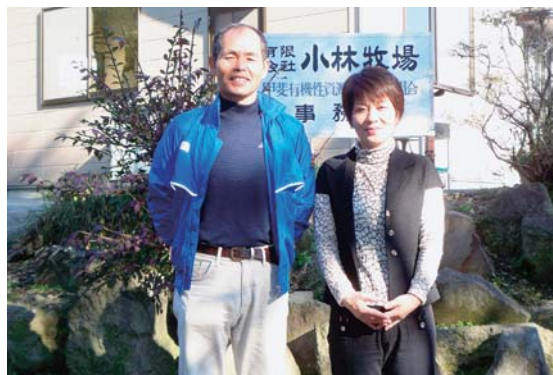


経営部門

山梨県甲斐市
小林輝男・小林孝子【肉用牛肥育経営】

地域資源の「ワインの搾りかす」を飼料に活用
- 「甲州ワインビーフ」ブランドを確立し、売り上げは3億円を突破-

平成19年度（第46回）農林水産祭内閣総理大臣賞
第36回日本農業賞大賞



小林さんご夫婦

小林 輝男・孝子さんの経営は、甲府盆地の北西部に位置し、標高1,000～1,200mの山間地にある。昭和30年代末に父親が脱サラ後、離農した当開拓地の農地を買い受け、乳用牛1頭から始めた酪農を、昭和60年に引き継いだ。その後、牛乳の生産調整を背景に安定した経営と規模拡大を目指し、肉用牛の導入を始めた。平成3年には、有限会社小林牧場を設立して、完全に肉用牛肥育専門経営に転換した。農地はうち3haを草地、5haは畜舎で、現在の飼育数は1,340頭となった。また、平成14年には、消費者ニーズを把握し、生産に反映させるために「有限会社美郷」を設立し、生産から販売までの一貫体制をつくった。

平成17年度の実績で687頭の出荷、約3億円の売り上げがあり、哺育期・育成期・肥育前期・同後期の生育ステージに合わせた飼育をしている。特に日本を代表するワイン産地という立地条件を生かし、生産コストの約7割を占める飼料費の削減のために、ワイン粕を飼料として活用しているほか、繊維質が多く栄養豊富なオカラや酒粕なども利用して飼料費を従来の3分の2に抑えることに成功している。特に、ワイン粕を利用したことで脱臭効果により肉特有の臭みが消え、柔らかな肉質を得ることができ、この肉を「甲州ワインビーフ」とし、生産者仲間と「甲州ワインビーフ生産普及組合」を設立し、ブランド化を図っている。

さらに小林牧場での飼育管理は、肥育時の飼料には遺伝子組み換え穀物を使用せず、病気の際も極力抗生物質を用いずハーブ類を与えるなど、安全・安心な牛肉の生産に努めており、「生産情報公表JAS」の認定を受けたことから、ホームページによる生産履歴の公表を行っている。

ワイン粕、オカラ、酒粕などを飼料として再利用するとともに、牛ふん堆肥の生産には、学校給食の残さを乾燥させて再利用している。さらに、畜産・耕種農家とともに「甲斐有機性資源生産利用組合」を立ち上げ、地域資源循環利用施設を設置、年間3,500tの堆肥を県内外の農家に提供して耕畜連携を実施している。

一方、夫人の孝子さんは、牛の飼育に従事していたが、経営強化のため農業経営と家計との分離を目指し、初歩から簿記やパソコンの講座に通って学び、今では自ら農業簿記の記帳をするようになったことで客観的な経営分析を可能にし、経営の改善を成功させた。また、後継者の長男は直売所「美郷」を経営し、消費者ニーズをつかむ拠点として位置づけている。

氏は、平成2年から山梨県農業士として青年農業者への指導を行うとともに、小林牧場に若いスタッフを積極的に雇用し、技術習得と就農へのアドバイスをを行うなど、次代を担う農業者の育成に尽力しており、また、認定農業者として県内農業関係のさまざまな委員を務めて農畜産業のリーダーとして活躍している。

夫婦そろって、「食」を通じた消費者との交流と地域との共存を目指し、肉用牛の生産から加工・流通・販売までを完結させている。

- ▼育成・肥育牛舎
牛舎は山間の傾斜地に立つ



- ▼肥育牛舎
肥育管理は生産情報公表JASの認定を受けている



- ▼堆肥発酵処理施設
地域の耕種農家に供給されている



- ▼甲斐有機性資源生産利用組合の堆肥
耕種農家と設立した組合で製造する



- ▼甲州ワインビーフを販売する「美郷」
市価より1～2割安い価格で地域に提供



- ▼「美郷」の店内
直売所は消費者ニーズをつかむ拠点の役割も担う

