

「『天地人』^{ゆかり}縁の地で、
牛一頭からの酪農起業を目指して」 山形県立置賜農業高等学校
生物生産科 2年 高橋 奎太

私の住む山形県西置賜郡飯豊町は、山形県南部に位置し、第1回『美しい日本のむら景観コンテスト』で日本一に選ばれたこともある農村地帯であり、^{やしきばやし}屋敷林に囲まれた農村の原風景が1500ヘクタールの広大なパノラマとなって現在も広がっています。

現在私の家では酪農を行っていません。しかし、幼き日の私の記憶には、生き活きとした表情で酪農に取り組む祖父と父の姿がはっきりと残っています。

我が家では、数年前まで祖父を中心に酪農経営をしていました。昭和38年から共同経営を試み、スタート時は乳牛6頭という小規模なものでしたが、その後経営規模を拡大し、ピーク時には飼育頭数が100頭を超える大規模なものになりました。その当時の共同経営は大変画期的で、昭和45年には「全国農業コンクール」で「天皇杯」に輝くという、山形県初の快挙を成し遂げ、『酪農王国飯豊』を強く全国に印象付けた時代だったそうです。しかし、経営方針の違いなどから共同経営を外れ、私が小学校へ上がる頃には酪農経営を辞めてしまったのです。

中学3年になり将来の進路を考えた私は、幼い頃に見てきた当時の活気ある酪農経営を、祖父、父、自分の親子3代でもう一度復活させたいと思い、迷わず山形県立置賜農業高校への進学を決意しました。この学校は県内で唯一、酪農を学ぶことができる学校であり、受精卵移植やET和牛の生産、ワイン残渣を利用したバイオマス飼料による飼育など、幅広い学習を行うことができる学校です。

高校入学後、待ちに待っていた一年生の畜産宿泊実習で生の牛に触れ、搾乳や子牛との触れ合いを通して、「自分のやりたい仕事はこれなんだ!」と酪農への思いを一層強くしました。そして、一年生ながら『家畜審査競技会』の学校代表に選ばれるなど、充実した学校生活を送ってきたのです。

しかし、一昨年9月から始まった原油価格の高騰は、飼料穀物を栽培するための化学肥料価格を軒並み2から3倍に跳ね上げただけでなく、アメリカのとった『バイオエタノール政策』により、飼料穀物そのものが手に入らないという非常事態を作り上げてしまったのです。この影響により、飼料のほとんどを輸入穀物に頼っていた小さな酪農家の多くは経営が成り立たず廃業に追い込まれてしまったという話を聞き、自分の酪農起業の夢に大きな壁となって立ちはだかったのです。

このような状況に酪農経営参入を諦めかけていた私に、二人の人物との出会いが光りを与えてくれました。

一人目は、北海道にある酪農学園大学の創立者、黒澤西蔵さんです。黒澤さんが行った農法は「循環農法」であり、彼はこの農法を『「天地人」の合作によって、人間の生命の糧を生み

出すもの』と書いています。天地人の天とは気候・風土・温度、地とは土地、大地、地球のことです。その天と地の恵みを受け、人は健やかな食を生み出し、生命を育むことが出来るのです。酪農は天と地の恵みから家畜を育て、そして家畜は堆肥を産み、堆肥は大地に帰り、家畜を中心に天地人が繋がって循環農法を実現します。私はこの黒澤さんの目指した「天地人の循環農法」の思想から酪農の素晴らしさを再確認し、「いくら厳しい現状にあっても自分の天職は酪農しかない!」と酪農起業への思いをより一層強くさせました。また、私の住む飯豊町には今話題となっている大河ドラマ『天地人』でお馴染みの『直江兼続』の子孫が住んでおり、兼続の血筋が残る飯豊の地にふさわしい農法だと思ったのです。

しかし、いくら精神的に目指すものが出来ても現実的に畜産農家の経営が厳しい局面にあることに変わりはありませんでした。そこで更に酪農経営に対する思いを強くさせたのがもう一人の人物、生キャラメルなどで有名なタレントの田中義剛さんの言葉でした。それは、ある情報誌で田中さんが言われていた「牛一頭からでもできる酪農起業」というものでした。牛一頭から牛乳を搾り、飲料用だけでなく、チーズやバターなどの乳製品に加工して付加価値を付け、直接消費者に販売することによって十分に酪農を起業することが出来ると言うのです。現在の生乳価格は水より安く、牛乳として販売してもほとんど収益を上げることができません。大規模な酪農家は大手乳製品メーカーと提携し、大手メーカーは中国など海外の富裕層向けに高価格で牛乳を販売しています。これに対して小さい酪農家が生き残るためには、小規模ながらも高品質な生乳を作り、更にそれを加工して付加価値を付け、そして、自ら販売し顧客をつかむ、『生産』という『一次産業』に、『加工』という『二次産業』、さらに『販売』という『三次産業』までを一貫した経営、言うならば1+2+3の『六次産業』の経営です。「これなら行けるかもしれない!」と私の酪農起業の夢に小さな光が見えてきました。

現在私は2年生になり、この夢を実現するために専門教科で畜産を専攻し、実習を通して日頃の管理や飼育の技術など酪農経営の基礎を学んでいます。今後の研究活動では『放牧と自給飼料による高品質な生乳の生産』をテーマにプロジェクトに取り組み、いずれは父と共に町内にある休耕田を利用して放牧し、飼料穀物や乾草を堆肥の循環により自給し、高品質な生乳生産を実現したいと考えています。また、牛を見る目を養うために、県の家畜共進会に足を運び、能力の高い乳牛を作るための技術を農家の方々から学んでいます。この夏には本校を会場に、日本ホルスタイン協会主催の『東北地区乳牛審査講習会』が開催され、特別に参加許可を頂いているので今から楽しみにしているとともに、来年北海道で行われる『全国ホルスタイン共進会』への出場を目指しています。

高校卒業後は進学し乳製品の加工について学びたいと考えています。酪農経営に関しては祖父や父から学ぶことが出来ますが、加工の知識や技術は私が目指す酪農の未知の分野であり、小規模でも質の良い原材料から高品質の畜産加工品を作るためには絶対に必要な、

自分の大きな役割になると思います。

あとは販売です。現在農業経営の授業で農業簿記や経営学の学習に力を入れて取り組んでいます。また、農業情報処理の授業ではホームページの制作に取り組みインターネットを使った直売の実現に向けて準備を進めています。

周囲には「現実的にそんなに甘いものじゃない」と言う人もいました。しかし、中国の『餃子事件』や日本の『事故米・汚染米事件』から、消費者は品質や安全性重視の傾向が強くなっているのも事実であり、所得格差の広まりと共に高品質のものが高価格で売れていることも事実です。また、大規模な酪農施設や加工施設には莫大な資金が必要ですが、小規模な物であれば実現可能です。そこで考えられる現実的で最善の経営が『小規模生産・高品質販売』だと思ふのです。

私は、地元飯豊の地で『天地人』による循環農法により、『牛一頭からの酪農起業』を行います。そして、生産から加工・販売までを一貫して行う『六次産業経営』に取り組み、徐々に飼育頭数を増やしていき、いずれは祖父を超える大規模経営を実現して見せます！
