



小谷栄二氏

# 農村経営研究会視察ツアー

## 「野生動物と家畜の共生を目指し」 持続可能な地域創りを学ぶ

▶7月31日～8月2日  
(北海道当別町・十勝地方)

農村経営研究会は7月31日～8月2日、ファームエイジ（北海道当別町）代表取締役の小谷栄二氏の協力で、北海道の当別町・十勝地方の視察ツアーを開催した。野生動物と家畜の共生を目指した小谷氏を中心とする取り組みと、それに共感する人々による持続可能な地域創りツアーである。今回の視察ツアーを実施するきっかけは2月15日に行なわれた定例会での小谷氏の講演にあった。

農村経営研究会ではこれまでたびたび畜産と獣害の話題が上っていた。福島県の降矢敏朗氏による耕作放棄地を活用した放牧養豚、アドバイザーの松尾雅彦氏が提唱しているスマート・テロワールの構想、本誌の国産飼料の子実トウモロコシ生産の提案などを受け、地域における畜産の果たす重要な役割が話し合われてきた。また、獣害の問題は、ジビエとしての用途が広まる一方で、捕獲の困難さも挙げられていた。

そこに新たな可能性を示したのが小谷氏の講演である。その内容は、風土と調和する畜産動物と野生動物の管理のあり方、ひいては持続可能な農村の暮らしのあり方を提唱するものだった。

小谷氏は、ニュージーランドの電気柵を使った管理放牧の技術を日



十勝しんむら牧場

本に導入した立役者である。1985年に設立したファームエイジは「フェンスで日本の農業を変革する夢」を創業精神に掲げ、畜産動物・野生動物をコントロールする電気柵などの農業資材の開発・販売、ニュージーランドの放牧システムの提案・普及を事業対象としている。乳牛のみならず、肉牛や豚、羊や山羊

などの管理放牧の技術も提案している。また、小谷氏自身は一般社団法人エゾシカ協会に参画し、エゾシカの捕獲から加工までを産業として成立させる活動にも力を注いでいる。

視察団は小谷氏の案内で、畜産動物と野生動物の管理や持続可能な農村の暮らしに携わる人々を訪ねた。以下、主な視察先を紹介する。

1日目(7月31日) 当別町

## 当別町に新風を 吹き込む移住者たち

視察団は初日、新千歳空港から車で約1時間北上し、ファームエイジのある当別町へ向かった。当別町は石狩地方に位置し、南北に細長く北部には山地、南部には平野が広がる町である。ファームエイジは山地と平野のちょうど境にあつた。

この日は、ファームエイジ周辺に移住者たちが集まってきていたいわゆるエコビレッジを視察した。エコビレッジとは世界各地にある社会づくりのコンセプトで、「環境負荷の少ない暮らし」と「お互いに支え合う仕組み」を求める人々が作る、持続可能な新しい社会のモデルを目指すコミュニティ(共同体)である。

当別町のエコビレッジは、小谷氏が農業・農村の変革のために提案し、約17年前に建築などの専門家らとともに計画したものだ。移住者を募集すると初めに2、3軒が移住した。その後は北海道内外から続々と移住者たちが集まり、現在約50軒に達している。丘陵地に沿って長さ約3kmにわたって建ち並ぶ家々は自然と調和した独特の景観を生み出している。

移住者たちは多彩な職業に就きな

がら、「農」に携わる暮らしを始め、当別町に新風を吹き込んだ。視察団が最初に訪ねた移住者は、天然酵母・無添加のパン屋「ノルトエッセン」を営む早川哲雄氏である。早川氏は35年前、日本で初めて無添加のパンを作った人物である。札幌市で20年店を営んできたが、自然豊かな風土のなかでパンを作りたいと考えて当別町に移住した。それから15年、天然酵母を採取し、発酵から熟成まで独自の技術でパン作りを追求し続けている。ノルトエッセンのパンは全

国の百貨店から引き合いが絶えないという。

次に訪ねたのはシンガーソングライター林田ヨシキ氏の一家である。夫婦で雑貨屋とレストランを経営しつつ、山で数頭の羊を飼っている。農のある暮らしを営む、いわゆるライフスタイルファーマーの一家だ。夜に開催された当別町の人々と視察団との交流会では、高校生の子がこの羊や地域の野菜を使用した料理を作って振る舞った。交流会では、自身も移住者である

宮司正毅町長が次のように語った。「当別町の農業は強い。今後は10年ビジョンの下、さらに個々の農業者が協力し合い、2次産品に力を入れていきたい」

農村経営研究会アドバイザーの松尾雅彦氏は交流会の参加者に次のようにアドバイスした。「日本では起業の目的は利益だが、米国では使命である。今日ここに集まった当別町のチームは、地域にどう役に立つか、使命感を持って成功できるだろう」



1: ファームエイジの敷地。背後に見える丘陵地が当別町内に連なっている。小谷氏は、この丘陵地と人里の間の耕作放棄地に電気柵を使って家畜を放牧し、丘陵地に棲む野生動物との緩衝地帯を設けたいと考えている。2: エコビレッジに建てられた移住者の家。3: ノルトエッセンの早川哲雄氏。4: 視察団の昼食のノルトエッセンの無添加のクルミ入りパン。クルミの酵母を使用。5: 移住者の林田夫妻が営むレストラン(左奥)と雑貨屋(中央手前)および住居(右奥)。6: 移住者のシンガーソングライター林田ヨシキ氏。7: 当別町の人々と視察団の交流会。8: 当別町内の通称スウェーデンヒルズ。移住者たちが統一感のある美しい街並みを形成している。当別町はスウェーデン王国レクサンド市の姉妹都市でもある。

## 20日(8月1日) 当別町・恵庭市 害獣としての鹿から、 食としての鹿へ

2日目、当別町でファームエイジの電気柵を使い、圃場の害獣対策をしている野口博志氏の圃場を視察した。野口氏が営んでいる水田5ha、ジャガイモ、キュウリ、トマト、トウモロコシなどの畑1haは山沿いであり、獣害に悩まされていた。そこで畑の周囲に約800mの電気柵を設け、エゾシカやキツネ、アライグマなどの野生動物の侵入を防いでいる。

次に向かったのはエゾシカの捕獲現場である。現地で北海道認定鳥獣捕獲等事業者であるシンカンの社長、向井正剛氏に話を聞いた。シンカンは猟友会の当別支部とともに当別町のエゾシカ対策に取り組んでいる。現在25人のハンターが所属しており、昨年度は当別町内で120頭を捕獲した。昨年10月には農林水産省補助事業で「囲い罠」と呼ばれる捕獲用の罠を設置し、ビートの糖蜜や米ぬかを餌に囲いの中にエゾシカを誘い込み、出入口の扉を閉めるといった仕組みでエゾシカを生け捕りにしている。

15年5月、当別町にエゾシカの確保から加工、販売までを事業化した



9：野口氏の畑に張った電気柵。ソーラーパネルで発電し、充電コントローラーでバッテリーに充電し、パワーボックスでパルスに変換して約1.5秒間隔で出力している。長距離になるほど抵抗値が高すぎると途中で草などに触れて漏電するため、ワイヤーには通電性が良い銅線を選択した。ファームエイジでは距離や用途によって適切な出力エネルギーの機器や資材を提案している。10：エゾシカ。11：シンカンが管理している囲い罠。12：直売所で販売しているエゾシカの加工肉。13：加工所で視察団に説明するジビエ工房代表取締役の岩間勝氏(左)。14：子豚の放牧場には約100頭が飼育されており、生後3カ月を過ぎたら屋外で放牧している。15：母豚の候補が放牧されている山林。電気柵で広いエリアを囲い、豚が草を食べながら自由に動き回って運動できるようにしている。山のふもとには濃厚飼料の給飼場が設けてある。雪が積もる冬でも屋外で放牧している。

会社が立ち上がった。岩間勝氏が代表取締役を務めるジビエ工房である。視察団は加工所と直売所を視察し、岩間氏の話を聞いた。

ジビエ工房では社員のハンターと契約ハンターが確保したエゾシカを精肉と加工肉のソーセージやハム、バーガー、唐揚げなどに加工している。安全な肉を確保するため、首から上を撃つ「ネックショット」と呼ばれる狩猟方式のみに限定している。また、野生鳥獣肉の衛生管理に

関する指針に基づき、銃で撃つてから1時間半以内に処理するようにしている。岩間氏は獣害対策で捕獲したエゾシカを焼却処分していることを知り、食に活かすための事業に挑戦した。

現在、エゾシカの捕獲量と市場の需要量、良い品質の肉を提供するための加工所の人材育成とのバランスに苦慮しながら、これも野生動物を事業にする難しさと捉え、次のステップへと進もうとしている。

一行が次に向かったのは恵庭市にある「えこりん村」である。えこりん村は、びっくりドンキーなどの飲食店を経営する(株)アレフが、持続可能な社会を目指し、子どもたちが動物と触れ合える場を提供しているテーマパークである。えこりん村では畜産も営んでおり、電気柵を使って豚や羊を放牧している。視察団は平場で放牧されている子豚や、山林のなかで放牧されている母豚の様子などを視察した。

30日(9月2日)

## 放牧から加工製品まで こだわりの食に 挑戦する人々

3日目は、十勝地方に向かい、初めに上士幌町にある十勝しんむら牧場を訪ねた。十勝しんむら牧場は、放牧による酪農業を軸に、乳処理から乳製品の加工・販売、菓子製造、飲食店を営んでいる。現在、経営面積は草地80haと山林25ha、経産牛約85頭、総頭数は約140頭になっている。

代表取締役の新村浩隆氏は、できる限り牛や環境に負荷をかけない酪農業をモットーとしている。牛は牧草を主とし、輸入穀物飼料の量を抑えている。牧草地は施肥と牛糞の微生物分解によって生物多様性のバランスを保つように配慮している。また、畜舎はバイオベッド方式を導入しており、開放された畜舎でも牛が冬でも暖かく過ごすことができる。牛糞は堆肥化して近隣の農家に提供している。視察団が驚いたのはこの堆肥の臭いがほとんどないことだった。

新村氏は、牧場に隣接する山林を活用し、豚の放牧も始めた。現在11haを電気柵で囲い、そのなかで28頭を放牧している。繁殖中の豚を含めると計110頭になる。豚を始めた

動機はおいしいベーコンが食べたかったからというもので、劣悪な環境で肥育するよりも牛と同じように放牧で肥育することを選んだ。

放牧は飼料のコスト面でもメリットがある。それ以上に、十勝しんむら牧場の視察では、本来の食のあり方と環境への配慮への追求が随所に感じられた。

視察団は、鹿追町で中野健治氏が経営する「大草原の小さな家」を訪ねた。中野氏は、豚を放牧し、その豚肉や野菜を調理した「田舎料理バッキング」を提供するレストランを経営している。また、宿泊用ログコテージも運営し、泊まりがけで遊びたい旅行者を迎え入れている。

ツアーの最後は、新得町にあるNPO法人共働学舎を訪ねた。代表者の宮嶋望氏に、牛の放牧から「ここでしか作れないチーズ」作りの話を聞いた。宮嶋氏の探究心あふれるチーズ作りは世界で認められ、国内のみならず、海外でも数々の賞を受賞している。

今回の視察ツアーでは、畜産動物と野生動物から恩恵を受け、いかに持続可能な農村、ひいては社会を創るかというところに真剣に向き合いながら、自分の役割を果たす人々と出会えることができるものだった。

(平井ゆか)



16: 十勝しんむら牧場。17: バイオベッド。18: 敷地内に設けられた飲食店「クリーム・テラス」。自社加工の乳製品や菓子を販売しながら、ショールームとして情報発信している。乳製品は、放牧牛乳、ミルクジャム、生クリーム、チーズケーキ、クロテッドクリームなど。とくにオリジナルのミルクジャムが人気。19: 新村浩隆氏。20: 山林で放牧されている豚。21: 「クリーム・テラス」の周囲で草刈りの代わりにしている山羊。ここにも電気柵がある。22: 大草原の小さな家の放牧養豚。23: 中野健治氏。ポテトスナックの加工残渣を豚の飼料に使用している。24: 共働学舎代表者の宮嶋望氏。25: 共働学舎のレストラン内で販売されているチーズ。

