シェフ畜調査・青森地区の概要

日　程　2021 年 7 月 8 日(木)～9 日(金)
参加者　推進委員：千葉祐士、原田英男、藤井直敬、和田有史

調査内容：
青森県における農畜産物の調査
・金子ファーム(七戸町／地域の資源循環を重視した黒毛和牛の生産)
・長谷川自然農場(鰺ヶ沢町／アニマルウェルフェア、地域の資源循環を重視した養豚、養鶏)
・アビタニアジャージーファーム(鰺ヶ沢町／ジャージー乳製品の製造販売、経産ジャージー牛等の肥育)
・おおわに自然村(大鰐町／耕作放棄地での放牧豚、廃校での生ハム製造)
・佐々木牧場(十和田市／共同牧野を利用したグラスフェッド短角牛)

1　金子ファーム(七戸町)

⑴　概要

東北新幹線の七戸十和田駅から車で 10 分もかからない七戸町の金子ファーム。代表の金子春雄さんは、もともと六ヶ所村の出身で本格的な牛飼い人生を始めたのが七戸町。

現在、主要な施設(牛舎だけでなくレストランなど)があるホームベースは、「盛田牧場」という軽種馬生産牧場として有名な牧場の跡地で、ダービー馬なども輩出した歴史をもつ牧場だった。 金子さんは 2006 年に盛田牧場の土地・施設の譲渡を受けたのだが、この広大な牧場の地域的な価値を守るべく、古い厩舎の一部は肥育牛の畜舎として活用し、有形登録文化財である「南部曲屋(まがりや)厩舎」は、自費を投じてかやぶき屋根を修復するなど保存に努め、現在は一般公開している。内装もシックに仕上げ、2 階は絵画や写真を展示するギャラリーとして利用でき、1階は個室を何部屋か設け、食事会などの会合で利用されているそうだ。委員の訪問日も、この曲り屋で金子吉典、吉行兄弟と昼食を取りながら、今後のビジョンなどの説明を受けた。

金子ファームは、現在、黒毛、交雑、ホル雄で 1,200 頭も飼育する大規模肥育経営だ。正直、周辺地域は牛肉消費が盛んなわけではないが、黒毛和種については東京芝浦市場や横浜市場での共励会で好成績を上げる牛も多数、出荷している。金子代表いわく、「大間のマグロが豊洲にでるようなもの」ということで、肉質の価値を評価される市場で勝負したいということなのだ。

また、2016 年から酪農にも挑戦。七戸から少し離れた野辺地村で 60 ポイントのロータリーパーラーを有する酪農場「ナミキファーム」を整備し、現在では青森県の生乳生産量の3割を担うまでの酪農家としての顔を持つ。酪農経営を始めたことで、ホルスタインの雌を借り腹にして和牛の受精卵を活用した子牛生産も進めている。

前述したように、今回訪問した牧場は旧盛田牧場を活かしたもので、その素晴らしい景観を活かした「ハッピーファーム」として、ジェラートショップ「NAMIKI」とレストラン「NARABI」が併設され、家族連れやカップルで賑わっている。ジェラートショップで使用するミルクはジャージー種のもので、そのためだけにジャージー種も数頭飼養されている。

また、金子ファームは、400 ha の飼料作物のほか、菜の花を栽培して菜種油を生産したり、ハチミ

ツも生産しており、堆肥を活かした循環農業、六次化農業と様々な面から先進的な経営を展開している。

修復された「曲がり屋」。かやの拭き直しは専門家とかや材の確保が大変だったとのこと

曲がり屋のなかに保存されている馬房エリア。こちらからガラス越しに見ることができる

委員との記念撮影。
金子吉典氏と吉行氏

2階のギャラリー。地域との連携にも使用したいとのこと

自家産牛肉のお弁当を素敵な空間で

曲がり屋の一部は、牛舎に転用し、高品質を狙う黒毛和種専用牛舎としている

2 アビタニアジャージーファーム（鰺ヶ沢町）

⑴ 経営の概要

「ABITANiA ジャージーファーム」は青森県鰺ヶ沢町にあるジャージー牛専用牧場だ。経営主の安原栄蔵さんは、青森県の非農家出身だが、酪農経営を目指して北海道の酪農学園大学を卒業後、我が国で最初のジャージー牧場として知られる「神津牧場」で勤務し経験を積んだ。その後、カナダでの実習等を経て、現在地に 1990 年、新規参入。6 頭の牛からスタートし、現在は成牛、子牛合わせて約 100 頭の牛を飼育している。

1997 年にはアイスクリーム工房「ミルム」を設立。2016 年には畜産クラスター事業を活用して、食肉加工もできる乳製品製造施設が完成。現在では、牧場で生産・肥育したジャージービーフを自ら販売するほか、チーズ、バター、ヨーグルトの製造販売も行っている。

⑵ 経営の特徴

安原さんは奥様の知苗さんと二人三脚で現在の牧場を築き上げていた。最近は息子の大陸さんが飼育管理の太宗を担うようになっている。

牛舎に入って驚くのは、梱包をほどかれた乾草が、ど～んと、通路の真ん中に置かれ、両側の牛房からジャージーたちが牧草を引っ張り込んで食べている姿だ。この乾草の主体はカナダ産アルファルファで、安原さんは、栄養価の高いアルファルファを飽食させることが、こくのある高品質の生乳生産に不可欠だと考えている。アルファルファはタンパク質が高く、牛の嗜好性も良い「牧草の女王」と称される牧草だが、酸性土の多い日本では栽培することが困難なため輸入せざるを得ない。また、当場では、搾乳牛が自由に放牧地を行き来できる構造になっているので、搾乳時間以外は、牛たちは牛舎と放牧地で思い思いに過ごしている。

生乳については、通常の出荷のほか、知苗さんが乳製品製造担当として、ジャージーミルク、ソフトクリーム、ヨーグルト、チーズなどの乳製品を製造し、併設するカフェ「MILMU」で販売しており、遠方からも多くのリピーターが駆けつけている。

実は、外部への生乳出荷について、取引先の牛乳工場がジャージーの生乳の受け入れを停止したため、アビタニアのジャージー生乳出荷先がなくなってしまった。このため、ジャージー牛の一部をホルスタインに切り替えたが、ジャージーとホルスタインの生乳は別々のバルククーラー（貯乳タンク）を使って、混入しないようにしている。牛舎の牛もホルスタインの搾乳牛の群にはジャージーの乾乳牛（搾乳していない牛）と妊娠牛、ジャージー搾乳牛群には、ホルスタインの乾乳牛を一緒にして、搾乳時の間違いを防いでいるとのことだ。今後、ホルスタインを増やさざるを得ないが、経営上、どの当たりで落ち着くか様子を見ているという。

こうした搾乳牛の品種構成の変化を踏まえ、肉用に向ける去勢牛も、黒毛和牛（受精卵移植による純粋種）、ホルスタインと黒毛和牛の交雑種、ジャージーと黒毛和牛の交雑種、ジャージーとバラエティに富んできたそうだ。

また、本牧場では、雌雄判別精液の使用による雄雌生産のコントロールはしていないため、生産される雄子牛は自家肥育を行っている。肥育方式にはあまりきっちりしたルーティンはなく、牧草と少量の配合飼料で飼育しているため、肥育期間は長くなる傾向にある。雌牛は経産牛のほか、繁殖時に太りすぎたものなどを肥育に回している。自家更新なので余った雌牛は適宜、肥育を行っているのだ。十和田市のと畜場でと畜し、大分割したあと、2016年に完成した食肉加工施設で安原さん自らが

部分肉加工し、加工場に併設するカフェ[MilMu]でジャージービーフとして提供しているほか、弘前市のホテルにも販売している。

この安原さんのジャージービーフを巡って、最近、大きなムーブメントが起きた。シャープが製造するウオーターオーブン「ヘルシオ」と連携する「TASTY JOURNEY with HEALSIO」の第 1 弾の食材に、アビタニアジャージーファームのジャージー牛が選ばれたのだ。

この選定には、以前からアビタニアジャージーファームのジャージー牛を評価してきた、本事業の千葉祐士委員（(株)門崎代表）がキューピッド役を務めている。消費者のヘルシー志向や、生産者のSDGsをめぐる意識の変化などから、黒毛和種以外の品種（日本短角種など肉専用種だけでなく、ジャージョーやブラウンスイスなど乳牛も含め）や放牧肥育など、「柔らかいサシの入った牛肉」一辺倒の嗜好に変化が見られるが、家庭でこのような特徴ある肉を調理することは容易でない。フードテックが可能にする「こだわり食材」の活かし方として注目される。

この日も 7 歳を超えるジャージー去勢牛など赤身牛肉の美味しさを噛みしめることができた（千葉委員の調理によるので、さすがのヘルシオもかなわない美味しさだ）。

安原さんご一家と試食会をさせていただきました

アルファルファ乾草がたっぷり通路におかれた牛舎

去勢の子牛は、ジャージー、ジャージー×黒毛、ホル×黒毛と多彩

牛舎裏の放牧地は、搾乳牛が牛舎から自由に出入りできる。
大陸さんにじゃれる牛も

雌の育成牛は別に放牧されている

7歳のジャージー去勢牛のLボーンやヒレ肉、焼肉用の部位など、様々なお肉を試食
味が濃く、噛みしめるほど旨味がある

3　長谷川自然牧場（鰺ヶ沢町）

⑴　経営の概要

長谷川自然牧場は約35年前に、長谷川光司さん、洋子さんご夫妻が始められた牧場だ。そのきっかけは、光司さんの農薬中毒だった。葉タバコ農家であった光司さんが、生産過程での農薬使用による農薬中毒に悩まされ、葉タバコ栽培をやめることを決意し、美味しい卵がたべたい、と 20 羽ほどの採卵鶏から養鶏を始めのだ。

その養鶏も普通の飼い方ではなく、平飼い、無投薬、有精卵と、まさに自分が食べたい卵生産に取り組んだのだ。

そうこうしているうちに養豚も始めた。これには洋子さんも最初は反対だったとか。養豚も、できるだけ自然に近いかたちで、とジャガイモなど地域の農産物やパンくずなどを利用し、堆肥は耕種農家に還元する、地域循環型の養鶏・養豚経営を築いている。

⑵　経営の特徴

長谷川自然牧場では、現在、平飼い養鶏として 900 羽、豚を 700 頭飼育している。養鶏は、木造の鶏舎と放飼場を連結させた飼育スタイルで、鶏たちは自由に行き来できるようになっているが、ゲートもついており、人間が鶏をどちらかに集約できるようにもなっている。

平飼いの採卵養鶏だが、人の腰の高さくらいに卵の取り出し口（集卵口）があり、その裏にネストが容易されているので、地べたに直接、産卵するわけではない。雄鶏も混合飼育されているので、自由に交配し、有精卵を生産している。

この日、宿泊したホテルの朝食に、長谷川自然牧場の生卵が提供されていたので、卵かけご飯として美味しくいただいた。

養豚部門は、豚舎の中で豚が自由に動ける一枚区画の豚房を設置し、そこで発酵床養豚を行っている。この発酵床つくりには、籾殻を利用しているが、豚舎の中に籾殻の「燻し装置」を設置し、籾殻の燻炭化を行うとともに「燻し煙」が悪臭の防止や防虫にも役立っている。また、燻炭化で得られる木酢液は、豚の飲水等にも混ぜているそうだ。

長谷川養豚では、繁殖は行わず、子豚で導入して肥育するだけに特化している。繁殖部門があると、ふん尿処理も排水の浄化が必要となるので、発酵床だけで済む（堆肥処理）肥育に限定している

ことは合理的だ。その代わり、豚の品種にはこだわらず（一般的な三元豚＝LWD＊）。　後述する飼料の工夫と 10 か月齢での出荷という長期肥育での「美味しい豚肉」生産をめざしているそうだ。

飼料の原料は、一般的な配合飼料ではなく、近隣で生産されたジャガイモやぬか、おからやパンくずなどを主体に野菜くずなどを利用した「エコフィード」。エコフィードの殺菌や消化性を考慮して、原料を窯で加熱し、白神産地から得た土着菌で発酵飼料としている。

こうした手間暇かけた生産行程と 10 か月齢出荷という長期肥育を踏まえて、長谷川さんは「うちの豚は生きた熟成豚」と表してる。

＊LDWは、豚の交配様式を略語化したもの。L（ランドレース）♀×W（大ヨークシャー）♂×D（デュロック）♂。

こうした畜産物のうち、卵はパックにし、豚肉は精肉として販売するほか、加工品としても製造販売している。ホテルやレストランからの引き合いも多く、コロナ禍であってもなんとか売り先は確保されているようだ。

なお、長谷川自然牧場では、10 年ほど前から、近隣の小学校児童の農業体験を受け入れており、一般の消費者の見学にも可能な限り対応されている。数年前に法人化したため、牧場経営は誰にでも受け継いでもらえればいい、と思っていらっしゃるとのことだ。

長谷川さんご夫妻を囲んで

事務所

構内。右手に摘んであるカゴは餌用のジャガイモ

売店

豚舎

豚舎内の豚房は発酵床

もみがら燻炭装置とエコフィードの加熱窯

鶏舎の放飼場

鶏舎内の様子

卵の取り出し窓
向こう側にネストがある

ロース肉

バラ肉

ホテルのフライヤー

4 おおわに自然村生ハム工房（大鰐町）

⑴ 経営の概要

弘前市に隣接する大鰐町に所在する「おおわに自然村」は耕作放棄地を活用した養豚生産を行っている。前項で紹介した長谷川自然牧場で養豚を学んだ三浦隆史さんが管理責任者となっており、肥育豚を放牧しながらゆったりと育てている。「おおわに自然村」のオーナーである三浦浩さんは、隆史さんの父で、産業廃棄物会社（有限会社エコ・ネット）を経営している。三浦浩さんが養豚を始めたのも、地域の生ゴミと飼料として利用することで循環型の農業が確立できるのではないか、との思いからだった。

一方、飼養規模の小さい養豚では思うように利益が上がらず、もも肉やうで肉などの「不需要部位」は特に販売に苦労する．そうした中で、浩さんは、もも肉やうで肉を原料に生ハムつくりを始め、国内でも数少ない生ハム工房として、おおわに自然村から少し離れた廃校跡に「おおわに自然村生ハム工房」を設立した。こちらには浩さんの 3 男の石澤輝さんが生ハムつくりを担当している。地域でのエコフィードを利用した養豚～生ハム生産という循環と親子の「循環」が相まって、 チャレンジが進んでいる。

⑵ 経営の特徴

三浦浩さんは、もともとは銀行員であり、その後「産廃事業」を興すことになったが、「捨てれば ゴミ、生かせば資源」という目で地域をみると、いかにももったいない資源の浪費状況が目について仕方がない。特に、「生ゴミは大地を生かす」ものであり、その生かし方を追求したあまり、養豚を始めることになった。廃園となったりんご園での養豚事業は、どんぐりなどの木の実や雑草を豚に食べさせる「放牧養豚」として進めてきた（国内での豚熱の発生により、野生のイノシシからの感染リスクを避けるため、現在、放牧は休止中で、発酵床での飼育に切り替えている）。

長男の隆史さんは酪農がやりたくて北海道の大学に進み、帰郷したものの近隣に酪農家がないことから、父の浩さんが養豚を勧めたという。長谷川自然牧場で研修した隆史さんは、長谷川流を学びつつ、おおわに自然村に適した飼い方として放牧を選んだが、肥育に時間がかかるため 8～10 か月齢での出荷となり、付加価値を付けた販売を模索せざるをえず、浩さんがトライし始めた「生ハムつくり」に本格的に取り組むこととなった。

その時、近隣の小学校が廃校となり、この廃校を生ハム工房として利用することを考えたという。廃校の施設は川のそばにあるため、川風が涼しく、また校舎の2階は廊下が長くて風の流れが良いことに気がついた。生ハムは秋冬の寒冷期に仕込み、しばらくは冷蔵するが熟成のステージに入れば微生物の活動が活発になる温度帯が望ましい。こうした条件に廃校の教室がぴったりで、現在は、豚肉の加工と冷蔵を1階の旧職員室で、生ハムの熟成は2階の教室で行っている。

コロナでも取引先は確保しているが、むしろ、数年前の大雪でハウス豚舎が潰れてしまい、現在は豚肉の生産が追いつかない状況とのこと。モモとウデは全て生ハム向けなので、生ハムに合う大きなモモ肉が欲しいため、枝肉重量は一般豚より大きくなる（ロースやバラ肉などは精肉で販売）。大きなモモ肉を熟成させるため、通常の国産生ハムより長い熟成期間（24 か月以上）となる。塩付けもすり混む方式では十分、塩が染みこんでいかないので、どぶ漬け方式にしている（現在の生ハム担当は、もとシェフである石澤輝さん）。

おおわに自然農園では、今は豚の品種にこだわらず三元豚の子豚を購入している（長谷川自然牧場と同じ方式）が、いずれ、マンガリッアを使った生ハムに挑戦してみたいとのことだ。また、地域の資

源としてリンゴ粕の飼料利用も視野に入れているという。親子共同での地域資源循環型養豚～生ハムへの挑戦は続く。

生ハム工房の正面（旧小学校の玄関）

旧校舎と校庭。正面の体育館は使用していない

風通しの良い2階の廊下
右側教室が熟成室

三浦浩さんはこの教室で生ハムつくりも教える

生ハムの熟成室。原木がずらりと吊されてる

熟成中のモモ肉とウデ肉（パレタ）

24か月熟成の生ハム
美しく美味しい！

生ハム工房の前での記念写真。右から千葉委員、三浦浩さん、隆史さん、石澤輝さん、和田委員、藤井委員。

5 佐々木基牧場（十和田市）

⑴ 経営の概要

十和田市の佐々木基（はじめ）さん。日本短角種の経産牛を数頭放牧肥育している「マイクロ ファーマー」だ。

1993 年生まれの佐々木さんは、東京農大で持続可能な農業や国際農業を学び、卒業後は米国で農業研修をした際にカウボーイライフを経験。牛と馬と人が一体的に作り出す牧畜の姿に魅了され、自分が生まれ育った地域が、南部駒と日本短角種の産地であることから、まさに故郷でカウボーイ生活ができる！と短角牛の生産牧場で研修を受け、現在は、実家の黒毛和牛の繁殖雌牛から採取した受精卵を短角の雌牛に移植して、短角の経産牛を放牧地で非育雛グラスフェッドビーフの生産に取り組まれている。実家の経営移譲を受ければ、黒毛と短角を組み合わせた繁殖・グラスフェッドビーフ生産を本格化したいと考えている。

今回、訪問したのは、十和田市の実家（畜舎がある）ではなく、六戸町の坪毛沢牧野。37 ㌶ほどの放牧地は 7 区に分割されており、1 日ごとに移動しながら 20 頭程度の牛を放牧している。昔や日本短角種が主体で、馬を放牧したこともあるそうだが、短角種から黒毛和種への転換が進み、現在では、佐々木さんの預託牛以外は全て黒毛和種となっている。

佐々木さんは十和田市在住のため、六戸町の牧野を利用するに当たっては、牧野組合（六戸町牧野畜産農業協同組合）の了解を得て放牧している。牧野組合の組合員は牛飼いばかりでないが、この地域の「共同利用の土地」ということで、牛の放牧が最適の土地利用との理解の下に 4～11 月の間、牛を預託し、組合員が交代で牛の管理作業をしている。この日、案内していただいた山本さんたちも日に 2～3 回、牛のチェックに立ち寄るそうだが、自宅では牛は飼っていないという。それでも通っているうちに牛が可愛くなってきたそうだ。

この日、佐々木さんの所有牛4頭のうち、1頭は子付きである。佐々木さんは経産牛の肥育のために放牧しているので、本来は子付きの牛はいないが、この牛は購入時に妊娠していた（はらみ牛）ので、生まれた子牛を母付きにして母乳を飲ませている。子牛は秋の市場で販売するそうだ。

経産牛は、購入した時点で年齢も産歴もコンディションもそれぞれなので、佐々木さんに、どのような基準で肥育牛として出荷するのか訪ねると、肉付きをみて決めるとのことだった。この日見た牛の中で珍しい毛色（粕毛）の経産牛は近々、出荷するとのことだった（後に、この牛がと畜され、部分肉の一部（サーロイン、ランプ）を千葉委員が購入したため、格之進で試食することができた。赤身の濃い肉々しいお肉でした）

佐々木さんはグラスフェッドビーフを自ら販売するために肉屋さんで肉のカットの勉強もしたそうで、十和田市内のお店などに直接販売しているそうだ。この日は時間がなかったため、直接、お店には行けなかったが、十和田市内の「SHO・BUON（しょぼ～ん）」の「グラスフェッド短角牛のハンバーガー。」を佐々木さんがテイクアウトしてきてくれたので、放牧地で美味しくいただくことになった。

佐々木さんとしては、放牧できない冬期間の飼料として、地元の牧草や食品副産物を給与することも検討している。

六戸町坪毛沢牧野で集合写真

六戸町牧野組合の皆さんが交代で牧野管理をされている

六戸町牧野の放牧牛。
現在は黒毛和種主体に 20 頭ほど放牧

牧草は青々しているように見えるが不食草も多いようだ

日本短角種の雌は 4 頭放牧中で、全て佐々木さんの所有牛

短角では珍しい「粕毛」の経産牛。放牧肥育中。14 歳

左の経産牛のサーロイン（手前）とランプ

佐々木さんのグラスフェッド短角牛のハンバーガー。十和田市の「SHO・BUON」からテイクアウト