

## 祖父が導いてくれた道

北海道中標津農業高等学校 食品ビジネス科 3年 後藤田 茜

「家を継いでくれたら嬉しいけど、あっかの好きなことをやりなさい。」昨年9月、祖父に言われたこの言葉は、私の将来を大きく変える一言になりました。私の家は酪農を営んでいます。私は3人兄弟の末っ子で、兄が2人いますが、共に就職して家を出てしまい、現在我が家には後継ぎがいません。そのため、私が継がなければ、我が家は離農してしまいます。私の心は揺れていました。私はおじいちゃん子で、小さな頃はいつも祖父にべったり。そんな私に祖父は、後藤田牧場のはじまりが私の曾祖父であること。その曾祖父は大正7年に18歳で畑作農家を志し、徳島から北海道に渡ってきたこと。でも、畑作だけでは食べていけず、昭和21年に2頭のホルスタインを飼い始めたこと。その頃は、まだミルクヤローリーがなく、祖父は手搾りで搾乳をし、重い輸送缶を背負って牛乳を出荷したことなど、言い出したら切りがないほど我が家の歴史を聞いており、祖父の我が家への熱い思いを感じていました。そんな祖父の思いを聞いていた私が「家を継いでくれたら…」という言葉に揺れないはずがありません。家を残したい。だけど、小さな頃から大好きだった調理の勉強もしてみたい。“なぜ我が家は酪農家だったんだろう、自分が街の子だったらこんな思いなんてしなかったのに!”と悩む日々が続きました。

そんな時、私は“農家レストラン”という存在を知ったのです。もしかしたら、酪農をやりながら調理にも携われるかもしれない。そう考えた私は、酪農家さんが経営する農家レストランを数軒訪ねてみました。どの酪農家さんも私を温かく迎えてくださり、様々なことを教えてくれました。酪農を巡る環境は年々厳しくなっており、これから先は牛だけでは食べていけないこと。ただ6次産業を行うには、家族だけでは人手が足りず、人を雇い、その分の人件費がかかること。自家の牛乳を加工するのであれば、施設に投資も考えること。洋菓子を提供するのであれば、専門学校に行き製菓衛生師を取ることなど、経営者の生の声を聞け、とても勉強になりました。それだけではありません。悩んでいる私に「まだ親も若いんだから時間はある。やりたいことをやらなきゃダメ。いつでも研修においで!」と頼りになる先輩との繋がりもでき、“私も酪農とレストランの両方を経営したい!”と強く思うようになりました。

酪農家さんを回り、私は自分なりのプランを考えてみました。まず、「酪農家が営むレストランで、自家製の牛乳を使わないとお客様はガッカリする。」というアドバイスを受け、酪農家ならではの新鮮な“本物の牛乳”を知ってもらおう場にしたと考えました。市販の牛乳と我が家の牛乳を飲み比べてもらったり、ホルスタイン種の他に、ジャージー種を導入して味の違いを知ってもらうなど、お客様に楽しみながら牛乳の魅力を知ってもらいたいと思います。さらに牛乳と中標津産の野菜を使ったシチューを提供すれば、地域の味も知ってもらえる

のではないのでしょうか。次に「育てる環境で牛乳の味が変わる。牛乳にも付加価値をつけるべき。」というお話を伺い、現在室内飼いの我が家の牛たちを、放牧したいと考えました。父より「放牧していた頃と比べ、牛がストレスを溜めやすい」とも聞いており、牛たちに自然の中でのんびり過ごしてもらうことで、美味しい牛乳を作ってもらいたいです。また、放牧することによって、駆け出したくなるような大自然に群れなす牛たちは、お客様の心を癒やしてくれるとともに、「この牛たちから搾っている牛乳なのか」と“見える安心”を感じてもらえるのではないのでしょうか。

プランを考え、意識が高まっていくにつれて、私は出来ることなら信頼できる兄と、兄弟経営をしていきたいと考えるようになりました。その気持ちを思い切って兄にぶつけてみると「今は別の仕事をしているから継ぐことを考えてなかった。でも、俺も後継ぎを考えてこなかったわけではない。あっかが本気で挑むなら、俺も継ぐかどうか真剣に考えてみる。」と言ってくれ、夢への扉がまた一歩近づきました。

祖父の一言が、家族が大切にしてきた「後藤田牧場」を繋ぎ、さらに自分の夢を叶えられる、これ以上ない素敵な道を作ってくれました。夢は1つだけしか選んではいけないということはないはずです。だから、私は“酪農”と“レストラン”の両方を経営する夢を叶えてみせます。そのために、私はまず調理と製菓の専門学校に進学して、レストラン経営のための技術と資格を取得し、卒業後この地に戻り、別海高校の専攻科に入って、酪農の勉強をしたいと思います。いつか夢を叶えて、「おじいちゃん、私を導いてくれてありがとう!」と胸を張って言える日を目指して…