

6次産業化に取り組む生産者・事業者

しぼりたて生乳と本場仕込みの技術を活かした牧場直営チーズ工房

栃木県 有限会社那須高原今牧場直営チーズ工房

1 経営の概要

- 設立 平成22年
代表 高橋雄幸 氏
従事者 高橋雄幸さん・ゆかりさん夫妻、
女性従業員1名
従事者数計 3名
生産品目 牛、ヤギのフレッシュ・熟成チーズ
- 生産規模と生産量：乳牛250頭、ヤギ30頭、チーズ生産量約2t
 - 経営内容：フレッシュ・熟成チーズの生産、加工、販売
 - お話を伺った方：高橋雄幸さん

2 那須高原今牧場と直営チーズ工房のストーリー

(1) 那須高原今牧場とチーズ工房

那須高原今牧場チーズ工房は栃木県那須地域にある牧場直営のチーズ生産・加工・販売を行う工房である。

今牧場の原点は、ゆかりさんの祖父である今光雄氏が昭和22年に当地域に入植し、畑作・酪農の複合経営を確立後、特に酪農経営を拡大させていったのが始まりで、現在もゆかりさんの父、今耕一氏が牧場の経営を行っている。

耕一氏が経営する今牧場は、搾乳牛140頭以上を飼育する那須地域きっての酪農家である。その優れた技術や経営は高く評価されており、過去に天皇杯も受賞している。

(2) チーズ工房立ち上げのきっかけ

チーズ工房は、耕一氏の次女ゆかりさんとその夫高橋雄幸さんが独自にチーズを学び立ち上げた今牧場内のチーズの生産・加工・販売を担当する部署であり、栃木県初の牧場直営チーズ工房である。

酪農家の次女として育ったゆかりさんは、乳製品の加工に新たな酪農経営を見出し、まずは県の農業大学校で食品加工の専門知識を学び、卒業後は我が国の最大の酪農地帯かつチーズ生産地域である北海道にチーズを学びに行った。北海道では2か所の研修先でそれぞれ2年ずつ計4年間学び、そのあとさらにイタリアでチーズの修業を行った。

一方、新潟県出身の高橋さんは、県の農業大学校を卒業後に地元の役場の観光課に勤務し、農業研修のため、



高橋雄幸さん 写真奥はチーズ工房の加工場につながる

ドイツに一年派遣された。ここで高橋さんは一からチーズ作りの様々なノウハウを学んだ。

その後、チーズを村の特産品とするべく、さらなるチーズ作りの勉強に北海道新得町に研修に行くことになった高橋さんは、その時自分と同じくチーズ作りに情熱を傾けるゆかりさんと出会い、結婚することになった。

平成22年に村役場を退職した高橋さんと実家に戻ったゆかりさんは、今牧場直営のチーズ工房を立ち上げた。

チーズは乳製品の中でも付加価値が高く、またジェラートなどの乳製品加工が盛んな那須地域でも当時チーズを作っているところはなかった。さらに夫妻には本場の外国や、ヨーロッパのチーズコンテストで優勝実績もある北海道の研修所で学んだチーズ作りの確かな技術と経験があり、それも大きな強みになった。

今牧場のチーズ工房では全国でも珍しいヤギのチーズを作っている。ヤギの乳でのチーズ作りは高橋さんが新潟にいたときに実際に取り組んでおり、新潟から那須にわざわざヤギをつれてきて、飼養から搾乳まで全てを自分たちで行い始まった。非常に珍しく他の商品との差別化ができ、おいしく良質であることから現在大きな注目を集める商品となっている。

ちょうどその頃、国や県では6次産業化に取り組む生産者のサポートがさかんに行われるようになり、その施策も活用しながら今牧場でのチーズ作りは今年で3年目を迎えている。

3 6次化部門（事業）について

(1) 生産の特徴

今牧場チーズ工房では、搾乳室の横に工房を設け、生乳はパイプラインで直接タンクに入り、新鮮なミルクから新鮮なチーズができる。パイプラインはできるだけ自然な高低差で作られており、空気を使ったポンプで吸い上げるのとは違いミルクの組織を壊さない工夫がされている。

今牧場チーズ工房は高橋さん夫妻と女性従業員1名ですべての事業が行われている。女性従業員は近所に住んでいる人でありチーズ工房の専任として雇われている。その従業員の母親は、今牧場本体の酪農部門でパートタイマーとして従事しており、娘はチーズ製造や販売に興味があるということで、チーズ工房での従事となった。

今牧場本体とチーズ工房あわせて地域内での雇用創出の場ともなっている。

(2) 販売の特徴

現在、販売は牧場内にある店舗（直売所）やインターネットによる直接販売、地域の道の駅2か所、地域内のレストラン、都内、京都、宇都宮のレストラン等で行っている。

工房ができる前からなるべく自身で商談会やセミナー、講習会等に積極的に参加するとともに、初期に6次産業化の認定を受けたことから、6次産業化プランナーの人が原価計算や販売金額の設定等のサポートを行ってくれた。

さらに具体的な販売先の選定も栃木県が関東近辺のバイヤーを集めた商談の場を設けてくれたため、商品を直接紹介する機会を得て、取引先の開拓につながった。その後もバイヤーが工房を訪れる機会や、高橋さんが逆に東京を訪れる機会を設けてくれるなど県によるサポートは非常に大きい。

現在販売は、牧場内にある店舗（直売所）やインターネットによる直接販売、地域の道の駅2か所、地域内のレストラン、都内、京都、宇都宮のレストラン等で行っている。

また、近年では前述した栃木県の農業公社が出店料の全額負担のサポートをし「アグリフードエキスポ」に出店する機会を得た。高橋さんはその会場でたまたま知り合いの北海道のチーズ生産者の方と会い、そこでお手伝いしていた元国内大手航空会社の元キャビンアテンダントの方の紹介により、ヤギの熟成チーズ「茶臼岳」は同社のファーストクラスに出すチーズに選ばれた。さらに、



フレッシュチーズ「ゆきやなぎ」



熟成チーズ「セミハードチーズ みのり」



熟成チーズ「ウォッシュチーズ しのめ」

栃木県 有限会社那須高原今牧場直営チーズ工房

同商品は昨年の昼の情報番組で紹介されたこともあり、その放映直後から問い合わせや予約が殺到し、約2時間でその年の販売分全てが売り切れるほどであった。なお、本年の分（5月以降の生産、販売）も予約が60件以上入っており、現在は予約も受け付けていないほど人気である。

他にも地元那須のチーズ販売店を通して、渋谷の複合商業施設での販売を行ったり、ゆかりさんがチーズの仲間と大阪で講演した際に、自社のチーズを持って行って販売店の人に実際に試食してもらい、品質の良さをアピールし、新たな取引先が生まれるなど、地元のつながりや人脈を生かした販売活動が行われている。

(3) 6次産業化と地域について

高橋さんの考えでは、「その地域にある資源（土地、水、人等）を特に使う1次産業は、地域とは切り離せない関係にあり、いかに地域とともに発展していくかが重要である」とのこと。

那須高原今牧場チーズ工房は、国内でも有数の避暑地で観光地でもある那須にあるということで、地域ブランドの創出にもなっており、特にその関係は密接である。そのため、地域内の取り組みでは研修生の受け入れや観光客への乳搾り体験やバター作り体験、子牛やヤギとの触れ合い体験などを行い、地域の活性化や地域産業の発展に寄与している。

また、那須地域は冬の観光客がとて少ないという問題があるため、その解決手段の一つとして冬だけに食べられる特産品チーズフォンデュを新たに開発し売り込み、冬にも観光客を呼び込もうとする取り組みが行われている。さらにそのチーズフォンデュで食べる野菜も、友人が作る那須産の野菜を使い地産地消、地域そして自社の発展につながっていく取り組みが行われている。

4 今後の展開

現在は生産されたチーズはほとんど売り切れる状態であるが、工房の生産能力の半分程度の生産量である。そのため生産量を増やしていくとともに、なるべく消費者に直接販売していきたいと考えている。

しかし、現時点では労働力が高橋さんを含めて3人しかおらず、これ以上の生産規模拡大は非常に悩ましい問題である。

また、商品のみでの販売だけでなくオリーブオイルやちみつ、地元産のワインとのセット販売でさらにチーズを引き立たせることやチーズフォンデュ等のさらなるチーズを使った加工品の販売にも取り組んでいる。

5 食の6次産業化プロデューサー段位取得の可能性

食の6次産業化プロデューサーの段位を取るためには、地域的に遠い人が何日も通わなければいけないのは大変であると思う。経営者や従業員が取得するには、実際の仕事をしながら（特にチーズ作りでは、飼養管理、搾乳、チーズ作り、熟成庫の管理、販売、営業、配達、事務仕事まで行っているため）では時間の問題で難しい。せめて県内でプログラムが実施されるならば、通うのも可能であるかもしれない。

「6次産業化プランナー」が農林水産省の6次産業化支援事業を行っていると思うが、その辺との関係を持たせて活かせればよいのではないかと。また農林水産省による県への補助事業ともあまり関係がないように見えるので、それらの事業との連携があってもいいのではないかと。思う。

栃木県の農業公社では「6次産業化実践塾」という講座を無料で実施している。講座は年に6～8回程度あり、商標登録の方法や加工について加工経験者が話をしたり、現地視察に行ったり、販売をどうしたらいいのか、販売戦略の立て方などを指導してくれる。無料なうえに場所も近く、とても良かった。参加者も同年代が多く、さらに同じ地域であるため、仲間づくりもできたし、専門的なことも聞くことができた。実際、商標登録に関しては全然分からなかったが、新しく開発した商品の名前に対して「地域で小さく販売するには大丈夫だと思うが、これからインターネットや全国で販売するためには、商標登録されているのでこの名前は使えない」といった個別の相談にまで乗ってくれた。

食の6次産業化プロデューサーには、以上のようなサポート事業と連携して、県の事業だけは出来ない「広範囲な金融関係や経営、法律関係など」を学んだり、「普段仕事をしていたり、地域の中の集まりだけでは入ってこない、さまざまな情報」を入手することが出来ると思うので、学校へ通学プラス通信教育等でもっと負担なく取得できることを望みたい。

また資格を取るための基礎になったり、高いレベルの知識・技能を持っていたら、一部の試験が免除されるなどの制度があればいいと思う。



店舗を兼ねたチーズ工房の外観



有限会社 那須高原今牧場直営チーズ工房
〒325-0304 栃木県那須郡那須町大字高久甲5898
<http://www.ima-farm.com/>

