

HAL だより

Hokkaido
Agricultural Laboratory
for Business Development

秋

北海道農業の未来を拓く広報誌

HAL BUSINESS REPORT

「HAL流通研究センター」の役割

The Fellowship

農業経営モデル紹介 メンバーズ・インタビュー

アオキアグリシステム有限会社
代表取締役 青木 一廣氏

研究開発部レポート 「放牧ミルク」の特性と 飼育基準・条件

(財)北海道農業企業化研究所
研究開発部 田中 桂一

From北海道農業法人会議

第2回 運営委員会を開催
KOHLE社のキッチンショールームで
北海道農産物のプロモーションを実施

Vol.09
2007.Autumn

第3回 HAL 農業賞

HAL Agricultural Award

HAL
だより

秋

Vol.09

発行日 2007年11月25日発行(通巻9号)

発行

財団法人北海道農業企業化研究所 企画業務部門 広報普及部
〒060-0001 北海道札幌市東区北一条西7丁目1番地118
TEL 011-2816761 FAX 011-2816764

編集協力

北海道農業法人会議
〒060-0001 北海道札幌市中央区北一条西7丁目1番地118
TEL 011-2816761 FAX 011-2816764

編集責任者

大沼 康介



HAL 共販 ネットワーク WEB ショップ

「ほっかいどう本舗」の取り組み

北海道内の農家がお届けする加工品の産地直送サイト

『ほっかいどう本舗』は、「北海道の農家が手塩にかけて育てた新鮮素材を使った美味しい食品を食卓へ!」という消費者、農業者双方の希望が結実した加工品の産地直送サイトです。取り扱う商品は、当面、加工品を中心にする予定ですが、お客様のご要望をお聞きしながら、お米や野菜などにも展開していきたいと思ひます。

北海道産にこだわった『安全、安心、美味しい』がキーワード

ほっかいどう本舗に出品している農業者とHAL財団は、次のことを共通の基本理念として、販売活動を展開しています。

1. 原材料から製造・加工まで一貫した『北海道産へのこだわり』
2. マーケットの理解に務め、消費者が求める『美味しさの追求』
3. 衛生・工程の徹底した管理による『安全・安心・信頼の実現』
4. 不安を与える『原材料使用の抑制』と表示等の『法令事項の遵守』
5. 地域社会や環境保全に貢献する『持続可能な生産活動の実践』

北海道農家の共同販売ネットワークによる充実の商品ラインナップ

HAL財団と道内農業者等とが『HAL共販ネットワーク』を構成し、充実した商品ラインナップを実現していきます。より多くの農業者の方々にご参加いただくことで、これまで世の中に紹介されていない素晴らしい商品が発掘できるかもしれません。また、将来的には、お客様の声をもとに新しい商品企画を参加農業者の手で実現することも検討していきたいと考えています。

信頼される確かな『ものづくり』に向けた取組み

HAL財団と農業者の方々で構成する『HAL共販ネットワーク』では、信頼されるものづくりを目指して、加工品づくりの工程全般を見直す評価・改善システムの構築に取り組んでいます。具体的には、HAL財団が食品製造の目安となる基準を定め、農家がこの基準に照らして自己評価を行い、より品質の高いものづくりの実現に向けた改善を実施するという、『PDCA(計画plan-実行do-点検check-改善act)サイクル』の導入・確立を進めています。

www.hokkaidohonpo.com

本サイトは、農家の「家業から地域企業へ」を支援する、財団法人北海道農業企業化研究所が運営しています。

【農業者のエントリーフロー】

HAL共販ネットワーク
参加規約への同意

HAL共販ネットワーク
登録申請書
・申請書 ・営業許可証
・PL保険証書
その他、必要書類

HAL共販ネットワーク
事業参加申請書

参加商品調査
(セット商品、単品)

原材料内訳書

商品表示確認
・パッケージ(景表法)
・表示(JAS法、食衛法)

HAL共販ネットワーク登録手続き

(仮)農家のものづくり支援プログラム

HAL共販
ネットワーク
参加の
手続き完了

HAL加工品
独自基準
評価シート
の提出

その他の
農家支援
メニューの
実施



有限会社 余湖農園 [恵庭市]



昭和58年から特別栽培農産物の生産を開始し、その後、有機・特別栽培農業を大規模展開。独自の宅配ネットワークを作り上げ、直販体制の基盤を固めました。また、全国で初めて野菜を担保とした融資を受けるなど、資金面での企業の経営改善を図っています。新規就農希望の研修生約30名の独立を支援し、近隣の放棄農地を積極的に取得するなど、地域の中核となる農業企業としても活動。平成4年には農産物の販売会社、株式会社グローバル自然農園を設立しました。

消費者からの出資など
企業の農業経営の
方向性を見出す



受賞理由

有機・特別栽培農業の大規模展開、全国初の野菜を担保とした動産担保融資（ABL）、研修生の独立支援・後継者育成、積極的な放棄農地の取得をはじめ、農業奔流のスタイルの中で、ここまで形を整えた実績は高く評価される。

（株）グローバル自然農園への消費者の出資は、安定株主確保という今後の北海道農業の発展方向として高く評価される。また、長期間にわたり「コープ札幌」との取引が継続されている点からも、消費者の信頼の大きさが伺える。

有限会社 夢がいっぱい牧場 [大樹町]



代表の片岡氏は京都で生まれ、同地の大学を卒業した後に農業実習生として大樹町で学び、酪農を起業。現在、食肉牛の繁殖と肥育、食肉加工・加工食品の製造、レストランの経営を行っています。幅広い人脈と独自の発想で商品開発に取り組み、加工食品に留まらず幅広い分野への事業拡張を試みています。平成16年からはヒトデ入り発酵堆肥の「天使になった海のギャング」の販売を開始しました。

受賞理由

新規に北海道農業に参入し、中小企業家同友会等の異業種ネットワークを通じ、大変なご苦勞をされながら1代でここまでの経営を実現したことは、新規就農者や次世代の後継者に大きな希望を与えるものであり、十分な評価に値する。

牛の糞尿を処理し、さらに地域の産業廃棄物であるヒトデを活用した堆肥製造・販売は、北海道がめざすべき循環型農業、持続可能な地域づくり、異業種との連携等に道筋をつける取り組みとして評価できる。



Agricultural Award

経営部門
優秀賞

賞金
50万円



代表取締役
余湖智氏

Agricultural Award

経営部門
優秀賞

賞金
50万円



代表取締役
片岡文洋氏

Hokkaido
Agricultural
Laboratory
For Business
Development

第3回

HAL 農業賞

A g r i c u l t u r a l A w a r d

受賞者紹介



設立者 神内 良一

当財団が主催する「HAL 農業賞」は、北海道の地域農業を支え、その発展向上をめざして独創的な組織運営を行い、農業生産の技術や加工、流通開発などに取り組む法人およびその活動を指導・支援する個人・組織に贈られるものです。表彰は経営、指導・支援・研究の3つの部門があり、全ての部門のなかで特に優れた組織には、神内大賞が贈られます。

第3回目となる今年は15件のノミネート団体があり、外部選考委員などを交えた選考の結果、HAL 農業賞神内大賞を受賞した有限会社北海道ホーブランドのほか、5団体が各賞を受賞しました。

外部選考委員は、北海道日本ハムファイターズオーナーの杜社啓二氏、前北海道副知事であり学校法人酪農学園理事長でもある麻田信二氏、株式会社 エフエム北海道 取締役放送本部長の中田美知子氏、第1回HAL 農業賞神内大賞を受賞された旭川市の谷口威裕氏に依頼しました。

有限会社北海道ホーブランド [幕別町]



十勝川流域の肥沃な土壌に恵まれた幕別町の農地約116haで、ジャガイモや小麦を中心に、土地作りの基本を守る5年の輪作体制で営農。化学肥料を減らし、農業散布を極力抑え、休耕地に放牧養豚を導入するなど、持続可能な農業をめざす取り組みを行っています。国の補助金や農協に縛られない「自立した強い農業」、作りたい作物を自由に栽培する「希望あふれる農業」をモットーに、若い担い手の育成と消費者との交流を目標に掲げています。

グローバルな視点と
広い見識
経営ポリシーが
明確な農業企業

受賞理由

農業の21世紀には、経営ポリシーの中に社会性、国際性がなければならない。北海道ホーブランドは、小規模ながらそれらを備えている。

異業種との連携を視野に中小企業家同友会帯広支部に「農業経営部会」を全国で初めて立ち上げたときの主要メンバーであり、企業家としての農家という基本人権の流れを明確化した功績は大きい。

アジアへの農業技術指導や農業開園、人的交流の展開をはじめ、フリースクール事業、帯広「北の屋台」への出店事業、有畜農業の展開など、グローバルな視点・広い見識から農業の企業化のあり方を模索する姿勢は大変評価できる。

品目横断の関係では、通常の畑作農家の補助金依存作物割合が6割を越えるところを、2割程度まで転換を図り、影響力を最小限に留めている点は注目に値する。



Agricultural Award

神内大賞

賞金
200万円



代表取締役
妹尾英美氏



表彰式

Agricultural Award

第3回HAL農業賞

9月27日（木）、札幌市内のホテルニューオータニ札幌において、第3回HAL農業賞の表彰式を開催しました。

式の冒頭では、HAL財団の活動を紹介するVTRを上映した後、当財団と神内大賞を設立した神内良一より挨拶があり、「人に先んじて苦しみ、農業界の課題に取り組んできた『先苦者』であり、その姿には感動を覚える」と、受賞者の方々の取り組みを讃えました。続いて当財団の理事長を務める磯田憲一より挨拶があり、「成果よりも農業に取り組む姿勢を評価する、進行形の賞」であるというHAL農業賞の趣旨や、今年度の選考経過を説明しました。その後、各賞の発表が



理事長 磯田 憲一

行われ、神内大賞を受賞した有限会社北海道ホーブランドに、神内より賞状と副賞を授与。各部門賞の受賞者には磯田より、それぞれ賞状と副賞が授与されました。

最後に、受賞者を代表して、有限会社北海道ホーブランドの代表、妹尾英美氏より挨拶があり、「長年の苦勞が認められ、大変嬉しく思っている。農業は厳しい状況が続いているが、それをチャンスとして今後とも努力を続けたい」との決意が述べられました。

Reception レセプション



表彰式に続いて行われたレセプションは、歴代のHAL農業賞受賞者をはじめ農業・流通関係者ら約120人が参加しました。第1回HAL農業賞大賞受賞者である谷口威裕氏（有限会社谷口農場代表、北海道農業法人会議会長）による乾杯の発声の後、会場は受賞者への祝福と歓談で、賑やかに盛り上がりました。今回は、歴代のHAL農業賞受賞者と北海道農業法人会議のメンバーが生産した生鮮野菜や農産加工品を使用した料理も提供。また、フルートとオーボエの生演奏も披露され、華やかな会となりました。

有限会社 緑友会六輪村〔北斗市〕

生産現場から販売・消費者交流へと事業領域を拡大



平成8年、6軒の農家の女性が集まって会社を設立し、農産物直売所を開始。会員6戸、賛助会員7戸の農家で生産する野菜や花、加工品を販売しています。「消費者と生産者の顔が見える農業」をめざし、平成13年から取り組む味噌や豆腐づくりの体験もできる大豆畑のオーナー制や、花摘み体験などの「農場においてよ」シリーズも好評。来客数は年々増加し、固定客も増えています。こんな活動が今後、北海道内に広がって行く事が期待されています。

受賞理由

女性がまとまって会社組織をつくり、地元でも知名度が高く期待されている好事例として評価できる。道内にも女性の任意グループは多数あるが、今後、このようなモデルを見習う動きに期待したい。

農事組合法人 オーガニック新篠津〔新篠津村〕

グループで企業化、生産技術、販路、経営サポートで連携



平成9年、新篠津村で有機農業を行っている8人が生産者グループを設立。その後、有機農産物の販売を行う有限会社オーガニック新篠津を設立し、平成15年に現在の経営形態である農事組合法人オーガニック新篠津に組織を再編成しました。販売ルートの開拓、農産物の出荷・販売、販売代金の回収、会計事務、そして研修生の受け入れ、新規参入者支援、資材の協同購入などを行っています。

受賞理由

若く素晴らしい地域リーダーの存在。

独自の販売組織を立ち上げた実績は、既存の流通経路と地域販売組織が共存すべき今後、大きな指針となる取り組みである。

やわらかなネットワークの共同経営モデルとして、今後、道内農家・地域の規範となりうる可能性がある。

受賞理由

レストラン「ハーベスト」を核に、これまでの農業とは異なるおしゃれなイメージを発信するとともに、丘陵地域のイメージを飛躍的に高め、札幌圏を中心とした集客やグリーンツーリズムの推進に大きく貢献している。

特に、意欲ある新規就農者への支援など、農地を介した地域マネジメント役としての考え方や行動力は高く評価される。



農村型観光の先駆者、地域連携と新規就農支援を推進

リンゴ、サクランボなどの果樹園と畑作を営み、平成7年にファームレストラン「ハーベスト」を創業。化学肥料を使った大規模農業からの方向転換を図り、現在は12haの畑でレストランの食材と直売所で販売できる量を生産しています。スローフードにいち早く取り組み、農村型観光地としての長沼を代表するスポットとしての地位を築きました。

Agricultural Award

経営部門
チャレンジ賞

賞金 20万円



代表取締役
東寺百合子氏

Agricultural Award

地域特別賞

賞金 30万円



代表理事
妙護寺博文氏

Agricultural Award

地域貢献賞

賞金 30万円



代表取締役
仲野満氏

「HAL流通研究センター」の役割

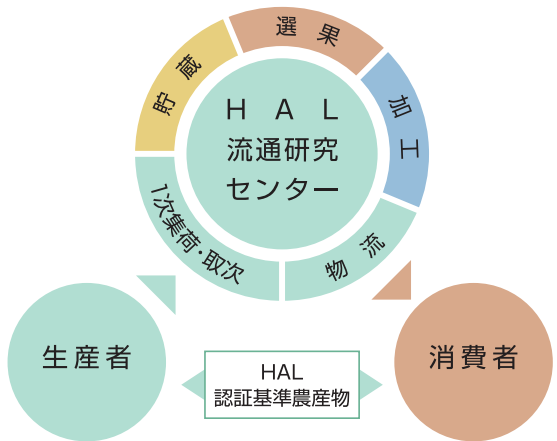
流通開発部



新しい生産・流通システムの構築をめざして

北海道農業はこれまで、規格大量生産型で展開してきました。しかし、今や消費者の嗜好やニーズはきわめて多様化しており、そのニーズに応えるさまざまな外国産農産物が輸入され、量販店の店頭に並んでいます。付加価値の高い商品として注目を集めている有機栽培の野菜なども、例外ではありません。

このような中で、量販店等で外国産が占めている売り場を国産農産物が取り戻すことが、国産農産物の価格の低下を防ぎ、日本の農業、



貯蔵・選果・加工の機能を集約

「HAL流通研究センター」は、航空便・船便ともにアクセスのしやすい恵庭市に、HAL認証農産物の流通拠点施設として設立しました。この施設は貯蔵・選果・加工の機能が集約された、道内ではまだ珍しい施設であり、この試みによって流通コスト削減について実践的に研究するとともに、生産地で商品化することによる付加価値の向上をめざし、開発を進めています。

この施設に集荷している品目は、馬鈴薯、玉葱、南瓜、CA貯蔵から冷蔵庫まですべて備えており、6、7月までの長期貯蔵が可能で、周年供給できる仕組みになっています。

今年度は他品目も含め約200名の生産者・団体の協力のもと、約1万トン程度の取り扱い量となる見込みです。

「HAL流通研究センター」には、稼働開始以来、国内の大手量販店などから多くの視察者が訪れ、また、現状の流通に疑問を感じている生産者からの期待の声が多く寄せられています。時代の変化に対応して、農産物の生産・流通システムも変化していく必要がある。HAL財団は新しい生産・流通システムを開発し、その実践活動を通じて北海道農業の活性化につなげていきます。

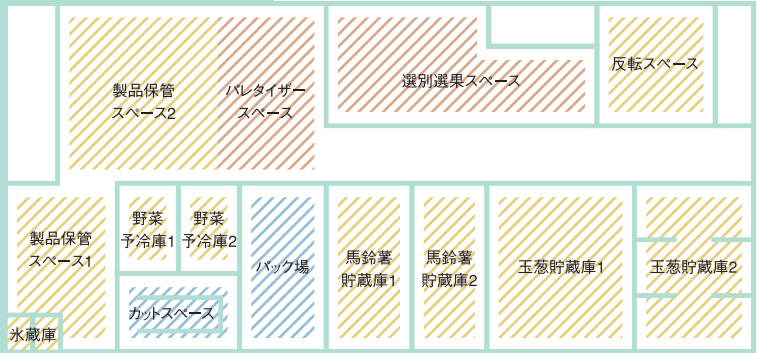
HAL認証基準

HAL認証基準は、安全でおいしい農産物を生産するための基準です。この基準は、北海道慣行栽培基準より、使用する化学合成農薬を30%減（将来的には50%減）、化学肥料は50%カットして有機肥料に置き換えており、微生物が元気に生息し、おいしい農産物ができる土壌で生産することを定めています。

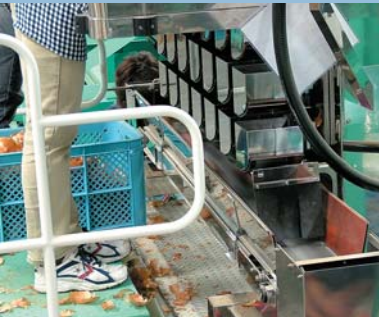
また、圃場の土壌診断では、化学的分析のみならず、物理性や生物性についても分析し、一定の条件を満たしていない場合は土づくりから取り組んでもらうシステムになっています。

残留農薬検査では、生産者から使用が申告された農薬だけではなく、ポジティブリストに定められている210成分すべてを検査し、証明書をつけて出荷。さらに、農薬使用や生育状況などを生産者から毎日報告してもらってデータベース化し、土づくりから収穫に至る全てのプロセスをほぼリアルタイムで開示。前提条件をつけずに安心・安全が担保できるシステムとなっています。

Distribution & Research



室別条件					
	玉葱貯蔵庫1	玉葱貯蔵庫2	馬鈴薯貯蔵庫1	馬鈴薯貯蔵庫2	野菜予冷库1・2
面積	454.2㎡	113.9㎡	251㎡	227.1㎡	101.2㎡
室高	9.2mH	9.2mH	9.2mH	9.2mH	6.0mH
室温／湿度	±0℃／成行	±0℃／成行	+2℃／90％	+2℃／90％	+2～5℃／成行 南瓜保管時+15℃以上 50％以下
最大貯蔵量	2,000トン		1,300トン		50トン
貯蔵形態	コンテナ5段積	コンテナ5段積	コンテナ5段積	コンテナ5段積	パレット2段積 穴あき段ボール使用
予冷能力	0.5℃／Day (18℃-0℃)／0.5℃ Day＝36日間	1℃／Day (18℃-0℃)／1℃ Day＝18日間	0.5℃／Day (18℃-2℃)／0.5℃ Day＝32日間	—	15時間冷却 (20℃-7℃)／15h＝ 0.876℃／h



■自動袋詰めライン

加工

通常の野菜のカットはもちろんのこと、皮むきや店頭販売用の袋詰めまで対応可能な包装加工施設。野菜を出荷するのではなく「商品を出荷する」をコンセプトに、設備の充実を図っていきます。



■目視選別



■自動選別機

選果

コンテナからダンボール詰めまでの工程を自動化。1台で玉葱・馬鈴薯の両方の選果ができます。空洞化した馬鈴薯や腐敗した野菜などを自動選別し、1日につき玉葱なら60トン、馬鈴薯なら40トンの選果能力を持っています。



■自動化した梱包の様子



■パレタイザー及び製品保管

貯蔵

温度・湿度を保つ玉葱貯蔵庫（最大貯蔵量2,000トン）、馬鈴薯貯蔵庫（最大貯蔵量1,300トン）などのほか、鮮度を保つ野菜予冷库（最大貯蔵量50トン）を完備。短期的な貯蔵から長期貯蔵まで、フレキシブルな対応が可能となっています。



■貯蔵スペース

産物認証制度「HAL認証基準」を2006年に設定。それと同時に、農業経営モデルの創出と環境に配慮した新たな生産・流通システムの構築に取り組む『北海道農業・元氣プロジェクト』をスタートさせたことは、既にお知らせしている通りです。

The Fellowship

※フェローシップ(fellowship)とは
仲間であること、友情、協力などを意味する言葉。HAL財団では北海道農業に携
わる方々とのフェローシップを大切にし、それぞれの経験や事例を共有・意見交換
をすることで、北海道農業の発展に貢献したいと考えています。

地域性と趣味を生かした開業

アオキアグリシステムの設立は平成13年2月。同年の12月に「農家のそばや羊蹄山」をオープンさせました。北海道が推進していた「農業・農村チャレンジ21事業」から補助金を受け、私自身も大きな投資をしてのスタートでした。

以前から「農業の発展には、生産者と消費者との間にできてしまった距離を解消することが必要」と考えていました。そのために私自身ができることとして思いついたのが、自分で栽培したそばを加工・料理して提供するそば屋の経営です。私自身がそば好きであり、そば粉の販売を通じてそば業界に人脈があり、そして何より、そば

member's interview VOL.7

メンバーズ・インタビュー

地域特性を生かし、独自の生産・管理・販売システムを構築

農業経営モデル紹介

農業生産法人
アオキアグリシステム有限会社
代表取締役 青木一廣氏



アオキアグリシステムは自社生産物を原料とした加工品の開発・販売を展開。なかでもそばは、羊蹄山の麓という立地条件を最大限に活用し、生産から販売まで、独自のシステムを構築しました。また、豪雪地帯を逆手に取った雪室（ゆきむろ）貯蔵庫を独自で開発し、馬鈴薯などの作物を通年で販売する機会を創出。模範的な経営を実践していることが評価され、第2回HAL農業賞・経営部門優秀賞を受賞しました。



る」ことを継続してきました。これが農業の本来的な姿でもあると思います。現在も、昭和36年に設立した会社「青木農産」で、でんぶんの製造を行っています。こちらは最新の機械を入れ、価格競争力のある商品を生産。「羊蹄山」や平成16年にオープンした雪室貯蔵の馬鈴薯を使った手作りコロッケ屋「じゃが太」は、手作り感と田舎らしさを表現して集客しています。バランス経営ですね。

これからやりたいことは、山ほどあります。現実的なところでは、まず、馬鈴薯加工工場の誘致です。「じゃが太」で使用するジャガイモの一次加工を委託生産することで、リスクヘッジしたいと考えています。また、来年には馬鈴薯を札幌市内

打ちにふさわしい軟水がありました。私の土地は羊蹄山麓にあり、敷地内には水利権を持つ湧水池があります。ここに店をつくれれば、絶好のロケーションをも活かせるわけです。約4年間、全国のおそばの産地を訪問し、有名店のそばを食べるなどの研究を重ねた後の開店でした。

メディアが注目する商品づくりで 道外の顧客を獲得

そばに関しては、プライベートブランド戦略が成功しつつあります。香りが強く甘い稀少品種の「ぼたんそば」を完全無農薬で栽培し、石臼で製粉したそば粉を「羊蹄山」で使用。これがメディ

人間の生き様を伝えられる農業に

で販売する予定で、これがうまくいけば、少し大きな雪室貯蔵庫を造りたいと考えています。

私のやり方は「全員が真似できるわけではない」という意見を聞くことがあります。日本の農家人口は約6・6%。日本中の農家が、プライベートブランドで経営できる時代だともいわれています。それぞれが、気候風土や歴史、自分の趣味などを生かし、個性を消費者にわかりやすくアピールできれば、それが可能なのではないのでしょうか。

時代は変わり、少ないお金でゆつくりと休日

アで紹介され、そば粉・玄そばの購入希望者から問い合わせが来るようになりました。現在では取引先のそば屋がメディアで紹介されることが宣伝になっています。

そば粉・玄そばの取引先は全て道外がほとんどで、西は九州から東は秋田まで研究熱心で高品質主義の店ばかりです。関西から毎月、生育状況を見にくるそば屋もいます。

百貨店やホテルなどから出店の話も来ましたが、全て断りました。私のそばが食べたければここに来てもらう。支店を作れば軸足を生産から営業に移すことになります。消費者に対し「生産者」としての立場を明確にしておきたいと考えています。

付加価値商品と価格競争力商品、 バランスのよい経営に

所有する農地は50ha、そのうち37haがそばで、その他馬鈴薯、小麦、豆類などを栽培しています。日中はそば屋、朝と夕方は農作業、という生活です。自分の目の届く範囲内で生産し、収量を増やさず、付加価値を付けて収益を上げる方向で経営を行っています。

私は農家の四代目で、入植した曾祖父の収穫から数えると、今年が112回目の収穫です。青木家は代々、林業や木工場、水車による製粉などの副業をし、「自分が採ったものを自分で加工す

楽しむ、エコリズムやグリーンツーリズムがますます盛んになっていくと私は考えています。農業は、自然の営みを肌で感じながら土を耕し、作物を育て、収穫して加工し、食べる。そういった、人間の生き様、生きるということを含めて都会の人に伝えられる、そういう役割を担っていくことになるでしょう。今すぐには無理ですが、10年かけて変化していけばいい。そこにこそ、非常事以外は補助金に頼らない、自立した農業につながる道があると考えています。

有限会社 青木農産

設立
昭和32年
代表者
代表取締役 青木一廣氏
資本金
300万円
従業員数
通年雇用5人、
パート・アルバイト5人
売上高
約1億1,000万円（平成18年度）

アオキアグリシステム有限会社

所在地
北海道虻田郡倶知安町字富士見312番地
設立
平成13年2月
代表者
代表取締役 青木一廣氏
資本金
400万円
従業員数
年雇用6人、パート・アルバイト4人
売上高
6,000万円（平成18年度）

「放牧ミルク」の特性と飼育基準・条件

(財)北海道農業企業化研究所 研究開発部 田中桂 一

飼料の高騰などにより厳しさを増す北海道酪農

国内牛乳生産の約5割を担う北海道では、海外輸入飼料（主に穀物類）に大きく依存する飼養管理（TMR方式）が主流となっています。

このため、昨今のバイオエタノールの台頭や中国など輸入国との競合などに起因する国際的な穀物価格の高騰は、道内の酪農経営に大きな打撃を与え、生き残りをかけた厳しい経営が続いています。

中山間地に適した形態として注目される「放牧」

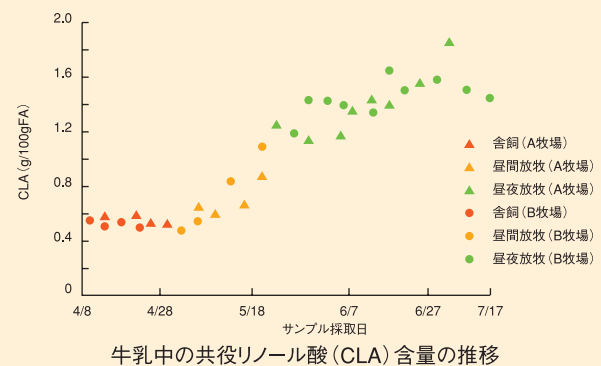
このような中、HAL財団では、2年ほど前から足寄町の放牧酪農家の協力を得て、中山間地に適した放牧酪農に着目し、その飼育特性や乳成分特性等の関連性を研究してきました。放牧酪農は、全国で2%程度が取組むといわれる酪農形態の一つですが、国が省穀物・低コストという切り口から取り上げる動きもあり、注目度が高まりつつあります。

さて、本号では、放牧に関する一連の研究から得られた成果を総括してご紹介します。

「放牧ミルク」の基準・条件

①放牧ミルクに含まれる機能性成分

■放牧ミルクに含まれる代表的な生理機能成分「共役リノール酸」、「バクセン酸」、「β-カロテン」含量は、放牧時間が長いほど増加する。



②機能性成分が発揮される飼育基準・条件

- 各地域の気象状況により異なるが、足寄地域においては、4月下旬～5月上旬に舎飼いから昼間放牧へ、牧草の生育が順調であれば、5月中旬～9月にかけて昼夜放牧に移行する。
- 昼夜放牧に移行して5日間以上経過した乳牛が生産した牛乳に機能性成分の明らかな増加が確認される。
- 併給する配合飼料（濃厚飼料）は、1頭当たり1～3kg/日程度とする。給与量を多くすると、乳牛の第一胃内微生物が変化し、「共役リノール酸」含量が増加しない。

このように「昼夜放牧」と「昼間放牧」、「TMR方式」の牛乳には明らかな違いが確認されます。

他の地域における検証の必要はあるものの、一定の特性や飼育条件・基準として客観性を有するものと考えられます。

多様性に富んだ北海道酪農への期待

年間平均乳量は多少減少（6～7,000kg）しても、放牧酪農には、生理機能成分が多く含まれる牛乳に加え、“自然循環”、“省穀物”、“低ピーク・持続型泌乳”、“魅力的な景観”といった多面的な優位性もあり、地の利を生かせる地域での定着が期待されます。

また、チーズ等の加工を行っても機能性成分が十分に確認されることから、「放牧チーズ」のような新たなブランド価値の創造に取組むことも考えられます。

最後に、このような研究成果が、多様かつ国際情勢に左右されない強い北海道酪農の実現に向けた一助になることを期待したいと思います。

From 北海道農業法人会議

平成19年度

第2回運営委員会を開催



出や基盤づくりにつながることを期待し創設する会員制度です。当面は会員からの紹介により、企業等会員を募ります。

②「青年執行部」の開設について

”青年執行部”とは30、40歳代の希望する農業者（経営者に限らず）を対象に、個人ベースではできない活動を実践することを目的に結成するグループです。

これを機会に、法人会員のタイムリーなテーマでの多様な情報交換が少しでも活性化されることを期待します。

③本組織会員へのアンケートの実施について

法人会員は約300社が加入していますが、皆さんの声がなかなか届きません。どのような関心をもたれているのかを知り、会の運営事務に反映できればと、事務局からご提案しました。後日、FAXにてお送りさせていただきますので、どうぞ、ご協力ください。

議題1 「北海道農業法人会議」の経過と今後について

去る10月30日（火）に、運営委員21名中19名の出席のもと、札幌にて第2回運営委員会を開催しました。次の議題についての意見交換および承認の結果をお知らせします。

谷口会長より、平成20年度からの事務局移管（北海道農業会議→北海道農業企業化研究所・通称HAL財団）のこれまでの検討経過と今後の運営方向について改めて説明がありました。

任意の経営者組織である本会の目的をはじめ、道の機構改革や、H

議題2 個別事項

①企業等が参加する「（仮）北海道農業法人会議サポーター会員制度」の創設について

北海道農業を応援したい企業が増えており、お互いのビジネスの創

KOHLER社のキッチンショールームで北海道農産物のプロモーションを実施

10月20日（土）、21日（日）と11月3日（土）4日（日）、北海道農業法人会議青年執行部の有志と事務局スタッフとが、キッチン等の水回り設備における米国トップブランド「KOHLER」のショールームにおいて、北海道農産物のプロモーションイベントを行いました。これはKOHLER社の製品を販売している建設会社（株）福住、独立開業を計画中のシエラ・佐藤貴理さんとのコラボレーション企画で、ショールームの活性化を図る試みでもあります。

当日は、3つの生産者・組織が参加し、ショールーム前に商品を並べてアピール。また、キッチンでは佐藤さんが農産物を調理し、試食として提供しました。訪れた人たちはオーガニック野菜を使ったミネストローネや炊きたての新米などを味わい、取り寄せ情報が書かれたチラシを熱心に眺めていました。

