

‡ 地域振興 ‡ <6 次産業化認定事業者の取組事例>31

都市近郊型酪農の生乳 100%で作られた自社ソフトクリーム
江別市 有限会社 小林牧場

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 佐藤 康太



1. はじめに

北海道江別市は札幌市の隣に位置し、稻作、畑作、酪農、施設園芸など多様な農業が展開されています。都市と自然が調和した環境が特徴で、「農業のまち」とも呼ばれています。今回は、江別市で都市近郊型酪農を営む小林牧場の取組について紹介します。

2. 小林牧場の設立背景とあゆみ

小林牧場は、1932年（昭和7年）に初代の小林政吉氏が札幌郡厚別熊の沢（現在の厚別区もみじ台）で数頭の牛を飼い始めた北海道の酪農の中でも長い歴史を持つ牧場です。

昭和後期には、都市開発の進展に伴い、乳牛の飼養頭数を増やしながら、2回の移転を経験し、1981年（昭和56年）から、現在の江別市西野幌で営農しています。

2010年（平成22年）に「畜産担い手育成総合整備事業」を活用して、フリーストール牛舎、パーラー（搾乳施設）、バンカーサイロなどを整備し、経営規模の拡大をしており、当時の不



写真1 小林牧場の牛舎

況下において施設整備整備を進めたことは、結果的に良い判断であったと小林代表は語ります。

さらなる事業拡大を目指し、2020年（令和2年）には「食料産業・6次産業化交付金」を活用し、自社で生産した生乳を原料としたアイス、ソフトクリーム等の加工・販売を行うため乳製品処理加工・販売施設（写真2）を整備しました。



写真2 小林牧場 ソフトクリーム工房

3. 生乳の生産と牛への対策

生乳の品質は脂肪分などの乳成分に左右されるため、血統を重視することで、安定した高品質の維持に努めています。また、栄養管理を徹底し、牛の体型を適切に保つことで、長く健康に牛を飼っています。さらに、子牛の段階でゲノム検査を実施することで、個体の能力を把握し、牛群の改良も行っています。

小林牧場は飼料にもこだわり、自社農場で牧草やデントコーンを栽培しています。良質

でおいしい生乳を生産するには、良質な飼料を与えて牛を健康に育てることが必要という考えのもと、信念を持って、牛の乳量などに合わせた独自の飼料設計も行っています。

近年の猛暑対策としては、牛舎に扇風機を設置し、屋根に断熱材を入れるなど、牛が快適に過ごせる環境づくりにも力を入れています。



写真3 快適な環境のフリーストール牛舎

4. 環境に配慮した牧場の経営方針

小林牧場は、牛の糞尿や敷きわらなどを分解・発酵させ、堆肥化し、自社の牧草地やデントコーン畑で利用する循環型農業に取り組んでいます。さらに、糞尿処理や臭気対策としてバイオガスプラント（※1）を建設しました。メタン発酵後に残る消化液を液肥として利用し、化学肥料の使用を抑えた環境負荷の少ない飼料生産をしています。また、バイオガスによる発電量は平均 1,400kw/日で、発電した電力は電力会社に売電し、牧場経営の資金としています。

さらに、畜産排水の浄化処理のため人工湿地（※2）も整備し、都市近郊型酪農として、環境に配慮した経営を心掛けています。



写真4 バイオガスプラントの発電機

5. 6次産業化によるソフトクリーム事業

小林牧場は 2020 年（令和 2 年）に、「食料産業・6 次産業化交付金」を活用し、自社生乳を原料としたソフトクリームの製造施設である「小林牧場おかしなソフトクリーム工房」を整備しました。

工房は野幌森林公園を背景に、自社所有の牧草地や山々の自然景観を眺望できる立地にあり、農業の営みを感じながらソフトクリームを楽しむことができます。

この工房で販売される小林牧場産の生乳を 100% 使用した商品には数々のこだわりがあります。まず、牧場と工房がとても近いことから、搾乳後、すぐに加工でき、鮮度と品質を保った製品を提供しています。また、製造担当者は、乳業メーカーで働いていた経験があり、高い技術力を持っています。

原料・製造工程・風味に徹底的にこだわり、砂糖やクリーム、添加物をほとんど使用せず、生乳本来の味を楽しめるのが特徴です。

小林代表は、この 6 次産業化によるソフトクリーム事業に取り組んだことで、消費者と

(※1) バイオガスプラントとは、生物由来の有機性資源（バイオマス）を微生物の力で分解させて、メタンを含むバイオガスを生成し燃焼させることで電気や熱などのエネルギーとして利用する施設です。バイオマスには、家畜の糞尿、食品残渣、木質廃材、下水汚泥、稲わら、穀殼などがあります。

(※2) 人工湿地とは、生活排水や畜産排水などの水質浄化を目的に、自然の湿地を模して作られた人工的な生態系システムです。微生物・植物・土壤の力を活用して、環境負荷の高い排水を低コスト・省エネルギーで浄化することができます。

の距離が縮まり、生産者の顔が見えることに大きな価値を感じています。そのため、食中毒対策には細心の注意を払い、食品衛生法の製造基準を遵守し、北海道 HACCP（ハサップ）認証を取得するなど、衛生管理を徹底しています。



写真5 販売されている小林牧場の生乳
100%使用のソフトクリーム

6. 今後の展望

現在、小林牧場では「牛乳」、「ヨーグルト」、牛乳とヨーグルトが合わさった「ミックス」の3種類のフレーバーのソフトクリームを販売しています。今後は種類を増やすことよりも、既存商品の品質向上とカップアイスのラインアップ拡充による売上増加を目指しています。

課題は、製造・販売に必要な人材の確保です。酪農と加工食品製造販売の両方を経験できる仕事の魅力を発信し、新たな人材の受け入れを進めていきたいと考えています。

小林代表の目標は、次世代へつながる牧場経営の実現です。売上向上と従業員の給与水準引き上げを図るとともに、次世代が魅力を感じる経営方針を打ち出し、後継者の育成に力を入れています。

都市近郊型酪農とソフトクリームの直接販売を通じて、消費者との距離が近い経営形態を継続し、新鮮で美味しい小林牧場の商品を消費者に提供することで、更なる地域振興の促進が期待されます。