

# 株式会社中洞牧場

## 日本酪農の新しいスタンダードを作る

### 日本酪農に警鐘を鳴らす

日本の食卓に牛乳が欠かせないものになったのは、昭和30年代、政府の農業政策によって酪農が選択的拡大作目に指定された頃にさかのぼる。乳量の増加を図るために1戸あたりの酪農家の生産規模は飛躍的に拡大。1頭からの産乳量をあげ、豊富な乳脂肪分を含む牛乳を安定的に提供していくため輸入穀物を主原料とする配合飼料が急激に普及していったのもこの頃からである。結果として、スーパーには安い牛乳が大量に出回るようになり、私たちは水や缶ジュースなどと同じ感覚で牛乳を飲むまでになった。

しかし日本の酪農が歩んできたこの道は、一方で新たな問題も生み出した。大量生産奨励による小規模酪農経営の崩壊、そして輸入穀物飼料に含まれるポストハーベスト農薬や遺伝子組み換え作物への不安。また近年は家畜福祉という点において、従来の牛の飼養法を問題視する声も上がりはじめている。

そんな日本酪農の現状に疑問を抱き、苦言を呈すとともに、これからの酪農のあるべき姿を実践しているのが、三陸は田老町にある株式会社中洞牧場。同社では周年昼夜放牧、自然交配、自然分娩という経営方式「山地酪農」を行いながら、自社プラントで生産した「エコロジー牛乳」などをはじめとした各種乳製品を直接消費者へと販売している。

### 個人直売からプラント建設へ

生産性や効率だけを重視して工業化してきた日本酪農。社長の中洞正さんの酪農家としての21年間は、この流れとの格闘の歴史でもあったといえる。

中洞社長は酪農農家の生まれ。「昔、農家では牛は人以上に大切な存在として扱われていた。牛は牛乳を生産する道具ではない。私のベースにある『生き物産業』に従事する者としての道徳や姿勢は、あの時代に築かれた」と話す。そんな中洞社長に進むべき道を示唆したのが、



①牛乳本来の味がすると評価の高い「エコロジー牛乳」。同社ではこの牛乳を原料に様々な乳製品も作っている。無添加アイスクリームは、ミルク・抹茶・ごま・みそ・抹茶あずき・ヨーグルトの6種類。自社製無添加シューアイスにはミルク・抹茶・ごまの3種類。のむヨーグルトはノンシュガータイプで料理にも使える。エコロジー牛乳と厳選野菜をたっぷり使ったスープも好評だ。さらに中洞牧場では自然放牧の岩手短角牛を応援するという姿勢のもと、ハンバーグステーキやカレー、シチューなどの販売も行っている。

大学時代の指導教官だった猶原恭爾氏。植物生態学が専門で「植物の大家」とも称されていた猶原氏は、外来の牧草を否定し日本古来の植生である野芝を利用した放牧こそが家畜にも環境にも負荷を与えない方法だと説いた。「日本の国土の7割は山地地帯。そこに広がる豊富な草資源を活用する酪農をしよう」開きかけた夢はしかし、大量生産へむかう時代の中で翻弄される。

「理想の酪農をやるうえにも、当時は土地の確保すら難しい状況。7年も探しまわった挙げ句、北上山系開発事業の一環として岩泉町に入植しました。放牧を目指す酪農家には他に選択肢はなかったんです。それでも昭和60年頃まではなんとか経営が成り立っていたのですが、その後農協との取引引きに『3.5基準』という乳脂肪率の量が定められた。乳脂肪の高い牛乳がおいしいと言われ、青草をそのまま食べさせれば乳脂肪が低下すると放牧が否定され、小規模酪農家は一気に衰退してしまいました。」

体制との衝突、膨らんでいくばかりの負債。当時を振り返りながら、中洞社長は「背水の陣どころか水中の陣でしたよ」と笑う。理想と現実のはざままで苦しみ、離れていった仲間も多い。そんな中洞社長の活動と信念を支えたものはただひとつ、消費者の存在だった。

「消費者は自然に作られた商品を欲し

ている」。確信はあったが売る術を持たない中洞社長が思い付いたのが直売。無殺菌の牛乳を自分の力で1軒1軒回って売り歩いた。その牛乳はやがて口コミで広がっていき、近くの小さな牛乳店のプラントを借りて殺菌処理をするまでになる。さらにマスコミに取り上げられたことで中洞牛乳は全国に知られ、問い合わせが殺到した。

そして97年、ついに中洞牧場は牛乳加工処理プラントを建設し、自社で牛乳の製造販売を手掛けるようになったのである。

### 小規模だからできること

中洞牧場の加工処理プラント及び製造ラインは本社を兼ねた建物内にある。

加工される原乳は一日約1.5トン。それはストレージタンクに一旦蓄積され、バランスタンクで流れを調整しながらプレート熱交換器で63度・30分間の低温殺菌が施される。処理された牛乳は一気にマイナス5度まで冷却し、すぐに充填作業へ。現在は1日あたり牛乳瓶500～800本程度を製造する。「非常に小さな牛乳工場でしょう」と笑う中洞社長自身が構成したプラントである。

ちなみに一般的な日本の牛乳は120度以上で殺菌処理が施されるものが9割近くを占め、低温殺菌牛乳はシェア6～7パーセント程度。高温で殺菌の方が生産効率がよいというのが理由だが、「それでは

### いわてインキュベーションファンドの概要

いわてインキュベーションファンド(正式名称「いわてベンチャー育成投資事業有限責任組合」)は、岩手県に所在する成長性の高い未公開企業で、設立7年未満又は中小企業創造活動促進法認定企業などを対象に投資を行うものです。運用期間は平成14年4月22日～平成24年4月21日(10年間)で、業務執行はフューチャーベンチャーキャピタル株式会社が行っていきます。



②幼少期の経験から「牛は牛乳を生産する『道具』ではない」と、自然交配・自然分娩による繁殖方法を採用する中洞社長。このような飼養方法は「家畜福祉」という考えで、酪農先進地・EU各国では既に法律化もされているという。また牛乳製造業者でありながら「日本人は牛乳を大量に飲み過ぎる」とも指摘。その独自の発想に共感し、慕ってくる若者も多い。



③食品加工業で最も気を使うのが衛生管理。牛乳プラントは、毎日稼働が終わると1時間かけて洗浄が行われる。また中洞牧場ではリサイクル可能なガラス瓶を使用しているため、顧客から戻ってきた瓶の洗浄も重要な業務。スタッフが1本1本手洗いするという徹底ぶりだ。

④63℃30分低温殺菌、ノンホモジナイズ製法で作られたエコロジー牛乳を使い、乳化剤や安定剤などを使わないアイスも作られている。製造ラインはフリーザー3台、パステライザー2台。

⑤牧場は、本社工場から車で1時間ほどの距離にある岩泉町の山間にある。ここでは50ヘクタールの広大な野芝の大地で35頭の牛を飼養。搾乳の時間以外は周年昼夜放牧という方式であり、交配や分娩はもちろん子牛の飼養も自然哺乳を原則としている。

牛乳の味が死んでしまう」と中洞社長はいう。63度とは厚生省の規格に定められた最低限の加熱温度であり、原乳の物理的・化学的変性を可能な限り少なくして、原乳本来の風味を引き出すギリギリのラインなのだ。そのため中洞牧場のプラントパイプの各所には温度計が設置され、スタッフによる温度管理がなされている。このようなきめ細かな作業は、大規模なプラントでは到底できない。

つまり、これが中洞牧場の強みである。「放牧から生産、販売まで一貫して手掛け、なおかつプラント建設までできる乳業会社は日本にはまだないんです」。中洞社長の声にも自信がにじむ。

独自の取り組みは注目を集め、支援の打診も舞い込むようになった。ほとんどはコンサルティングや投資会社など、業界とはまったく関係のない企業だという。

今回のファンド受け入れも、その延長上にある。投資は製造ラインの増強に活用したそうだが、中洞社長にとってメリットはそれだけではなかったようだ。

「業界を変えるといっても農家にはどうすればいいのかわからないから、仕組みの作り方、さらに会社としての在り方などをフューチャーベンチャーキャピタルから教えてもらいました。それによって新たなビジネスの情報も入ってくるようになった。」

### 牛乳のトレーサビリティを確立したい

消費者、そしてビジネス面での強力なサポーターをも得た中洞牧場。次の戦略は、これまでに培った自然放牧酪農をマニュアル・システム化し、全国に提携牧場を展開していくこと。既に北海道で1社が展開中であり、今夏スタートを目指して島根県

でも準備が進められている。

「日本酪農の抱える問題は、業界主導の閉鎖的な物流に起因するところも多い。解決のためには牛乳のトレーサビリティを確立しなくてはなりません。でも、これまでのように1社あたりの規模を拡大するのではなく、牛乳プラントはできるだけ小さく作ります。本当に価値ある牛乳を生産するためにも、生産者と消費者の顔がお互いにきちんと見える規模の地場流通を各地に構築していきたい。そして最終的には、これが日本酪農のスタンダードになっていければと思っています。」

最後に訪れた岩泉町の放牧場では、50ヘクタールの山間でわずか35頭の乳牛がゆったりと草を食べていた。

おおらかで限りなく豊かなこの風景が、新しい日本の原風景となる日は近い。

### ファンドの視点

食はいま、大きな転換点を迎えようとしています。これまで推し進められてきた標準化と効率化による大量生産、大量消費。今表面化している問題の多くは、その矛盾が原因となっているのではないのでしょうか。

中洞牧場は、矛盾に気づき、行動に移した数少ない生産者です。もちろん、これまでの道のりは平坦ではありませんでした。しかし、幾多の困難を乗り越えたからこそ、バイオニアとしての現在があります。

今後、食への関心が広がるに従い、本当の食を求める市場が大きく伸びることは間違いありません。中洞牧場はそのニーズを担うべく、成長の歩みを進めます。待ち受ける困難も、これまでに培った強い意志で乗り越えていくことでしよう。

これからの成長にご期待ください。

いわてインキュベーションファンド業務執行組合員  
フューチャーベンチャーキャピタル株式会社 岩手事務所 小川 淳

企業概要  
創 業 : 昭和59年6月  
設 立 : 平成12年6月15日  
代 表 者 : 代表取締役 中洞正  
所 在 地 : 岩手県宮古市田老字小堀内19-15  
電話番号 : 0193-87-5959  
資 本 金 : 4,380万円  
従業員数 : 15人  
業務内容 : エコロジー牛乳、アイスクリーム、シューアイス、のむヨーグルトその他の製造・販売