

6次産業化の達人たち

いち早く6次産業化に取り組み、さまざまな知恵と努力を製品に注入している。そんな6次産業化の先人たちを尋ね、過去・現在・未来のお話を聞いた。



家畜福祉と循環型農業を目指している磯沼さんの酪農スタイルは、26歳の時に経験したオーストラリアでの研修が影響している。

6次産業化の達人

東京都八王子市

酪農

都市型ファームとしての

在り方を追求していく

磯沼正徳（いそぬま まさのり）さん

磯沼ミルクファーム代表

ハンディが生んだ、
コーヒーマスターの香りする牧場

磯沼ミルクファームは、京王高尾線・山田駅から徒歩5分。住宅地の中にある都市型ファームとして周辺に配慮するため、コーヒーマスターやカカオの殻を干し草に大量に混ぜ、匂い対策に力を入れている。現在ファームには、ホルスタイン、ジャージー、ブラウンスイスと3種の乳牛約100頭が飼育されており、使用するコーヒーマスター、カカオの殻の量は1頭につき10〜15kg、全体でおよそ1.5トンにもなり、コーヒーマスターの香りのする牧場と言われている。この匂い対策、実は他にも理由がある。

「キレイ好きな牛のために、ストレスなく牛に気持ちよく過ごしてもらうためでもあります。」と、ファームの代表の磯沼さんは話す。牛にストレスを与えない工夫は、随所に施されている。「エサについては、24時間好きな時に好きなだけエサを食べるこ

とができるシステムを導入していません。それが逆に腹八分目で満足できてしまう。牛の生態を知り、牛に人が合わせているだけのことです。」と磯沼さんは言う。

大切に育てれば、
牛たちが応えてくれる

ファームでは原料として牛乳を出荷する以外に、自社でヨーグルトなど乳製品の加工・販売を行っている。ストレスのかからない環境で育てられている牛たちからは、乳度の高いお乳が搾乳され、ヨーグルトやプリン、アイスクリームなど、高品質の乳製品に加工されていく。ちなみに加工場のキャッチコピーは「世界でいちばん小さなヨーグルト工房」。生産量は少ないが、その味は高級食材を扱うスーパーの社長の舌をうならせ、「磯沼ミルクファームの商品を切らすな！」という命までくだる。それが、ファーム自慢の「かあさん



2012年10月25日、セレオ八王子北館1Fに直営店がオープン。イトインコーナーもあり、フレッシュチーズ!ソフトクリーム、ジャージーミルクで作られた極上ヨーグルトなど楽しめる。

磯沼ミルクファーム

東京都八王子市小比企町1625
TEL:042-637-6086
<http://isonuma-farm.com/>

磯沼ミルクファーム 磯沼正徳さんのプロフィール

- 1952年:先代が農業と酪農の複合経営を始める
- 1952年:東京都八王子市に生まれる
- 1960年:酪農に専業 10頭から始まる
- 1970年:都立瑞穂農芸高校畜産科を卒業
- 1972年:東京農業大学短期大学部を卒業
- 1972年:就農
- 1978年:オーストラリアでの農業研修で酪農スタイルについて影響を受ける
- 1994年:磯沼正徳さんが代表に就任
- 1994年:加工事業を始める
- 1994年:ファーム内に直売所をオープン
- 1994年:酪農教育ファームに認証される
- 2012年:六次産業化法 総合化事業計画の認定を受ける
(ヨーグルトなどの小パッケージ化)
- 2012年10月25日:八王子セレオ北館1Fに直営店オープン
- 2012年:選暦を迎える



- ①直営店セレオ八王子北館オープンに合わせ発売された新商品「みるくの黄金律フロマージュ」(1,800円)は牛乳を生かしたバークドチーズケーキ。1日20個限定。
- ②日本で唯一!一頭のジャージー牛のミルクだけで作るヨーグルト。パッケージには牛の名前が記載されている。
- ③ファーム主力商品の牛乳やヨーグルト。

「事業を進めていくにあたっては、自分ひとりで考えていくより、仲間で考えていくことが必要。六次産業化法の認定申請というのは、そういったいい機会にもなります」と話す磯沼さん。

付加価値の高い乳製品を世に送り出し、高い評価を受けてはいるものの、経営面では、人手不足や手間がかかり限られた生産量で高額となった商品に対する敬遠など、難しい課題を抱えているのも事実。「北海道など

六次産業化法の認定は次のステップにつながる

牛の名前入りプレミアムヨーグルト」だ。通常販売されているヨーグルトの5〜10倍もの乳酸菌が、このヨーグルトには含まれ、上澄みはバターに近い食感。深みのある味で、国内外を問わず視察に訪れる人々も、その質の高さに驚いている。

「牧場という場所は、人の集まる広場になっていくことが必要。地域の役

「評価を受けてみようと思いましたが、いろんな事業をやっています、申請にあたっては、やりたいことを整理して絞りました。まずはチーズ作り。そしてヨーグルトの小パッケージ化です。現在のヨーグルト商品は、小さくても瓶詰めで300〜500gサイズ。今後、さらに食べやすくしてリーズナブルな価格設定にしていくことが目標です」と話す。

の酪農産地と比べると都市型ファームのハンデはあまりに大きい」と、磯沼さんも漏らす。そんな中、六次産業化法の認定申請を行った理由と目的は、

に立つ、面白い、美味しい、楽しい空間になっていったらいいですよね」現在、ファームでは、毎週日曜日の乳しぼり体験やチーズ作り体験、カウボーイスクールなど、様々な体験教室が用意されている。取組は評価され、酪農や農業、自然との共存環境を学ぶことができる牧場ということで、(社)日本中央酪農会議により酪農教育ファームとして認証されている。

六次産業化法の認定申請は、このように、これまでの取組を再整理し、さらに次のステップに行くにはどうするべきかを考える良い機会にもなる。

