

明日への道標

地域畜産災害再生支援事業

再生・復興の模範となる自立事例等を広く収集

HOME > 埼玉県武州和牛組合 強力なリーダーシップと地域仲間の信頼で作上げた埼玉ブランド「武州和牛」

埼玉県武州和牛組合（埼玉県）

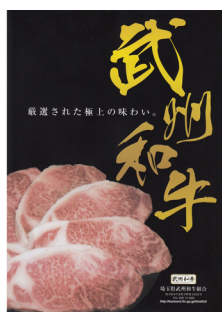
強力なリーダーシップと地域仲間の信頼で作上げた埼玉ブランド「武州和牛」

カテゴリ 取り組み主体区分：組織・グループ活動 運営・経営形態：任意組織・協議会等 畜種（畜産経営の場合）：肉用牛肥育
 タグ | 地域畜産の存続を支える担い手対策 | 消費者等への理解醸成 | ネットワーク・絆



女性部の消費拡大活動

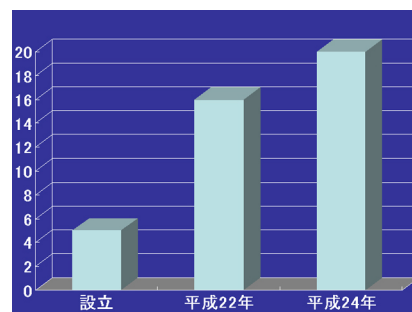
BSEの発生、その後の子牛価格や牛肉価格が大暴落し経営が危機に陥る中、肉用牛経営の安定と将来性を考え、埼玉県産ブランド牛肉「武州和牛」の歩みが始まる。代表の塚田正行氏が中心となり、強力なリーダーシップと豊かな経験と知識、そして何よりも地域の仲間から絶大な信頼を得て、ブランド化に取り組んだ。活動当初、組合員は乳雄肥育・交雑種・和牛とさまざまであり、飼養管理上の共通項目も少なかった。ブランドとしてゼロの状態から「形あるもの」に築き上げ、和牛で統一、地域に根付き、さらに東京食肉市場への上場も果たすブランドに成長した。トウモロコシや麦などをブレンドした武州和牛オリジナルの配合飼料を共通して使用し、さらに各組合員が独自の工夫をプラスして肉質の向上に努めている。現在、組合員農家は20戸、合計飼育頭数は黒毛和牛約7,000頭で、年間出荷頭数は約2,500頭。それぞれの生産者の考えをまとめあげ、和牛統一飼養をけん引したリーダーシップ。その下でみんなが1つにまとまった「ゼロ」からの「造形」は注目すべきである。



ポスター



パンフレット



(図) 組合員数の推移



組合員の牧場



販売促進アイテム

明日への道標

地域畜産災害再生支援事業

再生・復興の模範となる自立事例等を広く収集



[HOME](#) > (有)大野農場 「小江戸黒豚」の生産・加工・販売を目指した地元重視型の養豚業

(有)大野農場（埼玉県）

「小江戸黒豚」の生産・加工・販売を目指した地元重視型の養豚業

カテゴリ 取り組み主体区分：[畜産経営](#) 運営・経営形態：[特例有限会社](#) 畜種（畜産経営の場合）：[養豚](#)
タグ | [地域飼料の活用](#) | [消費者等への理解醸成](#) | [地域を生かした6次産業化](#) |



経営主と妻と次世代を担うたくましい孫

(有)大野農場は、独自ブランド「小江戸黒豚」の生産、加工、販売の3部門からなる。生産部門は当初、仲間とともに肥育用素豚を主に生産していたが、昭和60年に一貫生産に切り替える。現在は黒豚雌豚100頭規模。年間約1,200頭の小江戸黒豚を出荷している。地元特産のさつまいも、食品工場からの余剰パン、牛乳などを自家配合した食品残さを給餌していることも特徴。加工部門を取り組むに当たっては、肉の基礎技術の習得のために、長女を全国食肉学校で勉強させた。卒業後は、国内外のハム製造所で修行を重ね、自分なりの味、技術確立した。売り場併設の「ミオ・カザロ」では、自家農場産の小江戸黒豚100%を使用し、増量剤、合成保存料などを添加せずに食肉加工品を製造。販売部門は本店を含め川越市内2店舗で地域の消費者に提供している。店舗隣にバーベキューハウスなどを設置し、平素から地域とのつながりを友好的に維持しており、地域資源の飼料利用と併せて地元重視型の6次産業化の取り組みである。



田畑に囲まれ、富士山を望む農場全景



畜舎内



地域特産のサツマイモ



地域の工場からのパン



攪拌機に投入



攪拌機の中

消費者等への理解醸成



加工・販売店 全景



店舗内から見た安心な加工場



小江戸黒豚の肉



ミオ・カザロ ホームページ
(<http://www.miocasalo.co.jp/>)

明日への道標

地域畜産災害再生支援事業

再生・復興の模範となる自立事例等を広く収集



[HOME](#) > [関口 健 関口 はるみ](#) 地元で生産した畜産物を地元の人にー消費者ニーズに対応した地産地消ー

関口 健 関口 はるみ（神奈川県）

地元で生産した畜産物を地元の人にー消費者ニーズに対応した地産地消ー

カテゴリ 取り組み主体区分：[畜産経営](#) 運営・経営形態：[個人経営](#) 畜種（畜産経営の場合）：[酪農](#)
タグ | [消費者等への理解醸成](#) | [地域を生かした6次産業化](#) |



国際乳製品を届ける酪農家の会 ホームページ
(<http://www.rakunou.net/>)

関口さんの酪農経営は、地域の人々に酪農について知ってもらいたいという思いから、ふれあい体験を考え、牧場スタンプラリー、地域交流牧場全国会議、酪農教育ファーム認証を受けるなどをしてきた。ふれあい体験を続けていくうちに消費者からアイスクリーム販売の要望があがり、新鮮な牛乳を使ったアイスクリーム販売を開始。軌道に乗った後は、再び消費者からの声で牛乳販売の要望が上がり、それに応える形でプラントも導入し販売を開始した。消費者との交流を目指し消費者ニーズに答えてきた結果、6次産業化が図られた事例である。地域の仲間である肥育農家と連携し、牧場店舗で葉山牛の販売も行っている。牧場脇の店舗以外に、地元JAが新しく開店し、地域の農畜産業に関わるみんなが顔の見える直売所にも出店している。



関口牧場の紹介ページ
(<http://www.rakunou.net/member/sekigutibokuiyo/>)

明日への道標

地域畜産災害再生支援事業

再生・復興の模範となる自立事例等を広く収集



[HOME](#) > [愛知県家きん消費回復実行委員会](#) [愛知県の地場産業であるうずらの再生を支援した官民一体の協議会活動](#)

愛知県家きん消費回復実行委員会（愛知県）

愛知県の地場産業であるうずらの再生を支援した官民一体の協議会活動

カテゴリ 取り組み主体区分：[支援組織](#) 運営・経営形態：[任意組織・協議会等](#) 畜種（畜産経営の場合）：[その他](#)

タグ | [鳥インフルエンザ](#) | [販路再興の取り組み等](#) | [消費者等への理解醸成](#) |



愛知のにわとり・応援フェスタ（平成21年8月10日）

平成21年2月、豊橋市内の養鶏農家で鳥インフルエンザの発生の確認がされた。7農場の飼養うずら約160万羽は全て殺処分となり、出荷されていたうずら卵・廃鶏についても、埋却または焼却処分され、物流を含め全ての生産活動が止まり大きな被害を受けた。愛知県の地場産業である養鶏経営体の再開・再生へ向けて、県・市の行政と関係団体・業者等が一体となって協議会を組織し、諸活動を実施した。直接的な経営再開支援を担う組織のほか、被害の実態がなかなか把握しづらい風評被害に対しても、その対策活動を担う協議会を組織し、両協議会が両輪となって、県の地場産業である養鶏業への直接的・間接的な支援活動を実施。発生後ほぼ1年間にわたり、協議会参加の各関係団体・組織が連携し合いながら県内・外で活動が行われた。被災からの再生に向けて、被災者も含めた行政、関係団体・業者が一体的に、再生・復興に向けた共有的な方針を持つことが重要である。



愛知のにわとり・応援フェスタ（平成21年8月10日）



豊橋農業まつり（平成21年7月18～19日）



ふるさと県人会まつり（平成21年9月12～13日）



天皇陛下御即位二十年奉祝まつり（平成21年11月12日）



畜産フェスタ（平成21年10月24～25日）



JA豊橋ふれあいフェスタ（平成21年12月5～6日）

消費者等への理解醸成



JA豊橋ふれあいフェスタ（平成21年12月5～6日）



吊古屋市農業センターまつり（コ・チ協会）



たまご料理講習会（畜鶏連豊橋）



親子料理教室（畜鶏連海部）



海部アグリフェスタ2009（畜鶏連海部）



岡崎農業まつり（畜鶏連岡崎）



知多ヨウケイフェアー（畜鶏連知多）



日本アクセス春季商談会（養鶏農協）



うずラッキー（ぬいぐるみ）

明日への道標

地域畜産災害再生支援事業

再生・復興の模範となる自立事例等を広く収集



[HOME](#) > (株)西垣養鶏場 台風被害からの復興の中で たまごかけご飯専門店開業!! 6次産業化で経営発展と地域振興を目指す

(株)西垣養鶏場（兵庫県）

台風被害からの復興の中でたまごかけご飯専門店開業!! 6次産業化で経営発展と地域振興を目指す

カテゴリ | 取り組み主体区分：畜産経営 運営・経営形態：株式会社 畜種（畜産経営の場合）：採卵鶏
タグ | [過去の自然災害の発生日域で再生・復興を果たした事例](#) | [消費者等への理解醸成](#) | [地域を生かした6次産業化](#) |



西垣養鶏場の作業員の皆さん

(株)西垣養鶏場は、平成16年10月に上陸した台風23号により、鶏舎等が浸水するなど被災した。周辺地域は河川の増水による幹線道路の一部崩壊や家屋の浸水などが広範囲に及び、復興は長期にわたった。同社の農産物直売所「百笑館」は、消費者や被災した地域の農業者から営業再開を求められ、被災3日後には営業を再開。遠方から多くの購買者が訪れた。翌18年3月には県の地域復興事業を活用して国内でも先駆けとなる自家産の鶏卵による「たまごかけご飯専門店「但熊」」を開業し、6次産業化と地産地消、地域活性化に取り組む。「但熊」は、地産地消のおいしい「卵」と「米」を提供し多くの消費者の心をつかみ、地域に多くの消費者の集客を促した。さらに平成22年1月には、スイーツ専門店「但熊式番館」を開業、さらなる集客効果を上げている。これらにより、地域に多くの消費者の集客を促し、自己の経営の発展と地域の復興と活性化につなげている。



但東町平田 国道426号



平成16年台風23号による被害（豊岡市但東町）



西垣養鶏場の全景



たまごかけご飯専門店「但熊」



たまごかけご飯専門店「但熊」

消費者等への理解醸成



ネギとノリをのせてどうぞ



ブランド鶏卵「クリタマ」



台風23号による被害 但東町平田 国道426号 但東町赤花

明日への道標

地域畜産災害再生支援事業

再生・復興の模範となる自立事例等を広く収集

[HOME](#) > [ひょうご雪姫ポークブランド推進協議会](#) 牛肉文化の関西で新ブランド豚肉“ひょうご雪姫ポーク”の確立を目指す

ひょうご雪姫ポークブランド推進協議会（兵庫県）

牛肉文化の関西で新ブランド豚肉“ひょうご雪姫ポーク”の確立を目指す

カテゴリ | [取り組み主体区分：組織・グループ活動](#) | [運営・経営形態：任意組織・協議会等](#) | [畜種（畜産経営の場合）：養豚](#)
 タグ | [地域資源の有効活用](#) | [消費者等への理解醸成](#) |

ひょうご雪姫ポークブランド推進協議会 生産者



キムラ商店（木村友彦）



定岡畜産（定岡 太）



協和飼糧(株)上月ファーム



有限会社 高尾牧場

ひょうご雪姫ポークブランド推進協議会生産者

養豚生産農家4戸、流通・卸業者、飼料製造者と県および兵庫県畜産協会が協力し、兵庫県の新しいブランド豚肉「ひょうご雪姫ポーク」の生産振興を図っている。この豚肉には高デンプン質飼料（小麦由来のエコフィード）の給与によりロース肉中に通常の約3倍の脂肪（サシ）が入るのが大きな特徴。さらに、一般の豚肉に比べて脂肪の融点が約3℃低く、オレイン酸が多く含まれるなど、食味に優れた、おいしい豚肉である。関西では牛肉が食文化の主流にあり豚肉の消費拡大は容易ではないが、市場に新たなニーズを創出し、神戸ビーフのような強いブランド力を目指している。ブランド化にあたり、①消費者へのPR活動、②流通業者、飲食店等への販路拡大活動、③一般公募による名称募集、商標登録などの活動、④協議会設立による協力体制の構築などを実施。生産者と関係者が一体となって、地道な地域ブランドの創出により畜産物の生産振興を実施している。



ひょうご雪姫ポーク ロゴマーク



「ひょうご雪姫ポーク」の特徴

ひょうご雪姫ポークブランド推進協議会 生産者



キムラ商店（木村友彦）



定岡畜産（定岡 太）



協和飼糧(株)上月ファーム



有限会社 高尾牧場

ひょうご雪姫ポークブランド推進協議会生産者



2012年食肉産業会（東京ビッグサイト）に出展



スライスした雪姫ポーク

明日への道標

地域畜産災害再生支援事業

再生・復興の模範となる自立事例等を広く収集



HOME > (有)哲多和牛牧場 「千屋牛」の地域内一貫生産体制を支える肥育農場における太陽光発電システム導入の経緯と効果

(有)哲多和牛牧場（岡山県）

「千屋牛」の地域内一貫生産体制を支える肥育農場における太陽光発電システム導入の経緯と効果

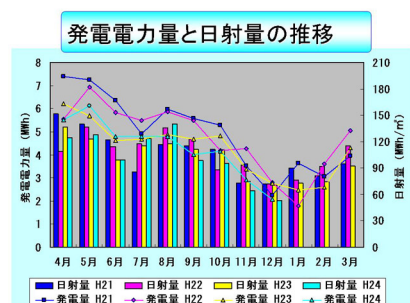
カテゴリ 取り組み主体区分：畜産経営 運営・経営形態：特例有限会社 畜種（畜産経営の場合）：肉用牛肥育

タグ | 地域畜産の存続を支える担い手対策 | 地域資源の有効活用 | 再生可能エネルギーの利用 | 有事の際の対応・リスク管理 | 消費者等への理解醸成 |



県産稲わら・WCS・エコフィードを給与

和牛のルーツといわれる「千屋牛」は新見市内で一貫生産または県内で生産された子牛を18ヵ月以上肥育することが条件である。(有)哲多和牛牧場は平成13年9月に設立。現在、成雌牛約280頭の和牛一貫経営であるとともに、地域の繁殖農家から子牛を導入し、地域内一貫生産を支える牧場として機能している。新見市では、平成14～16年度と平成18～20年度にかけて、草地林地一体的利用総合整備事業を活用し、市内に草地や飼養施設等を大規模に整備した。対象となった哲多和牛牧場では、第1農場に肥育牛舎2棟、育成牛舎、哺育牛舎及び堆肥舎を新設するとともに、平成20年度に畜舎に太陽光発電システムを導入している。この結果、使用電力の2割程度が抑制でき、再生可能エネルギーの畜産利用のモデルケースとなっている。そのほか、稲WCSや稲わらサイレージなどの地産飼料の活用も推進し、地域内一貫生産体制を強化し、安心・安全で高品質な「千屋牛」の生産拡大を図る全体目的に加え、同システムによる新たな形での社会的貢献を担っている。



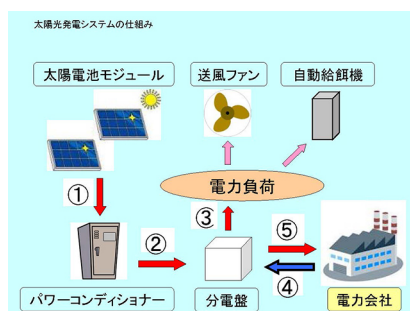
計測のデータはグラフで見ることができる



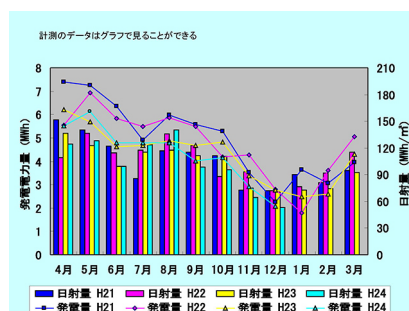
県産稲わら・WCS・エコフィードを給与



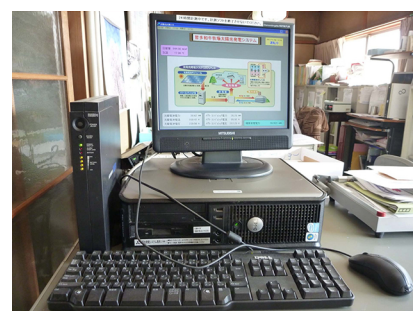
(有)哲多和牛牧場・第1農場全景



太陽光発電システムの仕組み



計測のデータはグラフで見ることができる



データ計測装置

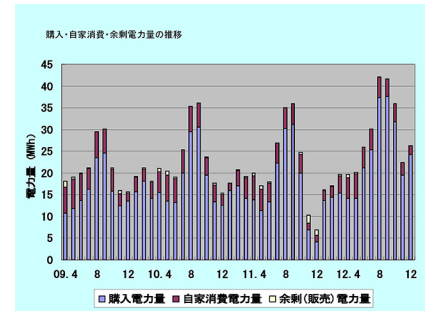
消費者等への理解醸成



牛舎の屋根に設置した太陽光パネル（1）



牛舎の屋根に設置した太陽光パネル（2）



購入・自家消費・余剰電力量の推移

明日への道標

地域畜産災害再生支援事業

再生・復興の模範となる自立事例等を広く収集



[HOME](#) > (有)安瀬平牧場 新規就農を支援する酪農経営—新たな経営継承に向けての一つの手法—

(有)安瀬平牧場（広島県）

新規就農を支援する酪農経営—新たな経営継承に向けての一つの手法—

カテゴリ 取り組み主体区分：[畜産経営](#) 運営・経営形態：[特例有限会社](#) 畜種（畜産経営の場合）：[酪農](#)
タグ | [地域畜産の存続を支える担い手対策](#) | [消費者等への理解醸成](#) | [ネットワーク・絆](#)



消費者とのふれあい体験

全国的に畜産の担い手不足が懸念される現状において、本経営は酪農の自営を目指す非農家出身者を従業員として積極的に雇用し、技術、経営感覚を習得させ、人材育成を行い、本人の夢の実現に向けて支援を行っている。過去において従業員2名が実際に新規就農。就農した2名のうち1名は広島県で経営を開始したが、東日本大震災および原子力発電所の事故のため経営中止に追い込まれる。温泉川代表は、彼の県内への移転、経営再建にも尽力し、平成24年、移転による再開を果たす。また、代表は酪農協の役員として、新たな担い手の確保が今後の広島県酪農のための重要な課題と認識し、自らが積極的に活動を展開している。雇用する従業員は、将来、自営を目指す意欲的な若者を中心に受け入れ、新規就農に向けて人材育成に取り組んでいる。このように畜産経営体の養成を図り、担い手を受け入れる農場数を増やしていくことが次の世代への経営継承、地域畜産の存続、生産基盤の維持に結びつくと考えている。



フリーストール牛舎



フリーストール牛舎



堆肥舎



施設全景

明日への道標

地域畜産災害再生支援事業

再生・復興の模範となる自立事例等を広く収集



[HOME](#) > (有)レークヒル牧場 先駆的に6次産業化に取り組んできた酪農事例を襲った地域火山災害の影響

(有)レークヒル牧場（北海道）

先駆的に6次産業化に取り組んできた酪農事例を襲った地域火山災害の影響

カテゴリ 取り組み主体区分：[畜産経営](#) 運営・経営形態：[特例有限会社](#) 畜種（畜産経営の場合）：[酪農](#)
 タグ | [過去の自然災害の発生日域で再生・復興を果たした事例](#) | [消費者等への理解醸成](#) | [地域を生かした6次産業化](#) |



農場長の塩野谷孝二氏

(有)レークヒル牧場は、昭和44年に現経営者の義父（3代目）が札幌市近郊現在の洞爺湖町に移転した。昭和51年に法人化し、平成11年からは放牧の取り組みを開始。自給粗飼料および放牧草の高品質生産とともに、放牧適性のある牛群の造成により、これまでの放牧酪農ではみられない高泌乳を達成しつつ（経産牛1頭当たり年間産乳量8,500kg）、濃厚飼料費の節減を実現している（乳飼比26.4%）。乳製品の加工・販売の取り組みは、平成3年に牧場敷地内にアイスクリーム施設を整備し、翌年から製造・販売を開始。店舗にはレストランも併設している。平成12年の有珠山噴火では、若干の降灰被害ほか、温泉地の避難や観光客の減少、さらには敷設国道の変更（立地条件の変化）に伴う観光客の減少を受けたがそれを乗り越えた。現在は年間多くの研修生を受け入れている。さらに、酪農教育ファームや乳製品販売などを通じて地域や消費者との結びつきも強い経営といえる。



放牧主体で高泌乳牛飼養を実現している



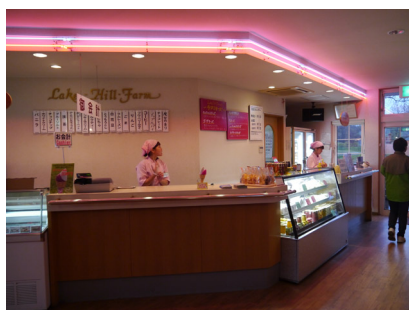
ショップ（左）とレストラン（右）の外観



牧場前を通る国道230号（有珠山噴火時は交通量が激減した）



レストランからは放牧場や羊蹄山が一望できる



店舗内部

明日への道標

地域畜産災害再生支援事業

再生・復興の模範となる自立事例等を広く収集



[HOME](#) > (株)山形県食肉公社 風評被害に負けず、積極的なイベントPRと輸出振興を起爆剤に地域ブランドの知名度向上を図る

(株)山形県食肉公社（山形県）

風評被害に負けず、積極的なイベントPRと輸出振興を起爆剤に地域ブランドの知名度向上を図る

カテゴリ 取り組み主体区分：その他関係場所 運営・経営形態：株式会社

タグ 東日本大震災からの再生・復興に向けた活動 | [販路再興の取り組み等](#) | [消費者等への理解醸成](#) |



(株)山形県畜産公社は、県内4処理場を統合し昭和54年2月に設立され、山形県総合食肉流通センターを昭和57年4月から運営している。地震による直接被害は停電による全ラインの停止があったが、翌日には復旧できている。平成23年度の部分肉加工処理は、山形県内で汚染稲ワラ給与牛が確認されたことによる風評被害の影響で牛処理頭数取扱高計画比93%に減少している。公社は、牛肉・豚肉とも地域に根差したブランド化を進め、国内での販売促進活動はもとより、海外輸出取扱施設認定を受け、山形県、JETRO等関係機関と連携を図り積極的に輸出に力を注いできた。海外で評価されたことが農家の生産意欲を高め事故率の大幅な減少、さらには公社職員の衛生管理意識の向上にも寄与。海外で評価され、輸出量を伸ばすことが国内流通においてもブランドの知名度向上という、効果の逆輸入につながっている。豚肉輸出量は、平成23年度は落ち込んだが、平成24年度は徐々に震災前の水準に戻りつつある。

明日への道標

地域畜産災害再生支援事業

再生・復興の模範となる自立事例等を広く収集



[HOME](#) > (有)降矢農園 地域資源を生かした豚の生産と農商工連携による再生ブランドで新たな販路を切り拓く

(有)降矢農園（福島県）

地域資源を生かした豚の生産と農商工連携による再生ブランドで新たな販路を切り拓く

カテゴリ 取り組み主体区分：畜産経営 運営・経営形態：特例有限会社 畜種（畜産経営の場合）：養豚

タグ 東日本大震災からの再生・復興に向けた活動 | [販路再興の取り組み等](#) | [消費者等への理解醸成](#) | [地域を生かした6次産業化](#) | [ネットワーク・絆](#)



社長夫人の降矢セツ子取締役が呼ぶと放牧豚が集まってくる

(有)降矢農園は「耕作放棄地の解消」「農場残さの循環」「農業の6次産業化」を目指して、肉豚の放牧に取り組んでいる。同農園は阿武隈山地の一角、福島県郡山市の山間地で約30年にわたりカイワレ大根、トウモロコシなどの水耕栽培を行ってきた。平成21年10月、地域耕作放棄地の解消と耕種部門から発生する野菜残さの有効利用を目的に放牧豚の飼養（24頭）を開始。しかし、翌年の口蹄疫の国内発生により出荷のタイミングを失う。翌年8月にも30頭を導入したが、原発事故の影響で同様の結果に。最初の導入から2年経った平成24年10月ようやくと畜。「私たちの思いを伝えるには加工しかない」として、(有)伊豆沼農産と(株)福相食品工業に委託加工、新たなブランド名「再生里山豚」で豚肉加工品のテスト販売を開始している。今後は定期的に子豚を導入し、年間出荷100頭規模を目指す。新たな取り組みプラス農商工連携による被災地域の再生を目指す。



今後の飼料用米の活用に備えて購入したペレット加工機



放牧豚（阿武隈山地が衝立になるため、放射能値は都心より低い）



放牧地の周囲は、ソーラー電気牧柵が張り巡らされている



トウモロコシの根の部分を給与している



24年11月に導入された80日齢の子豚。1ヵ月間放牧馴致させるという。



サンチェの水耕栽培

消費者等への理解醸成



「再生里山豚」ブランドのポスター



ローズハム



ウインナー

明日への道標

地域畜産災害再生支援事業

再生・復興の模範となる自立事例等を広く収集



[HOME](#) > (株)会津地鶏ネット 原発事故による風評被害からの脱却を目指す会津地鶏

(株)会津地鶏ネット（福島県）

原発事故による風評被害からの脱却を目指す会津地鶏

カテゴリ 取り組み主体区分：[畜産経営](#) 運営・経営形態：[特例有限会社](#) 畜種（畜産経営の場合）：[採卵鶏肉用鶏](#)

タグ [東日本大震災からの再生・復興に向けた活動](#) | [販路再興の取り組み等](#) | [消費者等への理解醸成](#) | [地域を生かした6次産業化](#) | [ネットワーク・絆](#)



会津地鶏のヒナ

(株)会津地鶏ネットは、会津養鶏協会を母体として、17名の養鶏生産者を中心に平成19年に設立された。県の養鶏試験場から地鶏ネットに種鶏が供給され、会津地鶏ネットから各農家へ素ジナを供給する。また、加工品の販売も行っている。設立時より年間1万羽ずつ売り上げを伸ばし5万羽に到達した時に東日本大震災で被災。被害は、鶏舎にいた数十羽の圧死が起こったが、鶏舎の倒壊などではなく、停電も3時間程度であった。しかし、物流ルートが遮断され種鶏のエサの供給が止まり、代替飼料で補ったが後日、肉質低下という形で影響がでた。最も深刻な影響は原発事故に伴う風評被害であった。地元の温泉などを訪れる観光客が激減し、震災前の売り上げは約4割を地元消費で賄っていたが、消費量が一気に落ち込んだ。しかしこの状況下、会津地鶏ブランド拡大戦略協議会の支援を受け、会津地鶏ネットでは、風評被害からの脱却のため消費者へ正しい情報を伝達する意識から、積極的に露出度を高める努力をし売り上げを回復しつつある。



商談会出展時の会津地鶏ネットの皆さん



美しい羽装が特徴の会津地鶏



本部のウィンドウレス鶏舎



鶏舎の内部



会津地鶏レトルト商品セット

明日への道標

地域畜産災害再生支援事業

再生・復興の模範となる自立事例等を広く収集

HOME > NPO法人福島農業復興ネットワーク 福島県の酪農復興を目指して・ミネロファーム

NPO法人福島農業復興ネットワーク（福島県）

福島県の酪農復興を目指して・ミネロファーム

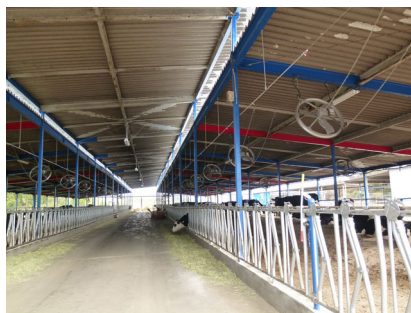
カテゴリ 取り組み主体区分：畜産経営 運営・経営形態：NPO法人 畜種（畜産経営の場合）：酪農

タグ 東日本大震災からの再生・復興に向けた活動 | 移転による経営再開 | 地域畜産の存続を支える担い手対策 | 有事の際の対応・リスク管理 | 消費者等への理解醸成 |



牛舎外観

NPO法人福島農業復興ネットワーク(通称:FAR-Net)は、被災地福島県の酪農の復興と循環型農業の発展を目的として平成24年1月に設立された。ミネロファームは「災害による酪農者救援・支援事業」の「ミネロ・パイロット・ファーム プロジェクト」の1つとして開設された、FAR-Netが運営する牧場である。プロジェクトの主体はFAR-Net、プロジェクトの支援をダノンエコシステムファンド(資金提供)と福島県酪農農業協同組合が行っている。牧場の従業員に原発事故により避難等を余儀なくされた酪農家(浪江町や飯館村)を雇用し、「被災酪農家の雇用創出と経営再開への支援」を行っている。経営が困難になった牧場を借り受け、震災の影響を受けた施設等を改修し運営。現在104頭の搾乳牛を飼養、11月1日には東北生乳販連へ生乳の出荷が開始された。今後は生産事業に加え、酪農教育ファームやインターンシップなども実施予定である。

FAR-Netのホームページ (<http://far-net.or.jp/>)

牛舎内部



施設配置図



牧場長の田中一正さん、震災前は飯館村で乳牛を飼養していた



経産牛（平成24年11月から生乳出荷を開始した）



子牛のハッチ

明日への道標

地域畜産災害再生支援事業

再生・復興の模範となる自立事例等を広く収集

[HOME](#) > [木村ミルクプラント\(株\)](#) 避難した技術者を雇用し、観光農園の農産物を活用した新製品で地域活性化を目指す

木村ミルクプラント(株) (福島県)

避難した技術者を雇用し、観光農園の農産物を活用した新製品で地域活性化を目指す

カテゴリ 取り組み主体区分：その他関係場所 運営・経営形態：株式会社

タグ 東日本大震災からの再生・復興に向けた活動 | [販路再興の取り組み等](#) | [消費者等への理解醸成](#) | [地域を生かした6次産業化](#) | [ネットワーク・絆](#)



木村ミルクプラント(株)の木村謹一郎社長

木村ミルクプラント(株)は、福島県いわき市で宅配事業を中心に営業を展開してきた生乳処理・販売事業者である。顧客が浜通り中心であったことから、原発避難等で顧客を喪失。工場自体も被災後3月末までは水道が停止したほか、生乳受入酪農家の避難、生乳出荷停止と難題が相次いだ。当社では復興に向け、旧顧客1件1件へ電話をかけ、また仮設住宅も巡回し、顧客の再獲得に奔走し宅配名簿を再作成した。しかし、風評被害は牛乳を中心に今でも続いている。再起を目指し、かつ、こだわりの高温保持殺菌牛乳（HTLT）の良さを伝えたい想いから、避難中だった技術者を探し雇い入れ、敷地内の倉庫を改造しアイスクリーム製造施設を自社整備し再発売を開始した。アイスクリーム販売再開への思いは、自身の風評からの脱却とともに困窮する地元イチゴ農家を含めた地域活性化を目指してのもので、地域の農畜産業復興へのモデルである。



社屋外観



催事等に積極的に出展し売上回復に努めている



24年11月より販売開始した「命の雫」ブランドのいちごジェラート



使用している地元観光農園のいちご



アイスクリーム製造担当者に檜葉町振興公社に勤務していた従業員を新規採用

明日への道標

地域畜産災害再生支援事業

再生・復興の模範となる自立事例等を広く収集



[HOME](#) > (株)山古志アルパカ村 ふれあい動物「アルパカ」の導入による過疎山村地域の復興—新潟中越地震を乗り越えて—

(株)山古志アルパカ村（新潟県）

ふれあい動物「アルパカ」の導入による過疎山村地域の復興—新潟中越地震を乗り越えて—

カテゴリ 取り組み主体区分：畜産経営 運営・経営形態：株式会社 畜種（畜産経営の場合）：その他

タグ | [過去の自然災害の発生地域で再生・復興を果たした事例](#) | [被災地での復興経過・プロセス等](#) | [消費者等への理解醸成](#) | [ネットワーク・絆](#)



山古志地区のアルパカ牧場

新潟県山古志村（現：長岡市山古志地区）は、平成16年10月の新潟県中越地震で全村避難を強いられた。山古志アルパカ村は、域内の2つの集落に「ふれあい牧場」を設置し、その運営を集落内の任意組織の「アルパカ組合」に委託している。ふれあい牧場は、来場者から入場料を一切徴収せず、募金箱を設けて来訪者から一定の収入を得ており、これが出役者の手間代となる。週末には1日当たり約2,000人が当地を訪れ、牧場には住民が育てた野菜を即売する青空市場、昼食を提供するそば屋や土産店が設けられ、地域活性化に貢献している。収入源は、アルパカ生体のリース、イベントの際のレンタル、子畜販売等が柱。愛らしいふれあい動物「アルパカ」が有する「集客力」を存分に活かすことにより集落の活性化を図るとともに、集落住民にもアルパカの世話を通して、一定の収入とやりがい確保するという、事業展開がなされている。



平日でも賑わっている



募金箱



エサはガチャガチャで売られている



アルパカのエサ（1回100円）

明日への道標

地域畜産災害再生支援事業

再生・復興の模範となる自立事例等を広く収集

HOME > 大吉商店(株) 大吉牧場 地域資源を有効活用し、地域から世界に羽ばたく

大吉商店(株) 大吉牧場（滋賀県）

地域資源を有効活用し、地域から世界に羽ばたく

カテゴリ | 取り組み主体区分：畜産経営 運営・経営形態：株式会社 畜種（畜産経営の場合）：肉用牛肥育
 タグ | 地域飼料の活用 | 消費者等への理解醸成 | 地域を生かした6次産業化 |



大吉牧場の牛舎内部

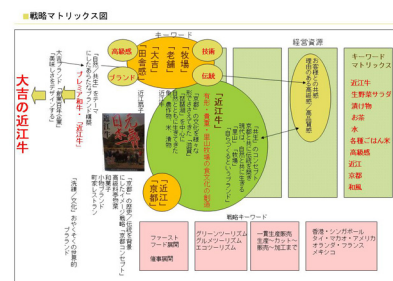
大吉商店(株)は現社長（永谷武久さん）の曾祖父・大吉氏が牛馬の家畜商として明治29年に創業した老舗で、現社長は4代目。創業以来、時代の情勢に応じて生産農場、小売店、すき焼き店などを営むが、一貫しているのが「近江牛一筋」。武久社長は、近江牛の販路を首都圏の百貨店などに拡大するとともに、途切れていた生産部門を復活させた。平成15年設立の大吉牧場で約300頭の但馬系黒毛和牛を肥育する。地域の稲わらの活用など資源循環の取り組みをPRし消費者の信頼を獲得。食肉加工・販売部門の工場で滋賀県の衛生管理制度「S-HACCP」の認定に続き、農場HACCP推進農場の指定を受けた。川上から川下まで一貫した生産管理体制を敷くなかで、消費者に満足のいく「安全・安心」を確立する。このように「地域資源を生かした展開」を前面に出し、「品質」とともに消費者に訴求することは、海外、国内販売に関わらず消費者の理解醸成の方法の情報提供として普及性のある事例である。



シンガポールに輸出する規格と同じ4等級の近江牛肉



大吉商店の食肉小売店



大吉商店の戦略マトリックス図

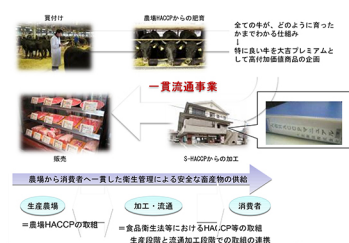


大吉牧場の看板



循環型牧場の飼養イメージ図

『大吉HACCPシステム』からの安心・安全の考え方



『大吉HACCPシステム』からの安心・安全の考え方

明日への道標

地域畜産災害再生支援事業

再生・復興の模範となる自立事例等を広く収集



[HOME](#) > (株)北坂たまご この島を生かす経営

(株)北坂たまご（兵庫県） この島を生かす経営

カテゴリ 取り組み主体区分：[畜産経営](#) 運営・経営形態：[株式会社](#) 畜種（畜産経営の場合）：[採卵鶏](#)
タグ | [過去の自然災害の発生日域で再生・復興を果たした事例](#) | [消費者等への理解醸成](#) | [地域を生かした6次産業化](#) |



北坂たまごの北坂誠代表

(株)北坂たまごは阪神・淡路大震災の震源地、旧北淡町にある。純国産鶏（さくら・もみじ）を飼養し、年間成鶏平均飼養羽数12万羽の中規模養鶏経営である。生産部門のほか、GP センターと加工・販売部門を持っており、生産部門は個人経営の北坂養鶏場、加工・販売部門は(株)北坂たまごと経営を分離している。経営主が特に力を入れているのが「ブランディング」である。展示会にも積極的に出展し、プリンやケーキの加工品を通じて卵そのものの本質を伝える努力を惜しまない。また、養鶏場から少し離れた敷地に平飼い小屋を設置して、子どもたちを対象に食育スペースとして活用している。さらに島内の販売拡大を目的に「いとりどり新聞」を発行し、自社の卵をあげわえる飲食店や自社のイベント情報を掲載するほか、関連する島内の店主や職人などを紹介し、島を盛り上げている。飼料に地元産の魚のアラや米ぬかを加え、高品質な堆肥を地元のホームセンターで安価で販売するなど、島とともに歩む養鶏業を展開している。



育波川から養鶏場のある丘陵地方面を望む。平成16年の台風23号で川は氾濫した



鶏舎内



農協前に設置した自動販売機



消費者を魅きつけさせるきっかけの商品「たまごまるごとプリン」



食育小屋



談話スペース

消費者等への理解醸成



談話スペースに飾られた小学生が描いた絵



飼育小屋に設けられた平飼いスペース



いろとりどり新聞



いろとりどり新聞



いろとりどり新聞

明日への道標

地域畜産災害再生支援事業

再生・復興の模範となる自立事例等を広く収集



[HOME](#) > (株)オクノ 地域資源の活用と純国産飼料を用いた採卵鶏経営へのチャレンジ

(株)オクノ (兵庫県)

地域資源の活用と純国産飼料を用いた採卵鶏経営へのチャレンジ

カテゴリ 取り組み主体区分：[畜産経営](#) 運営・経営形態：[株式会社](#) 畜種（畜産経営の場合）：[採卵鶏](#)

タグ | [地域飼料の活用](#) | [消費者等への理解醸成](#) | [地域を生かした6次産業化](#) |



商品化した「鹿児（かこ）の米育ち」

オクノは飼料の国産化を目指し、平成21年には飼料用米生産組合を設立し、自らが会長に就任して飼料用米の耕畜連携を進めている。さらに、平成23年から北海道の畑作農家と連携し、北海道産子実獲り栽培（飼料用とうもろこし）によるコーンを原料とした国産飼料原料による飼料給与を実現させている。23、24年産を利用して、1万5,000羽のうち1,000羽は完全に飼料用米と国産トウモロコシを輸入トウモロコシに代替させた通年給与体系を確立。北海道の連携先畑作農家と道内の畑作農家とをグループ化し、近いうちに国産トウモロコシ30haの作付拡大を目指している。これにより全羽を国産に置き換える計画である。国産化を進める背景には、輸入原料が高止まりする状況下にあって中小規模の養鶏業が目指せる差別化である。また、昨年6月には「加古川農家食堂」を農場脇ではなく、夕方買い物客が集まる旧市街地の市場アーケードの中に開店し、連日多くの客でにぎわっている。



平成24年6月にOPENした加古川農家食堂



店主（左）と経営主の奥野克哉氏（右）



はす向かいにある市場の買い物客向けの看板



店は加古川市街地のアーケードの中にある



一番人気の出し巻き玉子



平成23年から北海道で生産されたトウモロコシを飼料利用している

消費者等への理解醸成



飼料用トウモロコシの子実獲りしたもの

Copyright © JAPAN LIVESTOCK INDUSTRY ASSOCIATION (JLIA), All rights reserved.

明日への道標

地域畜産災害再生支援事業

再生・復興の模範となる自立事例等を広く収集

HOME > (有)広野牧場 地域の担い手育成と地域資源を活用した6次化推進

(有)広野牧場（香川県）

地域の担い手育成と地域資源を活用した6次化推進

カテゴリ 取り組み主体区分：畜産経営 運営・経営形態：特例有限会社 畜種（畜産経営の場合）：酪農

タグ | 地域畜産の存続を支える担い手対策 | 地域資源の有効活用 | 消費者等への理解醸成 | 地域を生かした6次産業化 | ネットワーク・絆



ジェラートショップ「MUCCA」のアイスクリーム

経営主の広野氏は地元JAに就職したのち、経産牛20頭で新規参入を果たした。直後に生乳の生産調整が始まり、経営状態は厳しくなるが、労働収益性の追求を第一に考え、効果的な投資とアウトソーシング化を図りながら徐々に規模拡大し、現在は経産牛260頭で、高い経営成績を収めている。育成牛は外部からの導入、飼料は全量購入（TMR）であるが、経営主は外部化により入手できる情報を重視している。例えば、飼料会社に乳量や乳質、繁殖成績、病気等のデータを提供してフィードバックし、牧場の状態にあったTMRを共同で研究し調製してもらっている。また、経営主は農業委員を務めるなど地域の担い手の育成においても重要な役割を果たしている。平成20年には地元の花弁農家といちご農家と出資して、耕作放棄地に観光農園「森のいちご」を設立し、年間2万人が来場するようになった。昨年12月には農園の敷地内に自身の生乳を使ったジェラートショップ「森のジェラテリアMUCCA」を立ち上げた。



10頭ダブルのミルキングパーラー



「モーモースクールin橋浦」の様子



フリーバーンの牛舎



「森のいちご」看板



MUCCAのロゴイメージ



広野正則さん（左）と豊さん

明日への道標

地域畜産災害再生支援事業

再生・復興の模範となる自立事例等を広く収集


[HOME](#) > (有)大山牧場 外的環境の変化に対応した6次産業化のさきがけ

(有)大山牧場（香川県）

外的環境の変化に対応した6次産業化のさきがけ

 カテゴリ 取り組み主体区分：[畜産経営](#) 運営・経営形態：[特例有限会社](#) 畜種（畜産経営の場合）：[酪農](#)

 タグ | [過去の自然災害の発生日域で再生・復興を果たした事例](#) | [販路再興の取り組み等](#) | [消費者等への理解醸成](#) | [地域を生かした6次産業化](#) |


大山牧場牛舎内（昭和62年にジャージー種飼養に切り替えた）

(有)大山牧場は、昭和63年にジャージー牛28頭を導入。大阪の乳業会社に出荷していたが、平成7年1月の阪神・淡路大震災を契機に生乳処理の多くを県外に依存することの危うさを感じ宅配を始めた。宅配部門での売上高は1,000万円を超えたが、その後、本業の酪農部門が手薄になり、経営全体の純利益が落ち込むことになる。しかし、地道な宅配部門の拡大によって、平成8年から香川県の大手デパートとの取引を開始。その過程で法人化も行った。宅配の拡大とともに自ら売ることを考え、アイスクリーム工房を建設し、開店。困難を乗り越え、県内の有名な洋菓子店3店との連携、プラントの設置、アーケードへの店舗出店などの取り組みを拡大させている。震災を契機として生乳出荷に係るリスクを軽減させ6次化路線を選択・拡大してきた当該経営。6次化という言葉がない時代に先進的に挑戦した実施手順とそのポイントは、現在も十分参考になるモデルである。



大山牧場で製造・販売している牛乳・乳製品



平成11年の「うしおじさん」開店時から販売している手作りパン



平成24年7月には高松丸亀町商店街にも出店した

明日への道標

地域畜産災害再生支援事業

再生・復興の模範となる自立事例等を広く収集



[HOME](#) > (有)ふくどめ小牧場 豚肉の高品質化と6次産業化を図る養豚経営 ―地域資源を生かした自家配合と特色を生かした取り組み―

(有)ふくどめ小牧場（鹿児島県）

豚肉の高品質化と6次産業化を図る養豚経営 ―地域資源を生かした自家配合と特色を生かした取り組み―

カテゴリ 取り組み主体区分：畜産経営 運営・経営形態：特例有限会社 畜種（畜産経営の場合）：養豚

タグ | [地域畜産の存続を支える担い手対策](#) | [地域飼料の活用](#) | [消費者等への理解醸成](#) | [地域を生かした6次産業化](#) | [ネットワーク・絆](#)



甘藷を食べるサドルバック

母豚300頭の一貫経営で、イギリス原産のサドルバック種という日本の他の養豚経営では飼養されていない豚も飼養（母豚30頭）。地域で生産される甘藷（コガネセンガン）を自ら釜で炊いて飼料利用することにより、地域産物の有効利用と豚肉の高品質化を図っている。ドイツで7年間の修行を経てマイスター資格を取得した次男が、平成23年に加工・販売を開始。飼養部門には経営主と長男、加工・販売部門は次男、妻、長男の嫁を配置し、家族を中心とした6次産業化を実践している。自社で加工・販売する分は、「サドルバック」100%のものと50%の交雑を「幸福豚」。農場、加工場から2kmの地点に開設した小売部門ではドイツ製法のハム・ソーセージのほか、精肉、半調理品、輸入チーズも品ぞろえする。東京や九州の展示商談会に出展し販促活動を行い、東京、大阪のレストランにも販路を拓いた。将来的には大都市に小売店を開設したいという希望を持っている。



経営主とサドルバック種



飼料の自家配合施設



地元農家からの甘藷（コガネセンガン）



窯で煮た甘藷（「はん」）



「全国ふるさとうまいもん市」のテナントとして出店した「豚に真珠館」



左側がチーズの平台ケース、右側の2段ショーケースはハム・ソーセージと精肉・半調理品の構成。ドイツのデリカテッセン店を意識した売り場づくりである

消費者等への理解醸成



ふくどめ小牧場のハム・ソーセージ



緑に囲まれた加工場

明日への道標

地域畜産災害再生支援事業

再生・復興の模範となる自立事例等を広く収集



[HOME](#) > [三河トコ豚極め隊](#) 養豚生産者らが結集し、消費拡大活動を展開！オリジナル加工品の商品開発にも取り組む

三河トコ豚極め隊（愛知県）

養豚生産者らが結集し、消費拡大活動を展開！ オリジナル加工品の商品開発にも取り組む

カテゴリ 取り組み主体区分：[組織・グループ活動](#) 運営・経営形態：[任意組織・協議会等](#) 畜種（畜産経営の場合）：[養豚](#)
タグ | [地域畜産の存続を支える担い手対策](#) | [消費者等への理解醸成](#) | [ネットワーク・絆](#)



隊長の鈴木美仁さん

「有数の養豚生産地である愛知県東部の三河地区で生産された、安全でおいしい豚肉を食べてもらいたい」という思いの養豚生産者と関連事業者らが結集し、積極的な情報交換による経営力の向上と消費拡大にむけた活動を展開しているのが「三河トコ豚極め隊」である。平成22年4月に結成し、(1)消費者第一の肉づくりをトコトン極める、(2)地域に根ざした畜産をトコトン極める、(3)持続的な経営をトコトン極める、という3条から成る「三河トコ豚極め隊憲章」を制定。各種イベントに参加して試食・販売を通じて豚肉のPRを行う一方、メンバー全員で各養豚農家のそれぞれの豚肉を素材にしたオリジナル加工品の商品開発にも取り組んでいる。ともすればライバルにもなりかねない地域の仲間同士が、ともにおいしい豚肉づくりに切磋琢磨しながら、かつ情報交換し、さらに豚肉の消費拡大、情報発信を通じて地域社会の活性化を目指している。



国際養鶏養豚総合展2012の出展ブース



イベントで陳列された加工品の数々



今後は食育活動を重点的に行う