてきました。少しでも仕事の負担を軽くするべく、昭和48年に酪農から肉牛の飼養へとシフト。しかしそれから8年後、父親が突然亡くなり想像もしなかった債務が柏葉さんに重くのしかかることになりました。一時は「芽室一の借金王」とまで呼ばれ、足下を見られて騙されそうになったこともあったと言います。「20代で良いことも悪いことも全て経験したね。でも、あの歳だったから良かったんだと思う」。今ではそう振り返ることができるようになりました。

人生の中で経験した全てのが自分の糧となるのなら、良くも悪くも「お金を稼ぐ」ということにただひたすらにがむしゃらだったこの時期に、20代を過ごせたことは幸せだったと言えるのかもしれませんが、なぜなら、その経験こそが、お金の大切さと同時にその虚しさをもまた深く知ること



牛舎から搬出した敷料はリサイクル。
何度かリサイクルした敷料は、良質な堆肥として近隣の農家で利用されています。

になり、真に価値のあるものは何なのか、ということを考える力に繋がっていったのだから。

コストパフォーマンスや仕事の効率性、数字ばかりを追い求めていた当時の柏葉さんに一石を投じたのは、「消費者の声」でした。経営が落ち付いてきた平成5年、敷地内にログハウスを建てファームインを始めることに。宿泊体験をしてみたい、少しのんびりしてもらえればいいかな、との思いで始めたファームインでしたが、思いもかけずそこで接した様々な人々の言葉が次々に心に飛び込んできたのでした。「この環境は本当に素晴らしい」と口々に発せられる賛美の声。

そうして、ふと気づいた自然の何と雄大だったことか。幾重にも連なる丘の風景、日高山脈に沈む夕日の美しさ。そんな風が自分が住む土地のことを意識することはなかった柏葉さんでしたが、第三者から言われて始めて胸にストンと落ちるものがあったのです。恵まれた自然環境の中で、命を作る食べ物を自分たちで育てていくことが出来る。そのことに感謝し、ただ「作る」だけでなく、自分が消費者の立場に立つて考えた時に、自信を持って「安全・安心」であると言える食べものづくりがしたい。それこそが自分たちが作りだすべき真の価値なのだ、そう確信した瞬間でした。



未来日記プロジェクトの 始まり

ただ儲かる牛を育てるのではなく、消費者が求めるものを作る。折しも、BSE問題や牛肉偽装事件など、深刻な社会問題が次々に発生。これまでの生産者の在り方が厳しく問われるようになっていました。当たり前前に思われることを当たり前にやって、安心して食べられる美味しい肉を作る。そう力強く決意した柏葉さんのもとに、共感してくれるメンバーが集まり始めました。そして、平成13年、ついに「未来日記」というプロジェクトを立ち上げます。まず考えたのは安全な飼料で牛を育てることでした。抗生物質無添加、非遺伝子組換えの飼料を与え、徹底して衛生管理をした安全な環境の下で牛を育てる。さらに、そうした牛の

飼育状況をホームページを使って公開するトレーサビリティのシステムも整えられました。牛肉が生産される過程を公開することで、消費者に少しでも安心感を持つてもらうことが出来たら、と考えてのことでした。さらに、そうしたメンバーの思いに共感してくれるお店に販売をしてもらうという販路開拓も行っています。

10年の歳月が経ち、食をとりまく環境は流動的な世界情勢と相まって刻々と変化し続けています。プロジェクトに加わるメンバーの中にも、会社の人事異動での入れ替わりや新規メンバーの加入など、様々な変化が起こってきました。そうした中にあると、「未来日記」の規約やルールが欲しい、という声も上がってくるようになります。しかし、そこでも柏葉さんの伝えたいことは一貫しています。

大切なことは、 ひとつだけ。

「消費者に向き合う。決まっていることはこれだけなんですよ。この理念を伝えていくのが一番難しいのだけれど。ルールにしちゃったら終わりだと思ってる。どこにでもあるものになってしまおうし。それを守っていればいい、になってしまおう。理念さえしっかり持っていれば何をしてもいい。時代と共に変化していくことが出来るんだから」と力強く語る柏葉さん。全員が集まる機会があるごとに、理念について話すと言います。やり方は何でもいい、という自由がありながら、それぞれが責任を持ち活動していくこと。そこには人として、企業としての精神的、経済的自立が欠かせなくあります。しかし、そうした活動を知って



平成19年に焼肉店を開店。古くは貯蔵庫として使用されていた赤レンガ倉庫を活かし、「未来めむろうし」と地元の農産物を一緒に提供しています。



自由に走り回る平飼いの鶏たちも、抗生物質無添加のハーブを食べて育ちます。ビタミンEが豊富な精卵。道内外の飲食店などで使用されています。

れた上で、選んでくれる消費者が増えてきていることもひとつの事実です。
 数種類のハーブをはじめ、オリジナルにブレンドした餌を与えて育てた牛肉には、「未来めむろうし」と名前を付け、地元を始め、四国の大手チェーンのスーパーで販売。さらにはそれらを食べられる場所を作るなど、消費者との接点も増やしています。また、平飼いで育てた鶏の卵についても、道内外のホテルやレストランに出荷しています。牛肉の国内自給率は40%弱とまだまだ低いのですが、今後は海外への進出も視野に入れネットワークを広げていく予定です。しかし、それらも全て消費者のニーズに応じてのこと。日本の食の在り方を変え、より良い未来へと繋げていくことこそ、私たちの使命であると考えているからです。

株式会社 オークリーフ牧場
 有限会社 HAオークリーフファーム
 芽室町平和西15線50 TEL.0155-62-3472
<http://www.oakleaf.jp>