

新・農業経営者ルポ／第169回

複合経営とブランド豚に込めたプライド

複合経営とブランド豚に込めたプライド

北海道大空町の後藤忍（47）は、他の生産者への責任が伴う小麦の種子と種豚を生産している。経営スタイルは、家族で畑と家畜の世話を切り盛りするという昔ながらの複合経営だ。一見、古いスタイルだが、効率的な循環型農業という角度で見ると新しい。また、現在は、種豚の特性を活かした「さくら豚」というブランド豚の加工品販売も手がけている。この経営スタイルは、限られた土地で農業を続けるための苦肉の策と言いつつも、胸の内には農業者としての責任感とプライドを秘めていた。それは、本人の資質だけではなく、家族や仕事、地域の人々とのなかで育まれてきたものだった。　文・写真／平井ゆか

後藤農場は、女満別空港を持つ北海道大空町にある。女満別空港は、いまや世界自然遺産に登録された知床半島の玄関口であり、オホーツク圏の交通の要衝として知られるが、もともとは1936年に気象観測用飛行場として開港したのが始まりである。気象条件が比較的安定していることが決め手だったそうだ。そんな話を思い出しながら、6月27日、女満別空港から車で待ち合わせ場所のJAめまんべつに向かった。

模範的たれ！　失敗できない種子を見せる圃場で管理する責任

空港の周りの圃場には、「畑への進入禁止」と書かれた看板が目につく。この辺りは、小麦などの原種圃や採種圃が多いため、何としてでも外から病害虫が持ち込まれるのを防ごうとしている。後藤も、小麦などの種子を生産する生産者の一人だ。

「私の経営は、大空町の減反や種子生産の歴史に関わる。私の話に間違いがあってはいけないから、JAに話を聞いてほしい」

後藤が紹介してくれたのはJAめまんべつの伊藤雅弘氏。後藤とは大学の同期生だ。後藤が到着する前の間、伊藤氏はJAめまんべつ管区の歴史を教えてくれた。

大空町は、2006年に旧女満別町と旧東藻琴村が合併した町である。旧女満別町はもともと水田地帯で、1970年から始まった減反政策以降、水田から畑作への転換が始まった。当時、一戸当たりの耕地面積は10haを切るぐらい小さかったため、転作するだけでは経営が成り立たなかった。そこで、黒毛和牛の仔牛の繁殖や養豚などの複合経営や、野菜の施設栽培が推奨されたのである。畜産が推奨されたのは、水田を畑に変えるとき、客土と暗渠の整備などの基盤整備とともに、家畜排せつ物を利用した土地改良をするためでもあった。その後、ホクレンが北海道から栽培委託を受けた小麦の原種と採種の産地として旧女満別町を選んだ。種づくりに失敗は許されないため、女満別空港ができた理由と同じく、天候が安定しているという理由からだ。旧女満別町では、古くは、戦前から種イモが生産されていたという記録もあるそうだ。現在は、旧女満別町の全耕地面積約7300haうち、約9％の面積で原種や採種が生産されている。

ここで後藤が到着した。席に着くとすぐにこう言った。

「この農協、きれいでしょう」

見回すと、なるほど、事務所にはデスクと椅子のほか、荷物らしい荷物が見当たらない。大量にあるはずの書類は棚に収められているのだろう。

「種をつくっている地域の農協だからだと思うんですよ」

種子の生産者は、模範的であることが求められる。除草や病害虫の防除の管理を規定されたとおりに行ない、1㎡当たり草が5本以上生えていない状態を維持する。また、雑草と病害をできるだけ防ぐため、圃場の周りにロータリーハローをかけて2mの裸地をつくる額縁栽培を行なっている。さらに、品種特性を維持するため、突然変異で現れる異形



後藤農場

後藤 忍　北海道大空町

ごとう・しのぶ　1971年、北海道大空町（旧女満別町）生まれ。東京農業大学生物産業学部卒業後、父の下で就農。小麦種子、菜豆の福良金時、ビート、種豚、肥育豚の生産を手がける。大空町の「さくら豚」のブランド化に貢献。北海道指導農業士として、後進の指導にも熱心に取り組む。４児の父。

種を取り除いている。小麦の生産は一般的には機械作業である。圃場に人が入るというのはめったにない。しかし、年に数回、人が畑に入り、歩きながら目で見て異形穂を抜き取るという人海戦術の作業をしている。原種圃や採種圃は、このような管理が適正に行なわれているか、JAの指導のほか、小麦は北海道、種イモは植物防疫官の検査が入る。

「誰が見ても種子の圃場だと明確にわかるようにするためです。町内にも種子を買っている人もいますから、種子が適正に管理されていることを見せなければなりません。種子は一般の作物よりも高値で販売されていますので、それに相当する作業が求められます」

生産者を指導する立場のJAの事務所が誰が見てもきれいなのが頷ける。伊藤氏から、種子生産の厳しさを聞いた後、後藤の車の後ろについて後藤農場に移動した。途中で、先導していた後藤が車を停めた。

「これですよ、これ」

そこは、後藤農場の小麦の採種圃だ。たしかに圃場の周りが裸地になっていて、額縁のようだ。秋まき小麦のきたほなみがきれいに生えそろっており、圃場の中には草が見当たらない。圃場を囲む裸地はたしかに額縁のようだ。道路に向かって立っている白い看板には、「圃場標札　種子　秋まき小麦　採種　後藤忍」と書かれており、施肥や除草などの圃場管理の履歴が細かく記されている。

「種子は全道で使われるので失敗できません。1㎡当たり5本以上草がないという状態は、見ないと想像がつかないでしょう。種子の生産者は、皆さん、小麦の圃場に人が入って草を抜き、収穫までこの状態を維持しています。農薬散布も、人一倍モデル的なやり方をしています。試験場のように管理していないと、種子を販売する農家として適当ではないということです」

失敗が許されない種子をつくっているということ、そして人に見せることが前提で管理しなければならないという責任感が込められた言葉だった。間違いがあってはいけないと、伊藤氏を紹介した几帳面さは、本人の性格に加え、種子づくりでも培われてきたようだ。

古くて新しい複合経営

後藤農場は、種子生産などの畑作のほかに、種豚を生産する畜産も手がけている。畑作作業が機械化され、耕畜が分業化される前は、牛馬で畑を耕して、家畜の堆肥を畑で使うという農業の姿があった。もちろん機械化されているが、後藤農場は、いわば昔ながらの複合経営である。

農場の敷地には、繁殖用の豚舎と肥育用の豚舎、堆肥舎、もみ殻を置く小屋、機械倉庫などがあり、同じ敷地内に家族が住んでいる家がある。建屋に隣接して、小麦の種子の採種圃が広がっている。

現在、後藤農場は、後藤家の親子3代で営んでいる。後藤は、自分は長男だからと、すでに、小学生のころにはおぼろげながら家業を継ぐものだと思っていた。決心したのは、高校受験を控えた中学生のころである。そのころ大空町の隣の網走市に東京農業大学生物産業学部の北海道オホーツクキャンパスが設立されたことが後押しとなり、その道に進んだのである。東京農大を卒業すると、後藤は、すぐに父の下で農業を始めた。

後藤の父である後藤幸太郎（72）に、複合経営を始めた当時の話を聞いた。

豚を飼い始めたのは48年前のことだ。減反政策で稲作から畑作に転換するようになったころ、このままでは経営が成り立たないため、何とかしなければと考えたからだそうだ。幸太郎は、一瞬、はにかんだような笑みを浮かべて、その理由を話した。



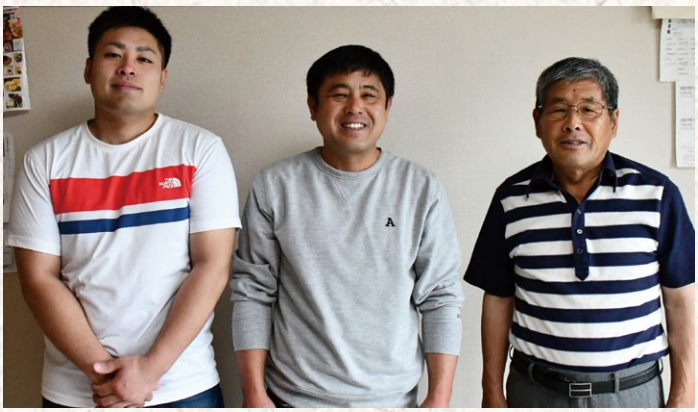
後藤農場の小麦の採種圃。周囲を裸地にした額縁栽培。白い看板には、圃場管理履歴などが記されている。

複合経営とブランド豚に込めたプライド

「嫁がね、養豚農家の出身だったので」

長男の後藤の年齢から察するに、48年前というのはちょうど結婚した時期だろう。嫁をもらったので、家族を養うために慣れない養豚を始めて頑張ったと、わざわざ口にするのをためらったのか。約10年後、幸太郎はデュロック種のサクラ201という種豚を飼い始めた。これが、後述する「さくら豚」の事業展開につながっていくことになる。

こうして後藤農場では、幸太郎の代から48年間、複合経営を続けてきた。



信太郎（左：忍の長男）、忍（中央）、幸太郎（右：忍の父）。幸太郎は改良を重ね、オリジナルの豚に改良していった。1980年、84年には、豚の品質を競う全国共進会で、それぞれ銀賞、銅賞を受賞している。



肥育豚舎。麦稈が敷かれた上を歩き回るデュロック種の豚。



堆肥舎。堆肥も厳重に管理されており、外からの立ち入りを禁じている。



豚の排せつ物に混ぜて堆肥として使用するもみ殻。

後藤は、父から受け継いだ複合経営に、自分の考えを取り入れていった。そのひとつがバイオベッドである。10年ほど前、種雄の肥育豚舎を建てたのを機に始めた。豚舎の床に、地域の副産物である麦稈ともみ殻を敷き、豚の排せつ物の上に、また麦稈ともみ殻を重ねていく。冬はマイナス20℃になることもあるが、発酵熱が発生するので暖かい。

「豚は寒さに弱い動物ですが、バイオベッドなら暖房がなくても大丈夫です。寒い日は、豚は同じ方を向いて横になり、お腹、背中、お腹、背中と、ぴったりくっついて寝ています。ちょうど、餃子のようなイメージです」

バイオベッドは、そのまま堆肥小屋に移し、約1年熟成させる。それを堆肥として圃場に還元している。暖房費がかからないうえ、肥料代が安く済むので効率的だ。

「もちろん経費の削減にもなりますが、バイオベッドは何より豚のためです。コンクリートの床やマットの上より、ふかふかのベッドのほうが、動物にはストレスをかけないと思います。病気することもなく、ワクチンを打つことは、ほぼありません。結果、ワクチン代の削減にもなります」

JAめまんべつの伊藤氏によると、後藤農場の複合経営は、地域のモデルケースと言えるのだという。種子の産地としての面からも、地域のなかで畜産の有機物をつくるのが理想的だ。とくに最近は、種子の圃場を土壌病害から守るために、町外から堆肥などの有機物を持ち込みにくいからだ。しかし、人手不足のうえ、365日休むことができない畜産はあまり広まらず、現在、酪農家

が11戸、養豚は後藤農場を含めて3戸にとどまっている。

「全国的には複合経営は珍しいかもしれませんが、私は、これが普通だと思ってやってきました」

後藤にしてみれば、古くから続いていた農業の形だ。しかし、いまだからこそ、複合経営が、新しいものとして目に映る。

町のブランド「さくら豚」は種豚農家のプライド

もうひとつ、後藤の考えで始めたのが「さくら豚」の事業である。

養豚農家が減っていくなか、種豚の出荷先は減っていく一方だ。また、種子も規模を広げることが難しい。現在、圃場面積は全部で約20ha。地域のなかでは平均的だが、北海道のなかでは広いとは言えない。小麦の原種や採種の栽培は、苦労が多いものの収益が高いこともあって、後継者不足という言葉とは無縁の土地柄だ。そのため、他の地域のように農業を続けている人のところに、土地が集まるということはない。

限られた圃場、限られた豚舎スペース、家族で飼うことができる限られた頭数で、どう所得を増やすか。

後藤は、ある答えを持っていた。無理に規模を拡大することなく、家族の労働力で、いまある環境や設備を有効活用し、最大限の所得を得るということだ。それは、効率の良い複合経営であり、常時頭数300頭以下、年間出荷頭数300頭以下（2017年273頭）という豚の飼い方にも表われている。

「種豚の販売頭数は少なくなっているので、一般的な豚肉の生産数を増やす方法もあるでしょう。でも、少ないからと言って、いまの形をやめたら、果たして、自分のこだわりと言えるのか。今ある武器を最大限に利用したほうがいいと思っています」

「さくら豚」のブランド化は、あるとき、JAめまんべつの畜産課の担当職員の言葉がきっかけだった。

「後藤さんちの豚肉は美味しいね」

それまで、種豚以外の雄豚や雌豚を、精肉用に一般の豚の同じ値段で出荷していたが、その言葉を聞いて、後藤はその言葉ではたと気づいた。

「デュロック種を、三元豚とは異なる、変わっている豚だということを価値として販売しよう」

ここで、少し豚の品種について説明しておこう。日本で流通している豚は、三元豚が主流である。三元豚とは、繁殖性の優れたランドレース種と大ヨークシャー種を掛け合わせた交配豚を母豚とし、種雄として肉質の優れたデュロック種を掛け合わせた交配豚である。

後藤農場から直接出荷される豚は、母豚もデュロック種なので、三元豚とは異なるデュロック「純」種の豚肉ということになる。

「三元豚に比べると繁殖性の成績は悪いですが、デュロック種は、もともと肉質が優れています。脂身に甘みがあってさっぱりしていると評価してもらっています」

その後、2011年と12年の2年間、東京農大オホーツクものづくり・ビジネス地域創成塾という夜間大学に通い、商品の企画から加工、経営などを学んだ。

「種豚の出荷や、精肉としての販売だけではなく、『さくら豚』の商品開発をしようと思うきっかけになりました」

後藤農場のさくら豚の評判が高まってくると、大空町のブランド商品にしようという話が持ち上がった。2012年には、JAめまんべつが「さくら豚」として商標登録し、晴れてさくら豚は大空町のブランド商品になった。さくら豚の条件は、種雄として後藤農場のデュロック種（当初はサクラ201、現在はユメサクラエース）を使っていて、大空町で肥育されていることだ。現在、5軒ほどの養豚農家がさくら豚を出荷している。

後藤農場からは、一次加工の会社を通し、飲食店向けの精肉用として販売しているほか、加工会社と一緒に開発した餃子とジンギスカンを販売している。また、（一財）めまんべつ産業開発公社も、「さくら豚」の豚串や味噌漬けなどの加工品を開発し、道の駅メルヘンの丘めまんべつ、ネットショップ、空港などで販売している。

ここで疑問がわいてくる。デュロック「純」種ということで売り出した、後藤農場の特権はどこにいったのだろう。

「農協が、地域のブランドづくりが必要だと考えてくれたのだと思います。私も、『さくら豚』が地元の生産物として広まって、地域に貢献できればいいと思っています」

もともとは所得を増やすために始めたはずだが、どうやら、儲けるということには関心が薄いように見える。後藤家を後にし、「後藤」「後藤」と行く先々で会う人々と交わす言葉を聞いているうちに、その理由がわかってきた。

後藤は、道の駅や飲食店で顔見知りに会っては、さくら豚の相談を始める。

「大空町は小さい町ですから、みんなで連携しないとやっていけません。地元に愛される農作物があって、将来的に外から安いものが入ってき

複合経営とブランド豚に込めたプライド

ても、私は、地元のものを食べるという人が増えることが理想だと思います」

世話になっていることの挨拶だったり、新しい加工品の話だったり、販売の話だったりする。町の人たちは後藤に対して、高いとか、もっと儲けなくていいのかとか、いまの頭数で足りるのかとか、ストレートに言葉をぶつけてくる。商売の話になっても、どこまでも後藤の態度は穏やかだ。

「ブランド化しても、所得が一気に上がることはありません。でも、『さくら豚』という名前が付いたことで、自分たちがつくった豚だとわかります。これは、生産者としてのプライドなんです」

長男の信太郎は今年大学4年生で、父の後を継ぐと決めているそうだ。息子の話になると、穏やかな後藤の声に、少し力が入る。

「息子には、農業には楽しいことがあると伝えたつもりです。豚も価値を発信することによって無限の可能性が広がるよと。札幌や東京に行って消費者と触れ合うのは楽しいと思うよと。自分のやり方次第で、いかようにも未来を描けるよと」

親子での二人三脚がまもなく始まろうとしている。

（文中敬称略）

1 さくら豚ぎょうざ 2 さくら豚ジンギスカン 3 さくら豚串 4 さくら豚味噌漬け（商品画像提供:(一財)めまんべつ産業開発公社） 5 飲食店「カオス」のランチメニュー「さくら豚のとんてきプレート」 6 肥育豚舎でバイオベッド用の麦稈を広げる長男の信太郎











