

# 農産加工副産物を活用した 地域循環型食肉生産

—中標津町・ピックファーム大山と釧路市・榛澤牧場—



道東・中標津町と釧路市に、農産加工副産物を活用して食肉生産に取り組む人がいます。

大量の輸入穀物に依存した食肉生産は、地球環境保全、あるいは地域資源循環の点から見ても転換を図っていくことが必要ではないでしょうか。資源を循環させ、生産したものをできるだけ地元で消費してもらおうと、食肉生産に取り組む二人の生産者を訪ねました。

## 「おいしい豚肉をつくりたい」と養豚業に

中標津町で1988年にピックファーム大山を立ち上げた大山清春さん。町内にある大手乳業メーカーに勤め、<sup>※1</sup>育粉やゴータチーズづくりなどに携わってきたのですが、ある人との出会いをきっかけに養豚業を始めることになりました。

30年ほど前、大山さんが勤務するチーズ工場に毎日チーズくずやホエー（乳清）粉を集荷する養豚家がありました。その養豚家はでんぷん粕や残飯等に発酵菌を入れて発酵させる菌体飼料を用いた養豚を行っていました。毎日顔を合わせていたこともあり、ある時その養豚家を訪ね、そこで生産された豚肉を食べさせてもらった時の印象は今でも忘れないといいます。「おいしい物を食べた時って、本当にすごいなと思いました」と



※1 育粉  
育児用に成分を調整した、育児用粉乳のこと。



豚舎をはじめ、養豚場内の建物は、廃材をピックファーム大山の直売所。ホームページを利用して大山さんが手づくりで建設。ページは <http://www.milky pork.com/>

大山さん。その味が忘れられず、その養豚家の勧めで、自宅の裏に廃材を利用して豚舎を建て、奥さんの千鶴子さんと千鶴子さんのお母さんが中心となって、繁殖豚を飼養し、大山さんも会社勤めの合い間に手伝う形で子豚生産を始めました。

その10年後、恩師の養豚家が亡くなったことを機会に、「食べさせてもらったあのおいしい豚肉を作りたい」と一念発起し、乳業メーカーを退職。本格的に養豚経営を始めたのです。当初は、廃業した農家の施設や菌体飼料を作る機械を譲り受け、できる限り初期コストを抑えての出発でした。

ピックファーム大山では、現在、繁殖豚、子豚、肥育豚など700頭ほどを飼育し、子豚生産から肥育まで、さらにハンバーグや餃子など、豚肉「なかしべつミルキーポーク」とその加工品の製造・販売も手がけています。

豚肉はその健康状態と餌の種類によって肉質が大きく変わります。そのため、おいしい肉を生産するため、飼料の配合や生産段階での試行錯誤が続きました。実際に自分で試食して味を確かめ、何度も試食会を開催し、アンケートを取るなど、いろいろな取り組みをしてきました。

ピックファーム大山の飼育はできる限り自然体に近い形で飼うことにこだわっています。ハウス豚舎では、



おかくずを敷き詰めたハウス豚舎で自由に動き回る豚たち

自由に肥育豚が移動できるようにして一定の筋肉が付くようにしているほか、おかくずにバイオ菌を混ぜて、糞尿などのおいがこもらないように工夫しています。また、このおかくずは豚の糞尿を吸収しているため、これを発酵させ、堆肥を作るバイオベッド豚舎になっています。

さらに、安全な肉を生産するため、病気の予防には一般的な抗生物質の投与は避け、出生後は母豚の母乳を与えています。また、母豚は健康な体で母乳を通して免疫を子豚に与えられるように、分娩まで牧草地に放牧し、運動させています。

### ホエー粉を食べさせたホエー豚

「おいしい豚肉をつくりたい」と始めた養豚業でしたが、農畜産物の輸入自由化時代に入ったこともあり、開業後、どんどん豚の価格が下落し、餌代がかさみ、非常に苦勞したといいます。しかし、餌が味を左右するので、コスト削減を優先するわけにもいきません。そこで、試行錯誤の上、たどり着いたのは農産加工副産物の活用でした。自家配合飼料とチーズ製造時に排出されるホエー粉をたっぷり食べさせるという飼養法です。

道内では、十勝などでホエー豚が生産されているようですが、大山さんがこだわるのは液体のホエーではなく、乾燥したホエー粉です。乳酸菌はほとんどありませんが、そのほかの成分は10倍以上もあるといいます。また、ホエーだけでなく、牛乳のたんぱく質が固まったカードなども与えており、積極的に農産加工副産物を活用しています。

現在、農産加工副産物、ホエー粉、<sup>※2</sup>単味飼料を混合したものを与えていますが、その配合割合についてはさまざまに試行を重ね、試食会を何度も開催し、最終的に行き着いたものです。

#### ※2 単味飼料

生産された飼料そのもので、家畜にそのまま給与されたり、配合飼料や混合飼料の原材料となる個々の飼料のこと。皮付き大麦圧べん、乾燥おから、ビートパルプなど。

## 地元で消費してもらいたい思いが実現

おいしい豚肉づくりを続けてきた大山さんがずっと考えていたのは、「地元の人に食べてもらいたい」ということでした。まずは納得のいく豚肉生産に取り組んできましたが、PRなど、地元の消費者に知らせていくことまでは手が回らなかったのが実態です。口コミで多少の広がりがあったものの、町内に養豚業者がいることを知らない人もいました。

そんな時、ピックファーム大山の存在を知り、わざわざ養豚場まで足を運んできた人がいます。地元中標津町で建設業を営む最能建設<sup>ものう</sup>の最能哲社長です。

一昨年度、釧路建設業協会では、釧路・根室の地元に対して地域貢献をしていこうと、地域貢献推進委員会を立ち上げました。同委員会では、釧路公立大学地域経済研究センターの協力を得て、「スローで美しい循環型の地域づくりの実現」を一つのキーワードにいくつかの取り組みを始めようと、「地域フードシステムの構築を目指した食の社会実験—ひがしほっかいどう100%地元食材を使って—」を企画しました。これは、地元の釧路全日空ホテルの<sup>にれがね</sup>楡金久幸総料理長の協力を得ながら、地元の食材を100%使ったディナーを実現してみようという企画でした。

地域貢献推進委員会の委員長を務める最能さんとはもとも食に対するこだわりが強く、また、楡金シェフは早くから地元食材を積極的にメニューに取り入れていました。この企画を実現するために、二人はさまざまな地元の優れた食材を探していたのです。そのため最能さんは以前から聞いたことがあった大山さんを訪ねてきたのです。

そして、一昨年9月に企画が実現。食の生産者や流通業者、飲食店、行政、観光客などの参加者へのアンケートで、19品のメニューの中からピックファーム大山の厚切りソテーと、その肉で作ったソーセージが人気投

票ナンバー1に輝いたのです。ちなみに、ソーセージはピックファーム大山の豚肉を使って、地元の中標津農業高校食品ビジネス科の生徒が西村博幸教諭の指導のもとで作ったもので、'03年度には「道産食品独自認証モデル事業」でロースハムが認証を受けています。

その結果が新聞などで報道され、認知が一気に広がり、釧路・根室地域での販売拡大の大きな力となりました。「長年の念願だった地元消費が大いに前進し、おいしい豚肉の存在を中標津町内の皆さんに分かってもらえました。これは本当にうれしいことで、関係者の皆さんには本当に感謝しています」と大山さんはいいます。

生産者と消費者の距離を近づける場ができ、そこをつなぐ情熱を持った人たちが介在することで、新たな展開につながったのです。

## 大山さんの取り組みが、新たな産消協働を生む

大山さんの取り組みに触発されて、建設業の新規産業展開の動きも出てきています。最能社長が養豚業に参入しようというのです。地域内の資源を活用した飼料で給餌した安全で健康な豚肉及び付加価値の高い加工品の製造・販売の取り組みが、17年度の北海道が行う建設業等のソフトランディング対策モデル事業に認定され、豚舎の建設などの取り組みが始まっています。養豚のノウハウや品種改良などの研究は、大山さんも協力しながら進めており、最終的には、生産した豚肉を使って地元町民や観光客などに料理を提供するオーベルジュ（フランス語で「宿泊できるレストラン」の意味）のようなものができないかと、夢は広がっています。

「生産地で消費する一つの意義は、健康のためになる食品であるということです。地元でとれた新鮮なもの、地元の人の顔を見ながら生産したものは、安全で健康につながるはず。やはり基本は地元で消費してもらいたいのです」と大山さん。現在、ピックファーム大山では、地元消費が2.5割ほどと、まだ域外への



大山さん(右)と、最能さん



一昨年の「地域フードシステムの構築を目指した食の社会実験」で人気ナンバー1となったピックファーム大山の豚肉を使った厚切りソテーとソーセージ

販売が多いものの、こうした取り組みが徐々に広がって  
いけば、地元での消費拡大が期待されます。

### 自分で生産したものを自分で食べる

一方、大山さん同様に全く別の業種から酪農業に転



榛澤牧場は、釧路市動物園のそばにある  
実家の酪農業を手伝っていたことがスタートのきっかけです。

向したのが、釧路市内で  
榛澤牧場を経営する榛澤保彦さんです。榛澤さんは北見で電気店を営んでいましたが、牧草の収穫期などに奥さんの

実家の酪農業を手伝っていたことがスタートのきっかけです。当初は「少し手伝いができればいいかな」程度に思っていたそうですが、結局は住まいを釧路に移して、酪農業を引き継ぐことになりました。それまでは搾乳牛を扱っていましたが、「素人に何ができるだろう」と考えた末、妊娠牛の販売を始めることになりました。'84年ごろのことです。

'86年ごろからは、家の近くに未利用の土地が豊富にあるため、草地資源を最大限に利用できる肉牛経営を構築しようと模索を始めました。それから2年後に放牧主体で飼養できるアンガス牛を導入、子牛販売の繁殖経営で、何とかやっていけるのではと思っていたところに大きな出来事がありました。国内でのBSE発生です。子牛が極端に安くなって販売ができなくなったのです。そこで、牧場に子牛を残し、本格的に肥育を開始、現在は、繁殖から肥育までの一貫経営に取り組んでいます。「BSE問題では、生産者が消費者まで結ぶところがないから、こんなことになるのだと実感しました」と榛澤さんは当時を振り返ります。

榛澤さんは、妊娠牛の販売をしていた時から自宅用の肥育も手がけていました。実際に生産した牛を自分で食べ、どんな味か、おいしいか、安全か、ということには常に気遣ってきました。視察に行ったある農場で



現在、榛澤牧場で主流のアンガス牛



「苦労も多かった」と榛澤さん

「肉牛を生産するのであれば、自分で育てた牛を自分で食べてみなければ駄目です。何でもいからとただ売るだけではない」とアドバイスされたことがずっと頭に残っていたといいます。

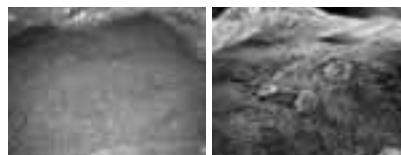
また、榛澤さん自身が以前電気店を経営していたことも、こうした思いを強くした理由です。「電気店はメーカーで作ったものを売るわけですが、故障したときにもう一度店に来てもらえるような、そういうものを売っていることだと考えて商売をしていました。酪農業を始めてもお客さんつながりたいという気持ちは変わりませんでした」。

そんな思いで、妊娠牛や子牛販売の時代にも年に数頭は自分たちで食べるために肥育し、実際に家族と一緒に味わっていたといいます。

### 未利用資源の100%活用を目指して

榛澤牧場では、牧草のほか、ジャガイモ皮サイレー<sup>※3</sup>ジやビール粕などの農産加工副産物など、これまで活用されていなかったものを飼料として与えています。これは、肉牛経営を開始した時から「人間が食べられないものを肉に与えるのが肉牛飼養の原点」と考えているからです。以前から、おからやマメ殻、リンゴ粕、ブドウ粕などを飼料として取り寄せ、利用していました。飼料はこうした未利用資源をできるだけ活用しています。こうした農産加工副産物を与えて肥育した牛肉は、配合飼料で肥育した牛肉と比べて余分な脂肪が少なく、うまみが強く、塩・コショウだけでソテーしてみると、肉のうまみが実感できます。

脂分の多い、いわゆるサシの入った牛肉がおいしいと日本人は考えがちですが、榛澤牧場の牛肉は、黒毛和牛などとは全く違った牛肉そのもののうまみがあります。当初は、そのうまみが理解されていなかったのですが、実際に調理して食べてもらうことで、調理人などが



ビール粕を使った飼料と、ジャガイモのハネ品を利用した飼料

※3 サイレージ

サイロに詰め、発酵させて貯蔵した家畜の飼料。

ら赤身の肉のうまさ認知されるようになり、量は少ないものの、釧路プリンスホテルや釧路全日空ホテル、地元資本の三ツ星レストランシステムの韓国焼肉レストラン「朴然」の釧路市内の店舗などで利用されています。

そのほか、榛澤さんが生産した牛肉は、飼料給与率30%までを農場内自給、国内生産もしくは国内未利用資源の有効利用を達成することなどを目的に、環境リサイクル肉牛協議会が認定する「e-ビーふ（イービーフ）」として、安心、安全な食を届ける生協の宅配パルシステムにも出荷されています。また、取引先はどうしても人気の高い部位のみを購入する傾向があるので、ややダブつき気味の部位の販路開拓のため、卸業者と情報交換をしながら、地元のスーパーでの小口の小売展開などにも尽力しています。

「地元のを地元の人が食べたことがないのはいかなものかと思います。ただ、日本全体で考えると、北海道は食料基地といわれ、多くの農産物が北海道で生産されています。それを考えると、地元はもちろんですが、道外の人にも食べてもらえるものを作っていかなければなりません。地元で使えるものは使ってもらい、それ以外は道外で販売する。地元の人にも、都会の人にも食べてもらいたいと思っています」。

### 今後は牧草を有効活用して

農産加工副産物を利用して、質の高い牛肉生産に取り組んできた榛澤さんですが、昨今、大きな変化を感じています。農産加工副産物の飼料に注目が集まり、価格が上昇し、手に入りにくくなってきたのです。そこで、榛澤さんが次に考えていることは、牧草地の有効活用です。

「牧草を管理する手間もあるので、効率は悪いのですが、この辺りの土地は安い。そこで、牧草地で飼養する期間を今よりも長くして、その結果、どのように肉質が変化するのかを研究していきたいと思っています。時

間にかかると思いますが、行政や他の農場の協力も得ながら、取り組んでいきたい」といいます。

食料残渣<sup>ごんさ</sup>など不要なものを活用しているのだから、農産加工副産物を飼料にした牛肉は安いと思われがちですが、飼料にするための水分調整など、意外と手間も時間もかかるのです。「安上がりだと思って始めた人は、必ず辞める時期がくるでしょう。最終的には、本気で未利用資源を有効活用しようと思っている酪農家たちが残っていくのだと思います。ちょうど今が過渡期でしょう。BSE以来、最近の建築の偽装問題もそうですが、今は何でもごまかしがあると疑ってしまう世の中です。牛の生産でも毎月何頭と安定供給を常に突き付けられると、どうしても偽装につながってしまうのではないかと思います。ですから、私は偽装しないためにも、どうしても難しい時は、今回は無理ですとはっきりいいます」。

目に見えない手間や農作業の大変さ、天候不順や生育状況など、常に生き物と向き合う農業に対して、私たち消費者はそうした農業の特性を十分学ぶことも必要なことだと感じます。

### 私たち消費者の役割は

大山さん、榛澤さんが取り組んできた思いは、できるだけ地域にある資源を活用しよう、そして消費者の気持ちになって、安心して、安全で、おいしい食肉を提供しようという熱い思いです。銘柄豚、ブランド牛など、さまざまな食肉の情報が飛び交う昨今。真摯に食肉生産に向き合う生産者に対し、実際に食べてみて、厳しい声、暖かい声を届けていくことが私たち消費者の役目ではないでしょうか。



農産加工副産物を元気に食べる榛澤牧場の牛