

‡ 地域振興 ‡ 連載＜ 6 次産業化認定者の取組事例＞25

環境再生型農業を目指しながら、高品質なお菓子作りを実践する！

日高町 株式会社ユートピアアグリカルチャー

農林水産省 北海道農政事務所

生産経営産業部事業支援課 おおやま けんご
大山 賢吾



1. はじめに

夏は涼しく、冬は雪の少ない日高町は、雄大な日高山脈の麓にあり、豊かな自然に恵まれています。酪農に適した環境の中で、放牧を中心としたストレスフリーな飼育を実践し、健康に育った牛から搾った生乳と新冠の鶏舎で育てた平飼い鶏の卵を使用して菓子を製造している株式会社ユートピアアグリカルチャーを紹介します。



写真1 日高町の牧場

2. ユートピアアグリカルチャーの誕生

株式会社ユートピアアグリカルチャーの前身となる新冠町の有限会社新生ユートピアファームは、当時より不要な薬剤を使用しない健康な平飼いの鶏が産んだ卵を供給しており、地元新冠町や札幌のデパート等で販売し、一般消費者だけでなく菓子等の事業者からも平飼い卵への信頼は厚かったとのこと。

しかし平飼い卵をそのままの販売するだけ

では十分な付加価値がつけられず、このような経営の現状を知った株式会社きのとやの代表取締役会長長沼昭夫氏が、平成29年11月に経営を継承し、有限会社きのとやユートピアファームとしてスタートしました。



写真2 平飼い鶏の鶏舎

3. 総合化事業計画を立て、加工・販売開始

平成30年8月に総合化事業計画の認定を受け、新冠町の農地に、自費で新規に鶏舎2棟及び自動割卵器を導入しました。加工品の製造販売を行うにあたり、最初の商品はシフォンケーキでした。株式会社きのとやの協力を得て開発し、製造販売を委託。新千歳空港店に限定して販売を開始しました。

一方で様々な課題も浮き彫りになってきたとのこと。卵の選別工程等で予定していた臨時雇用者の確保ができないこと。液卵加工の工程において手作業では作業効率が良くないこと。株式会社きのとやから鶏卵処理施設の衛生面をレベルアップ（HACCP対応）するよう要望があったことです。



写真3 きのとやファーム店併設の
GPセンター

これらの課題を解決するため平成 31 年に新冠の鶏卵加工場を廃止し、札幌市清田区に農林水産省の補助事業を利用してGPセンターを新設しています。



写真4 GPセンターに導入した
生乳の殺菌機

4. 酪農事業もスタート

同時に新たな事業展開も始めています。平成 30 年 10 月に日高町の豊郷へ所在地を変更し、離農者の農地及び乳牛を引き継ぎ、ソフトクリームミックスと飲むヨーグルト、低温殺菌牛乳の商品開発を始めます。

牛の飼養方法も健康面を考え放牧型の飼養方式を選択。粗飼料中心に健康な牛を育て、1 頭につき 8 産以上を目標としています。さらに海岸に近い日高町の牧場は、ミネラル豊富な牧草で、長生きできる牛を育てることができ、結果として治療費等が低減し、経営が改善されると考えています。放牧牛から搾られる牛乳は、スッキリとした甘い味わいで、ビ



写真5 放牧の様子

タミンEやカロテン、不飽和脂肪酸などを多く含むと言われているそうです。

日高町でとれた生乳は、札幌市清田区に運び、GPセンターに新設された生乳処理施設にて加工。令和元年 11 月きのとやファーム店オープンと同時に「ユートピアの平飼いたまご」と合わせてソフトクリームミックス、低温殺菌牛乳の販売を開始しました。



写真6 平飼いたまごと牛乳

5 ヒット商品の開発のきっかけ

令和 2 年には新代表取締役として長沼真太郎氏が就任し、会社名を株式会社ユートピアアグリカルチャーとし、加工施設や販売経路が整ってくる中、これからというところに新たに舞い込んできた困難が「新型コロナウイルス」でした。

行動制限に伴う客足の減少により、新千歳空港の店舗も一時停止となり、シフォンケーキの販売は大きな打撃を受けたとのこと。

長沼代表は、人流に左右されるシフォンケーキに変わる商品を開発することにし、平飼い卵と放牧乳を使用し、冷凍のまま家庭に届くチーズケーキを誕生させ、オンライン限定で販売しました。15 年間研究したザクザククッキー生地の上に、生チーズフレと生チーズムースとの 2 層構造でチーズの塩味とコクが味わえる。特にスフレは冷凍だからこそ、生で届けられるようになったこだわりの味とのこと。購入者が好きな解凍時間で柔らかさを調整して、味を楽しむことができます。また、毎週金曜・土曜の 20 時とタイミングを決めて数量限定で販売しており、毎週即完売となる売れゆきです。



写真7 オンライン限定で販売する
チーズケーキ

6. 今後の展開

現在日高町では、80 頭の牛を飼育しています。どうすれば環境に負荷をかけず、質の高い牛乳を生産できるのかユートピアアグリカルチャーでは北海道大学との共同研究で土壌研究を行っています。近年家畜の呼吸やゲップ、おならに含まれる温室効果ガスの問題が提起されています。しかし放牧酪農により土壌を活性化すれば、牧草が CO₂ を吸収して土壌に貯留し、牛が出す温室効果ガスを牧場内で減少させることができるとのことです。

またクッキーなどのお菓子は、カロリー不足になりがちな鶏にとって最適な栄養素が含まれていることがわかりました。実際に食べさせた鶏が産んだ卵を検査してみると、甘みやコクに変化が確認され、それからグループ

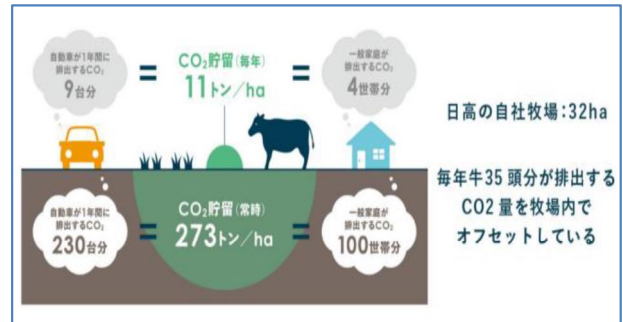


写真8 日高の自社牧場は放牧酪農によって35頭分の牛が排出するCO₂を吸収できることがわかっている

会社で製造を委託している K コンフェクト株式会社の製造段階で出るお菓子の端材は、鶏の餌に混ぜています。その鶏たちの糞尿は日高の牧草地へまき、その牧草を放牧している牛たちが食べるといった流れで循環しています。

現在は札幌の盤溪に東京ドーム4個分の土地を購入し、山間地域での放牧運営への挑戦をしています。日本の国土の7割を占める山間地を活用できれば日本の未来が変わるとの考えのもと。いずれは山地での放牧酪農によって、環境再生型農業を実践することを目指して、実証実験を進めているとのこと。



写真9 札幌の盤溪で間伐する木を選定している様子

株式会社ユートピアアグリカルチャーは今後も原材料にこだわりつつ、地球環境に悪影響をもたらさない生産方法に取り組み、心から楽しめる高品質なお菓子作りを目指しています。