シェフ畜調査・長野地区の概要

日　程　　2021 年 9 月 10 日(金)～11 日(土)
参加者　推進委員：千葉祐士、原田英男、佐藤泰

調査内容：
長野県における農畜産物の調査
・(有)藤原畜産（安曇野市／放牧養豚と生産物の販売）
・小布施牧場株式会社（小布施町／ジャージーの放牧飼育、乳製品の製造販売）
・ボスケソチーズラボ（佐久市／地域酪農家の生乳、ヤギ乳によるチーズ製造販売、レストラン経営）

1　藤原畜産（ふじわらふぁーむ）（安曇野市）

(有)藤原畜産は、安曇野市の JR 篠ノ井線明科駅から車で 10 分ほどの山中にある。旧篠ノ井線本線の廃線跡を横目に山道を登るとちょっと開けた駐車場があり、そこに車をおいて（作業車は消毒ゲートを抜けて更に豚舎の横まで道はあるが）、標高 800 ㍍の牧場まで登ると、遠くに北アルプスの山並みが見える素晴らしい環境だ。

(有)藤原畜産（藤原仁社長）は、昭和 26 年、仁社長の祖父の代に家畜商として始まった牧場で、現在は、仁社長の母である喜代子さんと 2 人作業で、豚の肥育・加工・精肉販売を手がけている。

藤原仁さんは、牛飼い・家畜商だった祖父（競走馬の馬主もされていたとのこと）の後について廻る動物好きの子どもとして育った。このため、母親の手伝いをしながら自然に養豚の道を目指すことになった。

とはいえ、祖父が牛から豚に転換したころは、自然に飼いすぎたため、豚が寒さで圧死するなどの苦労を見てきた。このため、チップや米ぬかの発酵床の豚舎とし、豚舎から自由に豚が山野で放牧される「放牧豚」生産を軌道にのせ、「安曇野放牧豚」の名称でブランド化した。現在は仁社長が生産面を、喜代子さんが販売面を担当している。

繁殖は行わず、子豚を導入して肥育する経営スタイルだが、発酵床と放牧を併用した、健康的な豚の育成に心がけ、特に、運動と日光浴が可能な放牧が、美味しい豚肉を生産するための基本だと思っている。

飼料には配合飼料や飼料用米、こめぬかなどのほか、近隣のブルワリーのモルトやシードルの発酵残渣、生野菜やスイカなど季節の近隣の野菜なども給与していたが、豚熱対応のため、現在は生野菜は給与してない。

一昨年以降の豚熱（豚コレラ）の蔓延により、大きな影響を被った。

第一に、子豚の導入元の変更である。新潟の種豚場から子豚を導入できなくなり困っていたところ、近隣の立科町にある「福島ハイポー」（東日本大震災により福島県川俣町から移転された種豚場）からハイポー豚を導入することができた。以前の品種がLWDの 3 元豚だったので、最初はトラブルもあったが、今では、この品種に適した管理ができるようになった。筋肉質で、肉に保湿性のある豚で、気に入っているとのことだ

第二は、根幹であった「放牧」の中止を余儀なくされたことだ。イノシシからの豚熱感染を防ぐため、放牧地の外周に柵を設ける必要があったためだ。放牧中止の間は、発酵床のみでの管理になるため、飼育頭数を減らすとともに、発酵床に竹の粉を加えるなどして発酵床の菌群醸成を心がけた（繁茂

する竹の処分方法としても効果がある)。今年の 8 月に、外柵を整備し、放牧を再開することができてほっとしたところ。

「安曇野放牧豚」は放牧をしていることもあり、出荷月齢は普通豚(6か月)より長い 8～10 か月となる。豚舎のキャパは 150 頭程度だが、放牧の中断等の影響もあり、今は 100 頭程度の飼育になっている。

このほか、一時期、コクシジウムの影響で困ったこともあったが、家畜保健衛生所とも相談して駆除している。

「安曇野放牧豚」は、ネットでの直売、レストラン等への卸売り、安曇野市と姉妹都市である武蔵野市の学校給食など販売先は確保できていたが、コロナ禍で外食向けが大きな打撃を受けたため、地元での小売り販売、キッチンカーでの販売など努力している。お客様には「豚特有の臭みがなく、脂が甘く美味しい」との評価されている。販売担当の喜代子さんは、服飾メーカーで働いていた経験もあり、営業は楽しくされているようだ。

喜代子さんいわく「安曇野放牧豚のブランドを育ててくれたのはシェフであり、これからも、シェフと一緒に盛り上げて行きたい」

藤原仁社長、佐藤泰委員、藤原喜代子さん、千葉佑士委員

藤原畜産の豚舎

牧場は緑に囲まれ、遠くに北アルプスが望める環境

写真では見にくいが、放牧地の外柵を整備した

豚舎の奥が放牧地で、豚は自由に行き来できる

豚舎から放牧地へ抜ける通路付近
「どろんこ子豚」である

「安曇野放牧豚」を扱う地元レストラン
「ロティスリー　ル・ボヌール」

2　小布施牧場＆ミルグリーン（小布施町）

小布施町の小布施牧場株式会社は、木下荒野社長（弟）と木下真風専務（兄）が 2017 年 3 月に起業した会社で、生乳生産部門の「小布施牧場」と乳製品販売部門の「ミルグリーン」を有する。

木下荒野社長は、酪農学園大学在学中に同じ長野県の伊那市にある「伊那食品工業」（塚越寛社長。「かんてんぱぱ」ブランドで有名な企業）が正月の全面広告に掲げたアルプスと放牧地にたたずむ牛の姿に感動し、「家畜がきれいにする農地・農業」の実現を目指すことに。大学卒業後、ニュージーランドや国内の牧場での経験を経て、生まれ故郷である小布施市で起業した。とはいえ、父はサラリーマンであったので、新規就農であり、牛舎や土地の確保では地元の理解と協力を得ることに腐心した。

牧場研修したニュージーランドは放牧主体、日本は舎飼い主体であったが、「いいとこ取り」しようと、小規模で放牧と舎飼いを組み合わせ、ジェラートやチーズをつくり、付加価値を付けることで、小規模ながら(小規模ゆえの)循環型の経営を築き上げた。

大学卒業後、ホテルマンをしていた兄はジェラートショップ担当、それぞれの妻もジェラートショップで作業するなど、兄弟夫婦で小布施牧場株式会社をスタートした。

小布施町は、栗の町、葛飾北斎の町として観光客が多く、また、長野市や須坂市など、近隣の町からのファミリー層が立ち寄る町だ。おしゃれなショップは、著名な建築家・高橋修一氏に設計をお願いし、隣接する名刹・玄照寺の寺有林「小布施千年の森」の中に、舌（下）草刈りとしてジャージーの子牛を放牧するなど、美しく、のびのびした空間を演出している。

訪問した日は金曜日の夕刻であったが、家族連れで賑わっており、コロナウイルス対策をとりながら、頑張ってらっしゃった。コロナ禍前は来場者1日当たり 800 人にもなった来客数は減少はしたが、ファミリー層の利用が多いせいか、コロナの影響はあまりなかったという。

このミルグリーンやオンラインショップで販売している乳製品は、ジェラート、カップアイス、モッツァレラチーズで、業務用に牛乳、ソフトクリームミックスを販売している。近隣に「LANDTATION HAKUBA」を展開するスノーピークでもソフトクリームミックスを使ってもらっている。後述するように、ジャージー牛の飼育頭数は 10 頭を上限にしているので、乳製品の販路を拡大するという方向ではなく、同じ志をもつ牧場に顧客を紹介することにしている。「シェフ牛事業」で協力していただいた栃木県那須町の「森林ノ牧場」は姉妹牧場であり、こうした姉妹牧場が広がっていく中で、顧客の需要に応えるという戦略である。このため、チーズも回転の早いフレッシュ系だけの製造を考えており、熟成が必要なハード系やカビ系などを製造する予定はない。木下社長の考え方の基本は、生産・製造・堆肥還元などのバランスがとれた経営であり、売れ行きが良いからと乳製品の製造のみを一方的に拡大する考えはない。

小布施牧場の牛舎は、ミルグリーンから車で 10 分ほど走った畑の中にある。周囲は栗園やりんご園、野菜畑が広がり、小布施牧場に緑の放牧地が広がっている。遠くの山並みを背景に牧草を食むジャージーたちの放牧風景が素晴らしい。ミルグリーンから放牧地に寄る家族連れも多いそうで、搾乳体験なども行っているそうだ。

生乳については、前述したミルグリーンでの販売や業務用乳製品の販売を主体にしているが、地元の農協を通した東海生乳販連への出荷も続けている。コロナ禍での生乳取引では、農協を通したルートが良く機能したので、廃棄等出すことなく助かったとのこと。

この牛舎は、肥育農家の牛舎を譲渡したもので、30 頭のキャパがある。ただ、ジャージーは成牛 10 頭としているので、この時も搾乳牛は 6 頭。子牛はこの牛舎やミルグリーン前の寺有林で放牧。乾乳牛は「戸隠牧場」で預託に出している。

成牛 10 頭を上限にしているため、更新用以外の雌牛を生産する必要はない。このため、交配には性判別精液を使用し、空いた腹に和牛ETを移植。子牛は 10 か月齢で家畜市場で販売して個体販売での収入も確保している。ドナー牛の血統にも気を配り、高値販売が可能な血統構成に気を配っているそうだ。

搾乳牛が 6 頭なので、前後の作業を入れても 2 人で 1.5 時間で搾乳は終わるので、毎晩、夕食を家族で食べることができている。こうしたことからも小規模「楽農」は素晴らしいと考えている、とのこと。

木下社長のお話を伺っていると、牛を中心とした循環型の牧場経営が農村景観にいかに資することができるか、多額の資本によるものではなく、アイデアと経営哲学による若者のチャレンジの可能性を考えさせる。

「小布施千年の森」から見るミルグリーン

ミルグリーンのなか。明るく清潔感あふれるショップ

ミルグリーンのテラス。対面が「千年の森」

ミルグリーンが「小布施千年の森」の入り口に当たる
森の中にジャージー子牛を放牧するスポットがある

小布施牧場の「モッツァレラチーズ」

牛舎の前に広がる放牧地。山脈をバックに、素晴らしい景観となっている
ここは搾乳牛専用の放牧地。ミルグリーンの後に立ち寄るお客さんも多いとか

搾乳牛舎の横に黒毛和種の飼育スペース。母牛はETのための供卵牛で、ETをジャージーに移植し、生まれた黒毛和種の子牛を10か月齢まで育成して、家畜市場で販売
右端は、黒毛和種子牛のための運動場

3 ボスケソチーズラボ(佐久市)

(1) 来歴

ボスケソチーズラボ代表の是本健介さんは 1969 年生まれ。福岡県出身で、大学・大学院では航空宇宙工学を専攻し、(株)本田技術研究所に入社、ジェットエンジンやF1 マシンの車体設計、燃料電池車の車体開発など、「技術の本田」でエンジニアとしての道をまっしぐらに進んできた。そんな是本さんが、仕事でヨーロッパと日本を往復するうちに、ヨーロッパのチーズを食べてチーズファンになり、ついにはチーズプロフェッショナル、チーズ職人になってしまったという。

チーズづくりの道を歩もうと決意した是本さんが、その場に選んだのが、奥さんの実家があった佐久市だった。ご実家に何回か通ううちに、友人知人も増え、良質な生乳を生産する酪農家とも出会い、軽井沢が近いということでトップシェフとも連携できる、その上、乾草冷涼で住みやすい土地とチーズ

づくりを始めるには最適の土地だということに気がつき、2015 年のクリスマスに創業した。工房は佐久市の春日温泉近くにあり、温泉水を利用したウオッシュチーズなども製造している。

(2) Bosqueso Cheese Lab.のチーズづくりの特徴

是本さんの経歴を聞けば、誰もが「F1 エンジニアがなぜ、チーズづくり？」と不思議に思うかも知れないが、是本さんは「エンジニアリング的考え方と高精度の計測器及び情熱があれば他分野への展開は十分に可能」という。確かにチーズづくりは、技術的・科学的に多くの知見が集約されており、乳酸菌やカビなどの微生物の培養技術等も完成しているので、環境条件さえ制御すれば Input―Output 系は安定している、と言える。

是本さんは、現時点では家畜を飼育せず、外部から生乳を購入してチーズ製造を行う工房（農家工房の「フェルミエ」に対して「レティエ」という）だが、「良質な原料乳を提供してくれる生産者と連携できれば問題ではない」という。牛の生乳は「スプレドール小林牧場」（是本さん自身、6 か月ほど実習をした）から高品質な生乳を仕入れているし、ヤギ乳は、佐久市内にある「家畜改良センター長野牧場」（家畜改良センターで唯一山羊を飼育している）から仕入れることができる。

最近、牛の生乳もヤギ乳も仕入れ単価が上昇して経営的には厳しいものがあるが、「Japan Chesse Award」でヤギのセミハードチーズ「SHIRAKABA」が非加熱圧縮 4 か月未満部門で金賞と最優秀部門賞を受賞、イタリアで開催された「World Cheese Awards 2019」で「KARAMATSU-RH」が Bronze medal を受賞するなどチーズへの評価は高いものがある。

工房開設後 4 年と短期間の間に、是本さんは驚くほど多くのアイテムを製造するチーズ職人となっている。こうした製造技術の広がり・深まりにも驚くが、是本さん曰く「自動車製造は共通のプラットフォームから多様な車種と創り出している。チーズ製造も同じで、共通の製造基盤から乳種及び菌を変えることで多様なアイテムを作ることができる。」と仰るのである。

コロナ禍でも軽井沢での需要が確保できたので、助かったとのことだ。いずれ、羊を飼育して羊乳のチーズ製造にも取り組みたいとのことである。

なお、ボスケソチーズラボではチーズ製造に特化し、販売は、すぐそばにある「望月馬事公苑」の旧クラブハウスを借りた「umabar（ウマバル）」で行っている。ここでは、ボスケソチーズラボのチーズを利用した料理も提供しており、女性や若いカップルで賑わっている。

ボスケソチーズラボ

Umabar（ウマバル）の外観

ウマバルの内部

ウマバルのテラスから臨む
望月馬事公苑

ウマバルのチーズ・ショーケース

ウマバルのランチ
チーズ全部乗せプレート

ウマバルで購入したチーズの一例。
地元の黒澤酒造と提携した酵母チーズ「MIMAKI」、白カビ「MOCHIZUKI」、温泉水でウオッシュした「KASUGA」