

自然と共生・地域と共存 (symbiosis)



島根県雲南市
木次乳業有限会社
(代表：佐藤 貞之)

1 地域の概況

(1) 一般概況

木次乳業有限会社(以下、「木次乳業」という。)のある雲南市は平成 16 年 10 月 1 日に旧大東町・加茂町・木次町・三刀屋町・掛合町・吉田村の 5 町 1 村が合併した新市であり、島根県の東部に位置している。

また、木次乳業有限会社が立地する木次町の気象環境は、年間平均気温 13 前後で、年間降水量は 1,700 ~ 1,900mm 程度である。山間部等では降霜や積雪により農作物や交通等への影響もあるが、近年は暖冬傾向により根雪になることはほとんどない。

(2) 地域の農業・畜産の概況

雲南市では、米、ぶどう、茶、葉ねぎ、ほうれんそう、花き類の栽培や畜産など、良質な農産物や乳製品、ワイン、味噌、餅などの豊富な加工品が生産されている。

また、木次町・吉田町を中心に有機農業への先駆的な取り組みが行われ、安全・安心な農作物の生産地としての評価を得ている。

このような情勢にあって畜産は耕畜連携の一翼を担っており、特に肉用牛・乳用牛・採卵鶏・ブロイラーは県下の主要な産地の一つで、島根県全体における飼養頭羽数は肉用牛 12.7%、乳用牛 7.9%、採卵鶏 25.5%、ブロイラー 24.5% を占めている(平成 18 年 2 月現在)



2 木次乳業有限会社の概要

木次乳業有限会社は、木次町内に豊富にある畦草や下草を利用できる小規模な酪農に活路を見いだしていこうとする生産者の出現を契機に、生産された生乳の集乳・処理・販売を一手に引き受け、地域酪農家の経済的な支柱として昭和 37 年に設立された。

また、生乳の取引にとどまらず、会員農家の鶏卵、野菜の集荷・配送、生産者と消費者との提携の拠点となるべく早くから取り組んできた。

当初は酪農組合として計画され、牛乳の処理を地元の雲南農業協同組合に打診したが、その意思がなかったため、自ら行うことを目的に会社形態でスタートした。そのため、定款は農協のそれに近い内容となっており、『酪農農家の共同体』としての内実を持っている。

木次乳業の事業目的（同社定款より）

- ・ 乳牛の共同購入及び資金の共同借り入れ
- ・ 乳牛及び育成乳牛の飼育管理及び疾病防止
- ・ 飼料の共同購入及び自給飼料作物の増産並びに共同牧野経営
- ・ 施設並びに機材の共同利用又は共同購入
- ・ 生産牛乳の共同加工処理並びに販売
- ・ 有機農業実験農場を経営する
- ・ 以上に附帯する一切の業務

木次乳業有限会社の概要

- ・ 設立：昭和 37 年 8 月 5 日
- ・ 資本金：10,000,000 円
- ・ 所在地：島根県雲南市木次町大字東日登
- ・ 従業員数：60 名
- ・ 集乳対象生産者数：31 戸
- ・ 集乳量：15t/日

3 木次乳業の地域への主な支援策

木次乳業の活動は、地域の農業従事者に対して独立自営の自覚を持たせ、「個の確立」を図り、それぞれが自立することを重視している。その中で必要なところだけ「ふところに入り込まない程度」に協同し、助け合いながらも「自分のため」という意識を守りながら行っていくことが、結果的には「他利が自利」につながるとの考えのもとに、「有機循環農法」を基本としつつ、個の活動と個を補完する「ゆるやかな共同体」の形成を通じた地域自給の確立を目指している。

木次乳業が実施している活動は数多くあるが、主な活動として次のものがある。

1) 酪農家に対する支援活動

木次乳業有では、比較的高い乳価、充実したヘルパー制度、高品質の原料乳生産のための営農指導を行っている。飲用乳だけでなくチーズやヨーグルト生産も取り入れることによって原料乳の需要量を増やし、多くの酪農家の経営を支援している。金銭面での支持はもちろんのこと、ヘルパー派遣によって高齢者の酪農依存を支え、ゆとりある経営を支援した。又、酪農女性グループを再編成し、活動を活発に行っている。

具体的な活動は次の通りである。

酪農ヘルパー制度の充実

木次乳業では家族的酪農を推奨している。これは、乳質の向上には乳牛の健康管理が不可欠であるが、飼育者の目が行き届く規模での酪農が重要であるとの考えからである。そのためには、酪農家が心身ともに健康でなくてはならないと考えており、酪農家がリフレッシュする時間をとれるように酪農ヘルパー制度も重視している。

同地域の酪農ヘルパーについては、1993年にJAが広域合併したのを機に、サービスの低下が懸念された。そこで、木次乳業が自らヘルパー制度を開始した。現在、3名の酪農ヘルパーが同社に在籍しているが、木次乳業の社員として雇用し、ヘルパー利用組合に派遣するという体制をとっている。また、木次乳業では、ヘルパーの利用をより促進するため、牛乳の売り上げの一部をヘルパー制度に補助している。

営農指導の実施

木次乳業は酪農家に対して、生産方法等について特に細かい条件等を設定していないが、非遺伝子組み換え飼料の利用をお願いしている。

特に低温殺菌牛乳に供する生乳は、衛生的面の基準を厳しくする必要があるが、木次乳業では酪農家に対して、搾乳の仕方、牛舎の管理方法まで徹底し、細菌数を細かく調べるなど、衛生に関する営農指導を重点的に実施してきた。あわせて、抗生物質、体細胞、細菌数、脂肪、無脂固形および非遺伝子組み換え飼料について、研修会などを開催し、徹底を図っている。

稲わらとたい肥の交換システムを早くから確立

地域内自給を提唱する木次乳業では、管内の稲わらとたい肥の交換システムについても中心となって支援してきた。

雲南市では、旧市町村単位で堆肥センターが整備されているが、専門職員がたい肥の管理等を地域酪農家の協力を得て行い耕畜連携を実施している。また、木次乳業ではマニュアルプレッダーを導入し、必要に応じて貸し出しを行っている。

農事組合法人日登牧場

中山間地のできる畜産、十年、二十年先の畜産を一般農家に提示し、それを地域の中でどう取り組むかを検討する必要性を感じ、輸入飼料に依存しない山間酪農を模索するために地域の生産者が出資し設立した。

現在、ブラウンスイスを導入し、山間酪農の今後を模索している。

チーズの生産：木次町酪農生産組合

生産者自らが「木次町酪農生産組合」を設立し、製造機械を試行錯誤で開発しながらチーズの試作を繰り返し1982年から生産販売している。ナチュラルチーズでは国内2番目か3番目の先駆者である。施設は木次乳業の敷地内にあり、製造は同組合で行い、販売は木次乳業が行っている。利益は組合員である生産者に分配している。木次の町のシンボルである桜で燻製しており、町の振興に一役買っている。

従業員は6~7名であり、山間の町の雇用の場となっている。

2) 地域農業への貢献

木次乳業は、自らが開拓した消費者や販路を活用して、地域の活性化につながる活動にも取り組んでいる。

自社のネットワークをもとに、鶏卵価格の変動による影響を抑えるため、卵の加工場（有限会社コロコロ舎）を設置したり、有機野菜を集荷し、消費者グループに送る組織（有限会社風土プランとして組織化）などの他、次のような地域おこし活動にとりくんでいる。

消費者と交流する機会の創出

消費者と交流する機会を創出し、生産者の意識啓発につながる一方で、消費者側からは交流活動施設整備等への資金提供などの動きにつながっている。

奥出雲ほっとミルク

木次乳業が既存の組織を再編して立ち上げた酪農を営む女性の組織である。安全で高品質な生乳生産を目的に、視察研修、料理教室、消費者との交流会、生産者、消費者相互訪問、都市部の消費者意見交流、都市部での牛乳配達体験等の研修、視察、意見交換会などを実施している。

社内自給の取り組み

「自らが健康でないと、まともな食べ物を供給することはできない」という理念の木次乳業では、昭和 58 年から周辺の田畑で従業員がコメや野菜、茶を作り、工場内の給食に使っている。この活動のノウハウもまた、地域の農業の支援に応用している。

学校給食への取り組み

木次乳業は全国で初めてパステライズ牛乳を市販したが、学乳として供給した野も全国初である。学乳は入札により決定されるため赤字であるが、いいものを子供達に提供したいという考えから実施している。

また、野菜の生産が少ない地域であるが、平成 5 年に中山間地の農業振興と健康な子供の体作りを目的に生産者と学校給食関係者により木次町に「学校給食野菜生産グループ」を組織化し、学校給食へ地元の有機食材を供給できるようにした。平成 17 年度の実績は、42 品目で 13.8t、供給率 62.3%であった。今後は他の地域にも同様の取り組みを広めたいと考えている。

その他

雲南市には農産物の無人市が広まっていたが、木次乳業が中心になり無人市制度を廃止した。それは、収支を明確にする事で生産者にやる気を起こさせる為であって、木次乳業の考えに賛同した農家は、県内のスーパーにもうけられたブースで自らの農産物を販売することが可能となっている。平成 17 年の売り上げは、約 7,000 万円に達した。

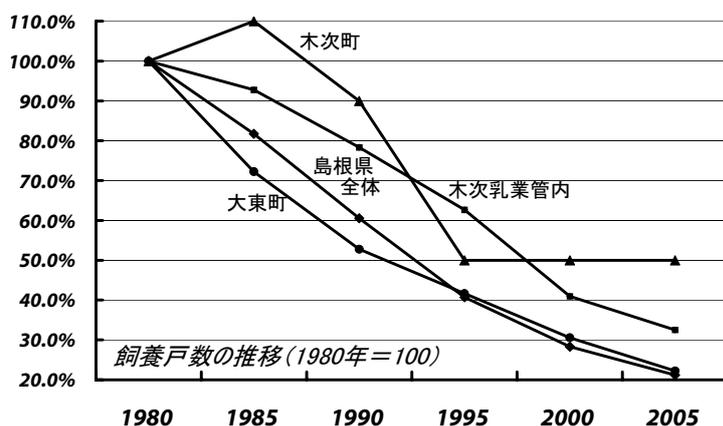
4 活動の成果・評価

現在、木次乳業に生乳を出荷している酪農家の所在する主な市町村は、次の2市1町に合併されている。

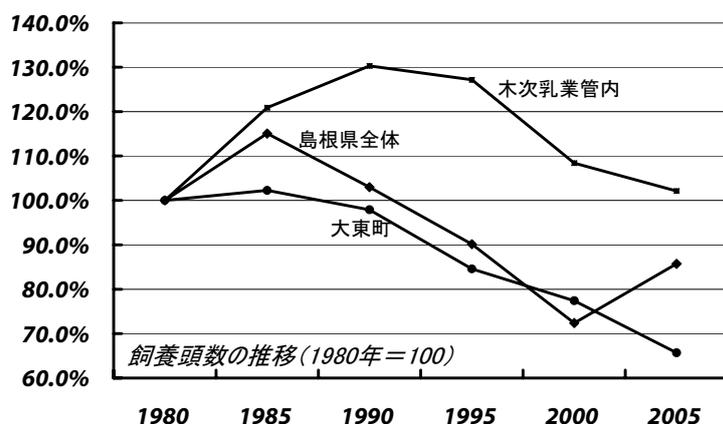
- ・雲南市 【大東町、加茂町、吉田村、木次町】
- ・松江市 【宍道町】
- ・奥出雲町 【横田町】

このうち、大東町の酪農家は、大型畜産を推進していたために別の乳業会社と契約してきた。

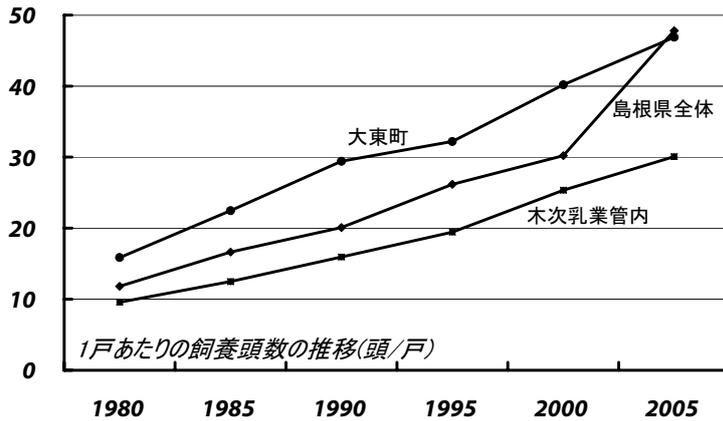
「木次町」と「加茂町、吉田町、横田町、木次町」(ここでは便宜的に木次乳業管内と呼ぶ) および「大東町」、そして「島根県全体」の酪農家の飼養戸数、飼養頭数は1980年以降、次のような推移をたどってきている。



1980年からの飼養戸数の推移をみると、木次乳業の管内は他に比べて生産者の減少率が少ない。特に木次乳業の活動と密接な関わりを持つ木次町の酪農家の減少率は小さいことがわかる。



1980年からの飼養頭数の推移をみると、他地域は減少しているのに対して、木次乳業管内はほとんど変化していない。



1 戸あたりの飼養頭数をみると、木次乳業管内の生産者も規模の拡大は進んでいるが、他に比べると頭数が少ない。

これらの統計から、木次乳業の管内では規模の拡大は他地域ほど進んでいないが、酪農が着実に継続されていることがわかる。同地域の酪農が木次乳業によって支えられ、成り立っていることがあらわれている。

かつては、全国に数多く存在していた地域の共同体は、農業の近代化、過疎化、高齢化の中で機能しなくなり、姿を消していつている。

木次乳業の管内も地勢、気候、交易等決して恵まれた条件にあるとはいえないが、同社の活動が中心となり、有機農業という考えと酪農が核となり、多種多様なグループ、組織が構成され、それぞれが有機的に連携を図ることで、地域の共同体が維持されている。

5 今後の課題

木次乳業の取り組みの課題の一つが有機農産物等に対する適正かつ正当な価格の確保問題がある。

食の安全・安心に対するニーズが益々高まる中で、今後とも安定した有機農産物等の供給を継続していくためには、生産者の努力だけでは限界があり、購入する側の消費者をはじめ流通業者等の幅広い理解と協力が不可欠である。

したがって、「有機農業」の多面的な効果（安全・安心な食材提供・環境保全・生物多様性の確保等）の認識醸成を図るための、啓発活動の強化や運動を更に進めるために CSR（Corporate Social Responsibility：企業の社会的責任）の考え方等を一層組み入れた仕組みづくりが期待される。

6 当該事例の活動・普及推進のポイント

木次乳業有限会社を核とした雲南地域の取り組みは、一般的な物流・消費に見られるように一方が生産し、他方が購入するという流通ではなく、生産・流通・消費を共に行い、自分たちの生活のあり方を共に考えようとするものである。

このような取り組みを波及させようとする場合、単なるものの生産・流通・消費活動として捉えるのではなく、当該活動が見据えている人と人とのつながりや命の大切さ、自然に対する畏敬の念・感謝の気持ちを育むことの重要性等をしっかりと植え付けることが重要となる。

7 活動の年次別推移

年次	活動の内容等
昭和 28	酪農の取り組みがはじまる(6戸)
昭和 30	「木次牛乳」のブランドで牛乳販売を開始
昭和 36	乳牛に原因不明の疾病が発生。農薬・化学肥料の使用を止め、野草主体の給餌に切り替えたところ回復 有機農業の起点になる。
昭和 37	酪農家 6 戸の出資により木次乳業有限会社を設立し組織力を強化
昭和 42	放牧を開始
昭和 47	有畜複合経営を北欧に学び、酪農の必要性を認識する 木次有機農業研究会を設立
昭和 50	低温殺菌牛乳の開発へ着手 木次緑と健康を育てる会設立
昭和 51	ジャージー種を導入
昭和 53	低温殺菌牛乳「木次パステライズ牛乳」を販売開始 牛乳を学校給食へ
昭和 54	チーズの開発着手 木次町酪農生産組合設立
昭和 56	チーズの販売を開始
昭和 57	きすき健康農業をすすめる会設立
平成 2	実証展示機能として生産者等の出資により日登牧場を開設 奥出雲葡萄園設立 風土プラン設立 コロコロ舎設立 学校給食野菜生産グループの組織化
平成 3	アイスクリームの製造開始
平成 4	第 1 回明日への環境賞農業特別賞受賞
平成 6	日本農村医学賞受賞 日本農業新聞賞受賞
平成 7	豆乳の生産および販売開始
平成 9	奥出雲ほっとミルク設立

大

TOHEI-PAK

65℃30分間殺菌

〈成分無調整〉




4 972465 126198

種類別名称	牛乳
商品名	木次パステライズ牛乳
無糖乳脂肪分	3.1%以上
乳脂肪分	3.4%以上
原材料	生乳100%
殺菌	65℃ 30分間
内容量	1000ml
消費期限	上部シール面に記載
保存方法	10℃以下で保存して下さい。
開封後の取扱	開封後は、消費期限にかかわらずできる限りお飲み下さい。
製造所所在地	島根県益田市木次町
製造者	木次乳業株式会社

お買ひの点は木次乳業所までご連絡ください。
TEL: 0854 (42) 0445

きすき

木次パステライズ牛乳

生乳100%使用

木次
パステライズ
牛乳

種類別牛乳

木次は製造者名です。

1000ml

〈要冷蔵〉
(10℃以下)



きすき

木次パステライズ牛乳

生乳100%使用

木次
パステライズ
牛乳

種類別牛乳

木次は製造者名です。

1000ml

〈要冷蔵〉
(10℃以下)

木次乳業有限公司

牛乳もろもろを上手に注ぎ出すには、注ぎ口を少し開けてください。

↑注ぎ口

TOHEI-PAK

①両側をひらいて(注ぎ口を)出します。

広告欄

お母さんがたへ

▶赤ちゃんにとって最高の食べものは母乳です。牛乳ではなく、あなたの母乳が、粉ミルクをおげてください。

食べものは生命の糧

▶安全な食べものは自然の道順にそった有機農法から生れます。

▶木次牛乳は神話のふるさと農出雲の草原でのびのび育った牛から採った清潔な生乳を選んでいます。

北欧人は……

▶北欧人は生乳の天然性を大切にしています。その為、生乳は/パステライズ牛乳として多く利用しています。

木次パステライズ牛乳は

▶木次/パステライズ牛乳は生乳に出来るだけ熱を加えない為に低温殺菌法を採用しました。

▶牛乳は生きて居ります。開封後は、消費期限にかかわらずできるだけ早くお飲み下さい。

木次パステライズ牛乳は、大量生産が出来ません。数量に限定がありますのでお許し下さい。

木次パステライズ牛乳