

変える・守る・育てる・創る

第39回

女だから経営論

取材・文 三好 かやの



樋口静子さん（佐賀県・鹿島市）

(有)和光牧場

〒849-1323

佐賀県鹿島市大字音成甲2044

TEL09546-2-8440 FAX09456-2-8261

Profile

ひぐち・しづこ 1953年、佐賀県鹿島市生まれ。精肉店を営む商家に生まれる。75年、正光さんと結婚。肉牛の繁殖から酪農へ転換。マイナスイオン水を使った電子イオン畜産法を取り入れ、乳質の向上に努める。89年牛糞堆肥「ドラゴン」の製造販売を開始。96年自社の原乳を使ったアイスクリームの製造に着手。97年6月杵島郡江北町にソフトクリームとクレープの店「カウベル」をオープン。後味さっぱりのおいしさが評判となり多店舗化を開始。現在、姉妹店は、佐賀、長崎、福岡などに10店舗を数える。

牛飼いから専務へ

佐賀県江北町、ショッピングセンタ
ーが建ち並ぶ国道沿いに、大型書店

「積文館」がある。だだっ広い駐車場の

片隅に建つ小さなログハウス。これが
ソフトクリームとクレープの店「カウ
ベル」だ。経営母体は隣の鹿島市で酪
農を営む(有)和光牧場。絞りたての牛乳
で作った生地が毎日運び込まれ、お客

さんに提供される。

「ひとつ食べてみてください」

と、専務の樋口静子さん（47歳）。

「それじゃ遠慮なく」

と、樋口さんの次女で、この店の店
長を務めるあゆみさん（21歳）の差し
出すソフトクリームをペロリ。甘味が
少なくあっさりした味。立て続けにも
う一つ食べられそうだ。

「クレープもどうぞ」

「いや、ちょっと苦手で……」
甘い物は嫌いじゃないが、クレープ
は高校時代以来食べていない。あのむ
せ返るような甘さは、とてもいい年を
した大人が食べるもんじやないと思つ
ていた。

「うちのクレープはおじいちゃん、おば
あちゃんも食べられますよ」

そういうえば、このお店には原宿の街
角に漂うような甘つたるい匂いがない。
香料は使っていないし、生地は牛乳と

卵だけですから
「どれどれ」

ソフトクリームを1個平らげたばかり
だというのに、私ときたらクレープ
も食べてしまった。あっさりしたクリ
ームとしつとりした生地の組み合わせ
が心地よくて、無理なく食べられるの
である。カウベルの商品がおいしいの
はわかった。

私が訪れた江北店は、97年6月にオ
ープンした和光牧場の直営店。その後、
ソフトの美味しさが評判となり、「うち
でもぜひカウベルのソフトクリームを
やりたい」という人が次々と現れた。
スタートから3年足らずで、姉妹店は
10店を数える。

「あれよあれよといふ間に、牛飼いさん
から専務へ。激動の3年間でした」

畜産事情に翻弄されて…

静子さんは、鹿島市で精肉店を営む



これがカウベル江北店。10店ある(有)和
光牧場の直営店の1つである

家に生まれた。家業を手伝っていたが、配達の途中、肉牛の繁殖を手がける正光さんと知り合い結婚。

自宅から山間にある牛舎までは3キロの道のり。結婚当初は牛舎に電気もなく、ランプの下で作業をする毎日だった。

ところが、オイルショックを機に仔牛の価格が大暴落。このままではやつていけないと、酪農への転換を余儀なくされた。さらに追い討ちをかけるようになり、79年から牛乳の生産調整が始まる。

慣れない酪農を始めてまだ間もなかつたこともあり、病気や事故が多発した。母牛の乳房炎、産後の起立不能、乳量の低下、産まれたての仔牛に下痢が続いている死んでしまうというケースが続く。今度こそ死なせまいと仔牛の体を毛布で包み、一緒に寝たものの、うとうとして目を覚ましてみると体が冷たくなっていた……そんな辛い経験も重ねた。

後に下痢の原因となる菌に打ち勝つ抗生素質を与えることで、仔牛の死亡を防ぐようになつたが、樋口夫妻は次第に、「牛そのものが健康で、安全性の高い牛乳を作りたい」と考えるようになった。そんな折、正光さんが注目したのが、当時まだ珍しかつた、「マイナスイオン水を使った電子畜産法」である。経営状態は苦しかつたが、正光

さんはそういった思いからこの機械の導入を決意した。

そんな努力が実を結び、しだいに乳質が向上してくる。

「アトピーの子が飲んでも、湿疹が出なかつた」

「牛乳を飲むとお腹を下す人も、樋口さんの牛乳なら大丈夫」

そんな声が聞かれるようになってきた。しかし牛乳は依然として、タンクトンクーリーで集められ、店頭に上る時は、他の原乳と混ぜられてしまう。そのシステムは変えようもない。独自の牛乳

プラントを作るには莫大な経費がかかることもあるし、販売ルートを開拓するのも、1軒の農家では限界がある。

「どうにかしてうちの牛乳のおいしさをそのままに、消費者に届けることはで

きないだろうか」

そんな思いが高まっていく。

店長も本部もダメ。それなら…

89年、樋口夫妻は、牛糞を使つた完熟堆肥「ドラゴン」の販売を始めた。

牧場から出る牛糞を水分調整し、何度も切り返して完熟させ、さらに発酵菌と米ぬか、バークを加え、再度水分調整を施したもの。有効微生物を豊富に含んだ完熟堆肥ということで、地元農

家の評判も高い。

さらに96年、念願の乳製品、アイスクリームの製造を開始。それと同時にクリーク農場を設立した。まだ自前の工房ではなく、佐賀市のヨコオ牧場へ原料の牛乳を送つて加工を依頼する「委託製造販売」の形で始まった。

地元の道の駅などで販売したところ、予想外の反響。遠方からの宅配の依頼も増えたため、樋口夫妻は自宅の敷地内にミルク工房を作り、牛乳の良さを最も生かせるソフトクリーム販売をスタートすることになった。

ソフトクリーム販売をスタートするに当たつて、静子さんが最もこだわったのは、「どこに出店するか」である。「アイスクリーム美味しいかった。すぐ会議にかけます」



ミルク工房のスタッフたち。レシピや新商品の開発には、全員で取り組んでいる

町の方が有望だ。江北町の積文館の駐

車場に目をつけたのも静子さんだった。

まずは店長に直接交渉。「本屋さんの駐車場にソフトクリーム店を」といつても、まだ何も実態のない店を相手にしてくれるはずもない。けんもほろろに断られた。



牧場から出る牛糞を生かした堆肥「ドラゴン」も、和光牧場の有力商品

こうして「江北店」が実現することになった。

無料試食会で味を決定

店の場所も決まった。さあこれで準備万端かと思ったが、もうひとつ肝腎なことが決まらない。ソフトクリームの味だ。生地のレシピがわからない。同業他社が教えてくれるはずもなく、唯一の手がかりはソフトクリーム製造マシン「カルピージャニー」の代理店が教えてくれた「ごく一般的なソフトクリームのレシピ」だつた。それを元に試行錯誤を続けるが、どうも味が定まらない。

「少し濃いめ」「あっさり」……とにかく3種類の生地を作った。そしてオーブン直前の5月29日、積文館の来店客を全部カウベルに回してもらい、無料で試食アンケートを取つた。タダだからみんな喜んで応じてくれた。その結果7割の人が○をつけてくれた生地を「カウベル」の味に決定。6月1日のオーブンには、手づくりの割引券も功を奏し、夜を待たずして完売。1日で30万円を売り上げた。

その後も「カウベル」は、休目になると行列ができるほどに繁盛ぶりを見せたが、さすがに冬場になると売上げも下がらざるをえない。そこでクレープを導入。「焼き方もみんなで練習して、中身もみんな手づくり。卵も生地にはさむイチゴも、うち同様マイナスイオ



和光牧場のアイスクリームは、保存料を使わない手作り品。夏はあっさり、冬は甘くといった工夫が凝らされている

ています」

88年3月には武雄店、5月には宗像店がオープン。カウベルの人気が高まるにつれ、「私もやりたい」という声が高まっている。

なぜそれほどまでにこの店のソフトクリームは、多くの人を惹きつけるのだろう? その秘密は原料の牛乳にあるのだが、和光牧場はジャージー種でもプラウンスイス種でもなく、全部ホルスタイン。乳脂肪が高いのか? それとも細菌数がものすごく少ないのか?

「そういう統計上の数値は、余所とそんなに変わりはないんです。強いていうなら乳糖の値が高いから甘くておいしい。それから乳牛さんの血液が常にさらさらしていること。だつて血がおっぱいになるわけだから」

姉妹店は年内にさらに4店舗ほど増

える予定だ。近い将来20店以上になり、全国展開することも見越して、樋口さんは牧場の拡大と移転を計画している。現在は姉妹店Ⅱフレンドリーショップの形でチーン展開しているが、新

牧場の設立に合わせて、本格的なフランチャイズチェーンとしての事業化も目論んでいる。現在社員は8名。その中には長女ちひろさん(23歳)の姿もある。将来は牧場経営と店舗展開は別会社として切り離す予定。その社長の椅子に座るのが彼女だ。

「これまで各店舗の方と商品販賣といふ形でしか繋がりが持てませんでしたが、これからは共にカウベルを育てていけるパートナー契約の段階にレベル

江北店で店長を務めるあゆみさんは、この夏フランスへ旅立ちワーキングボリデーを活用して、お菓子の勉強に専念。後の牧場経営に生かしたいと考える。さらに長男靖晃さん(18歳)は、牛のお医者さんになつてお父さんと一緒に牛を飼う」という小学生の頃からの夢を実現すべく、この春北海道の酪農学園大学獣医学部に進学した。なんとも頼もしい3兄弟である。

——いつか全国展開が実現した暁には、お店、工房、社長室……静子さんは、一体どこで働いているんでしょう?
「私? お父さんとずっと牛舎で働いていたい。25年間ずっとそうだったもの」山間の小さな牛舎でひつそりと暖め続けていた夢が、一気に花開いた。原料の牛乳から商品開発、さらに加工販売を手がける、農家主導のフランチャイズチェーンが、誕生しつつある。



次女あゆみさんは、江北店の店長。フランスで菓子製造の勉強に旅立つ。



長女のちひろさんが持っているのは、カウベルのソフトクリームミックス。各店舗へクール便で配送されている

アップしていきたい。まだまだ各店舗の統一がとれていない状態なので、品質管理や接客態度等、クリアしなければならないことはいっぱいです