

矢野 仁さん

山形県
株式会社和農産なごみ

完全国産飼料給餌での和牛肥育に挑戦 地元の稲作農家と畜産クラスター構築

トウモロコシや大豆など割高な輸入穀物飼料に長年苦しんでいた国内畜産農家が、地元の飼料用米や大豆かす、ふすまを使って一〇〇%国産飼料による和牛肥育に取り組んでいる。

目標は安全・安心な国産飼料の活用と、生産コストの削減にあるが、天童市内の稲作農家から飼料用米の供給を受け、和農産が和牛肥育に伴う堆肥を農家に還元することで、地域農業の収益力強化を図る「畜産クラスター事業」にも踏み出し、意欲的な姿勢である。

新ビジネスモデルを特許申請

——国産飼料一〇〇%へのチャレンジは、輸入穀物などの配合飼料に頼る国内畜産農家にとっては驚きでしょ

うね。

矢野 和牛肥育などに携わる多くの畜産農家は、驚くと思います。生産コストの最大費目である飼料代が割高な輸入穀物の価格変動の影響を受けるため、いつも頭痛のタネでした。もし、国産飼料に替えてコストダウンできるのならば、多くの畜産農家が飛びつくと思います。

——つまり、このチャレンジでコストダウンは可能？

矢野 今も試行錯誤している段階ですが、やり方次第では十分にコストダウンできると思っています。

今年四月、和農産は地元で取れた飼料用米に大豆かすやふすまを加えた国産飼料での和牛肥育が、稲作農家の所得や食料自給率の向上にもつながる新ビジネスモデルと考え、特許

を申請しました。

——手応えを感じておられるからこそ、特許を申請された？

矢野 特許自体は、チャレンジの意味合いが強いです。新しいことを始めるのは皆、怖いし、勇気が必要ですが、これは十分に成算があります。

飼料用米の増産で決断

——取り組まれたきっかけは？

矢野 二〇一三年に輸入穀物の値上がりによる配合飼料価格高騰で経営的に苦しんでいた頃、主食用米の在庫の増加を背景に米価が下落しました。一四年からその在庫を抑制するため国が飼料用米生産への転換を推進し、飼料用米の生産量が増えるの見込みです。そこで飼料代に掛かっていたコストを削減するチャンスと捉え、

国産飼料への代替を決断しました。

それと原料の中身が不透明な外国産飼料に比べ、国産飼料は安全で消費者の理解も得やすいと考えました。

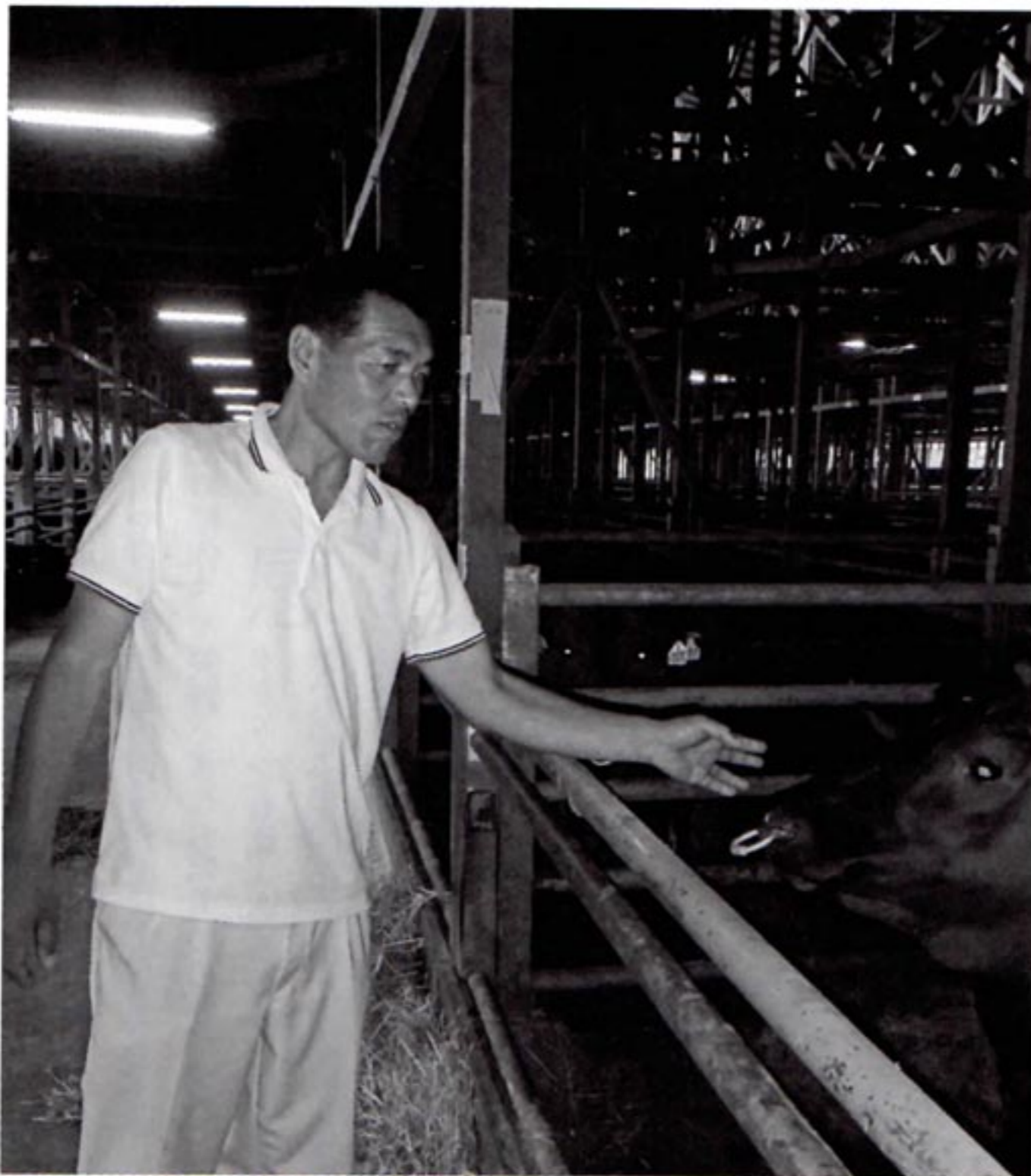
——具体的には、どう対応を？

矢野 飼料米を確保する際に、山形県庁が橋渡しをしてくださり、県内の株式会社庄内こめ工房という専業農家や若手後継者ら一二〇人で構成する生産者グループと商談が成立し、取引を始めました。一四年は、飼料用米一五〇ト、面積にして二〇分を買いました。

——飼料用米をどのような形で餌として牛に与えているのですか。

矢野 初めは、刈り取ったもみ米を乾燥させてから飼料工場に搬入し、加熱プレスで加工して与えていました。——飼料を替えたことで牛の反応は





肥育牛の現場で経営を語る矢野仁社長

Profile

やのひとし

一九六二年山形県生まれ。五三歳。山形県立村山農業高校を経て畜産を学ぶため上山高校畜産専攻科を卒業。実家の和牛肥育経営に携わり、二〇〇八年に株式会社和農産を設立して代表取締役に就任。時代を先取りした経営とアクティブに物事を進めることが信条。稲作農家との連携によって地域農業を活性化したい、という気持ち強い。両親と妻、息子二人。

Data

株式会社和農産

山形県天童市に本社および飼育牧場。資本金一〇〇〇万円。矢野仁社長。家族経営から企業経営化するため、二〇〇八年に株式会社和農産を設立。現在は肥育牛八〇〇頭、繁殖牛三〇〇頭、受精卵の受卵牛への移植事業による乳牛四〇頭。地元の稲作農家と連携して国産飼料一〇〇%による和牛肥育に挑戦。生産した肉をブランド化し、「和の奏」として商標登録出願中。社員一〇人。年商五億円。

どうだったのですか。

矢野 もみがあるので食べづらいのか、当初は慣れるまであまり積極的には食べませんでした。

特に牛は嗜好性がある上、米の量が多過ぎると体重が増えませんが、食べ過ぎて下痢をすることもあります。しかし、飼料用米の他に、国産の小麦、大麦、大豆などの穀物も加えてバランスを調整したら、よく食べるようになりました。

——最大関心事であるコストダウン効果はどうだったのですか。

矢野 企業秘密の部分もありますが、

もみ貯蔵米の乾燥代を含めた買い上げ単価が二〇〇円、加工代が一四円、輸送代が三円。いずれも一キログラム当たりの単価です。この他に大豆かすやふすまの購入費用が掛かります。

飼料用米の購入の際は、戦略作物助成金を活用した稲作農家から割安で入手することができました。

しかし、まだコスト削減の必要があったため、別の対策も講じました。

飼料用米調製で低コスト化

——それは、何ですか。

矢野 生のもみ米を乳酸発酵させたソフト・グレイン・サイレージ(SGS)という飼料に加工して与えたのです。調製方法はまず、もみ米を乾燥せずに粉碎し、加水しながら水分調整します。そこに乳酸菌を吹きかけ、発酵させて密封し、一カ月以上熟成させるのです。

——どんなメリットがあるのですか。

矢野 生産コスト自体を抑えることができ、輸入穀物の配合飼料に比べて割安になりました。しかも、乳酸発酵させることで牛の健康に効果をもたらすオレイン酸が生じて、牛の食欲が増した上に、肉質も脂がしつこくなくなつて向上したのです。

——SGS導入で具体的なコストダ

ウン効果はどれくらいに？

矢野 稲の刈り取り後、和農産が直接、田んぼに引き取りに行く場合、地元の天童市内なら一キログラム当たり五円、市外の農家なら一円で買い上げます。

ただし、市内の農家がわざわざ和農産に持ち込んでくれる場合には一キログラム当たり六円で買い上げさせてもらっています。

飼料用のもみ貯蔵米は、乾燥代などのコストがかさみ一キログラム当たり二〇円だったのですが、それに比べれば、かなりの割安感があります。

——天童市内と市外から買う飼料用米になぜ値段差が？

矢野 より身近な地元の稲作農家との連携を最も重視していますので、少しでも高く買い上げる必要がある、ということなのです。

——国産小麦や大豆は単価が高くありませんか。

矢野 山形県内を中心に調達していますが、確かに単価が高いので、現状は、農家が市場に出せない割安の規格外のものに頼らざるを得ません。その場合、量的確保が課題ですが、これらを配合すれば全体の飼料代は安くなる見込みです。

——SGS採用ならば、もみ米の乾燥やもみすり作業が不要になるので稲

作農家も楽になる？

矢野 その通りです。それに、飼料用米の収量が一定量以上あれば、国や自治体から助成金などが出るため稲作農家も収益増につながります。

——双方がウイン・ウインとなる？

矢野 稲作農家は主食用米の米価が下落する中で、収益確保する対策が必要です。その意味で飼料用米の安定生産と販売先が見込まれれば、大きなプラスになります。

他方で、畜産農家も輸入穀物の配合飼料に替わる国産の飼料が安価に確保できるならば、同じくメリットは大きいです。

畜産クラスター体制築く

——こういった取り組みは地域農業の活性化にもつながりますね。

矢野 和農産のような畜産企業が、生産コスト削減のために国産飼料用米を積極的に活用し、地元の稲作農家と生産面で連携することによって飼料用米の生産や消費が増えれば、食料自給率の向上にもつながります。

同時に、畜産で排出するふん尿などを堆肥化し、粉末状にして地元の稲作農家に活用してもらうことで、私たちは地域の畜産と稲作双方の収益力を強化する畜産クラスターという体制

を築いています。

——今後、飼料用米を使う割合は餌全量の何%程度に？

矢野 S G S 導入のめどが付き、コストダウンも見込めるようになったので、今年産米が出る頃には飼料用米の比率を五〇〜六〇%ぐらいまで持っていきたいですね。

今年、飼料用米を六〇〇ト、面積にして八五〇分ぐらいを買い上げようと計画しています。

——和農産が一連のチャレンジによって国産飼料一〇〇%の畜産経営を確立できたなら画期的ですね。

矢野 餌に飼料用米を導入した二〇一四年は、和牛肥育牛八〇〇頭に飼料用米のみを与え、そのうち二三〇頭には大豆かすやふすま、大麦、小麦などを混ぜた一〇〇%国産飼料を試験的に与えました。

国内の畜産農家は長い間、大豆やトウモロコシなどの輸入穀物の国際商品市況、為替変動などに振り回され、飼料価格の高騰で廃業を余儀なくされた者もいます。その呪縛から解放されたら大きいです。

最大のポイントは、国産飼料への代替によって、どこまでコストダウンを図ることができるかです。やはり、S G S 導入がカギのように思います。

——「トレーサビリティが可能な安

全・安心の一〇〇%国産和牛」でブランド化を目指すとか？

矢野 まだ、浸透力のあるブランド化といった戦略には長けていないため、気持ちばかりが先行しているのが実情です。でも「安全・安心の一〇〇%国産和牛」を強くアピールしていきたいと思っています。

飼料用米を中心に国産飼料一〇〇%の和牛肥育が確立すれば、飼料用米を含めた飼料の生産から加工までのトレーサビリティが明確になり、安全・安心を証明できます。まさにこれがセールスポイントになります。

団結・協調を社名に

——山形牛ブランドで出荷されているようですが、いずれ小売りも？

矢野 国産飼料一〇〇%和牛という独自のブランド価値を作り出しつつあるのですから、当然、レストランへの販売だけでなく、自社店舗の開設などで六次産業化にチャレンジしていきます。

インターネットの積極的な活用も考えていますが、生産現場に重点的にエネルギーを注いでおり、その取り組みへの対応は、まだ不十分です。

——川上分野では和牛肥育以外にどんなプロジェクトを？

矢野 今、子牛を二一〜二四カ月間肥

育して、市場出荷するのがメインですが、青森と岩手両県で繁殖牛の生産農家四軒に委託し、三〇〇頭ほどの子牛生産に取り組んでいます。

また、受精卵を受卵牛四〇頭に移植するET (Embryo Transfer) 事業や、肥育過程で排出されたふん尿の堆肥化、その堆肥を使ってサクランボの生産も行っています。

——飼料価格高騰による繁殖用牛生産者の廃業で、子牛の価格が上がっています。和農産は繁殖牛の生産でリスクを回避？

矢野 私たちは、もともと肉用牛の一貫生産をしたいと考えておりまして、牛の繁殖、肥育双方に関わっています。この生産体制が確かにリスク回避になっていることは事実です。

——和牛の肉質は何ランクですか。

矢野 最高ランクのA5が四〇%、それに続くA4が四〇%の割合です。和牛肥育に携わる限り、より肉質や味の良いものを送り出したいというのが生産者の強い思いです。

——和農産の「和」の由来は？

矢野 高校卒業後、実家の畜産経営に携わり、後に事業承継して、いざ株式会社化する際、友人から「和」の由来には団結、協調など広がりがあると薦められ、納得して社名に決めたのです。F

(経済ジャーナリスト 牧野義司)