

農業に生きる人々

酪農

畑作とともに、十勝農業を代表する酪農業。

乳用牛飼養戸数、飼養頭数、受託乳量ともに全道一を誇ります。

十勝の良質な牛乳は、

生乳として出荷されるほかにも、

チーズ、ヨーグルト、アイス、お菓子などの原料に使われ、

多くの乳製品が製造、販売されています。



■ 十勝しんむら牧場【上士幌町】



■ 想いやりファーム【中札内村】



■ リバティヒル 広瀬牧場【帯広市】

【上士幌町・十勝しんむら牧場】

青空の下でのびのびと、 悔いのない経営を

人生は一回だけ。

だったら思いっきりやりたいことをやったほうがいい。

それにやりたいことはたくさんあっても、

実際にできるのはほんの少しだけだから。

開口一番、新村浩隆さんに

そのパワフルなエネルギーの源を訊ねると、

返ってきたのがこの言葉。

誰もが心の奥底で感じていることを

シンプルな言葉で話すことができる人、

きっと、それが新村さんなんだろう。



しんむら ひろたか
新村 浩隆さん

昭和46年生まれ。平成6年より放牧開始。平成10年草づくりコンクール北海道知事賞、天皇杯日本農林漁業振興会会長賞受賞。平成12年ミルクジャム発売。平成17年カフェ「クリームテラス」開店。平成18年「コープさっぽろ農業賞」北海道知事賞・大賞、「HAL農業賞」経営部門優秀賞。平成20年農商工連携88選選出。平成21年牛乳・乳製品独創性コンテストオリジナル・アレンジ賞受賞。

自分が責任を取らない仕事に、やりがいはいは生まれない

新村さんは農家の4代目で十勝しんむら牧場の代表。富山県から入植してきた曾祖父が開拓した土地を受け継いで酪農業を営むと同時に、ミルクジャムなどの加工品製造、そして平成17年からはカフェ「クリームテラス」の経営に携わるなど、活動は多方面に及んでいます。また、これまでに草づくりコンクールでの北海道知事賞受賞をはじめ、農業経営や加工品など多くの分野

で功績を上げてきています。

そんな輝かしい経歴とは裏腹に、酪農を営む家に生まれ育った新村さんには、小さな頃から家業に対して「かつこ悪さ」や「汚さ」、「休みがない」などのネガティブなイメージがありました。できれば酪農の仕事はやりたくないと思っていたそうです。転職が訪れたのは大学時代。「自分の人生を考え、自分のやりたい仕事は何だろうか」と考えました」。長い目で見ると、流行に左右される仕事は5年、10年先もあるかどうか分からない。一生やり続けられる仕事は

何だろうか。そう考えた時に辿り着いたのが食の世界。「食の産業は必ず残る、そう思っただけです」。

そこで思うだけならば、誰にでもできること。新村さんが他の人と異なるところは、そこから具体的な行動に移すために思考をさらに深めながら、その一方で自分に与えられた環境を冷静に分析し、的確な状況判断をしていったこと。新村さんは、その時に真剣に家業である酪農を見つめ直し、どうすれば自分のやりたい仕事ができるように経営を軌道修正することができるのか、とことん考えました。

そうして、辿り着いたのが「社会情勢に左右されない経営をする」ということでした。現在はグローバル化が進み、たとえ地球の裏側で起こったことでも、その余波を避けるのはむずかしい状況にあります。コスト負担の大きな牛の餌代や燃料代はその影響を直接受けてしまうのです。ところが酪農家に生乳の価格決定権はありません。後に新村さんが搾乳するだけの経営から加工に手を広げるきっかけとなったのは、そんなグローバル化の流れに対応するため。加工も自分たちの手でやらなければ、この先きつと立ち行かなくなるだろうという危機感が背景にあったのです。

本来に必要なことは何か。

原点回帰できるのが一次産業

社会情勢に左右されない経営をするため

新村さんがまず初めに行ったのが、牛の飼育方法を放牧に切り替えることでした。放牧することで牛たちは刈り取った牧草よりも栄養価の高い牧草を食べることができ、それが輸入穀物飼料を減らすことにつながります。さらに今まで機械で行なっていたふん尿の処理や餌やりの作業が減ることによって、化石燃料の使用量も減少。もちろん放牧をすることで、牧場の雰囲気やイメージまでもが良くなることは言うまでもありません。こう書いていると、放牧をするという事はばかりが起るような、そんな気がしてきます。でも、いいことばかりなら、牛舎で牛を飼う農家はいなくなるはず。そう、放牧をするにはそれなりの勇気と覚悟がいるのです。「牛が健康に育つ牧草を育てるには土台がしっかりしていないといけません





牧場の敷地内にあるカフェ「クリームテラス」。はるばる牧場まで足を運ぶこと自体が、すでに価値。生産現場を訪れることで商品の理解度がさらに深まります。「ワッフル」と「スコーン」はカフェの人気メニュー。ミルクジャムをつけて召し上がれ。



右／75ヘクタールの牧草地に広がるのどかな風景。牧場全体を立体的に見ることのできる展望台もあります。同じ製品を食べるにしても、直接牧場に足を運んでみて初めて分かることや肌で感じられるものがあります。左／デザインの素敵な牧場のパンフレット。妥協をせずに、想いを詰め込みました。



ん。土台作りにはお金と時間がかかります」。新村さんは18年前から放牧酪農に移行し始め、その時から毎年ニュージーランドの土壌コンサルタントを呼び、牧場の土を分析してもらいながら土壌改良に取り組んできました。放牧するに当たった親との衝突の大きさも半端ではなかったようです。「親を説得できないことは、お客様にも伝わらない」。新村さんは親を説得しては、一歩ずつ行動に移してきたと語ります。こだわって美味しいものを作ることは使命だと話す新村さん。看板商品であるミルクジャムは、原料である生乳本来の風味や味わいが伝わってくる逸品です。「加工品としてアイスやチーズを作るのは、他でもいろいろやっているし厳しいだろうと思っていました。だからといって加工や販売の経験があるわけでもないし。だったら何でもいからやってみようと思って……。ケーキやバター、いろんなものを試してみた中で、ミルクジャムに落ち着きました。ミルクジャムはフランスでは一般的なもので、国産で作ったのはうちが初めてなんです」と、新村さんは嬉しそうに話します。

ミルクジャムは味もさることながらパッケージも斬新。カフェの内装や設計も含めて、牧場に関わるデザインの多くはプロのデザイナーと時間をかけ、何度も試行錯誤しながら練り上げられたものばかりなのだから。新村さんは、酪農のイメージとして持たれがちな「カントリースタイル」をあえて切り離しました。「酪農だからといって

カントリー調に合わせる理由はないんです。なのでカントリーとはテイストを変えていこうと思っていました。カフェはハイヒールを履いても行けるお店をイメージして作り、メニューには紅茶に合うようなワッフルを考えました」。

まるで既存の酪農のイメージを塗り替えることが、面白くて仕方がないかのように次々と新しいことへの挑戦を続ける新村さん。どうして失敗を恐れずに行動することができるのか。新村さんはその情熱の根底にあるのは「人生を終えた時に幸せな人生だったと思えるかどうか」なのだと話します。「全力で1日1日を生きているか。65、70歳まで生きて、今のうちに体が動かなくなったり時に、人から必要とされる人間になっているかどうかだと思います。生涯現役でいることが一つの目標なんです。年を取ったときに自分がやれる仕事を残していく。仮りに1時間でも働けることがあればいいんです。人間はどうかこつかで社会に必要とされているべきだと思うんです。そういった意味で原点復帰できるのが一次産業、農業なんだと思います」。