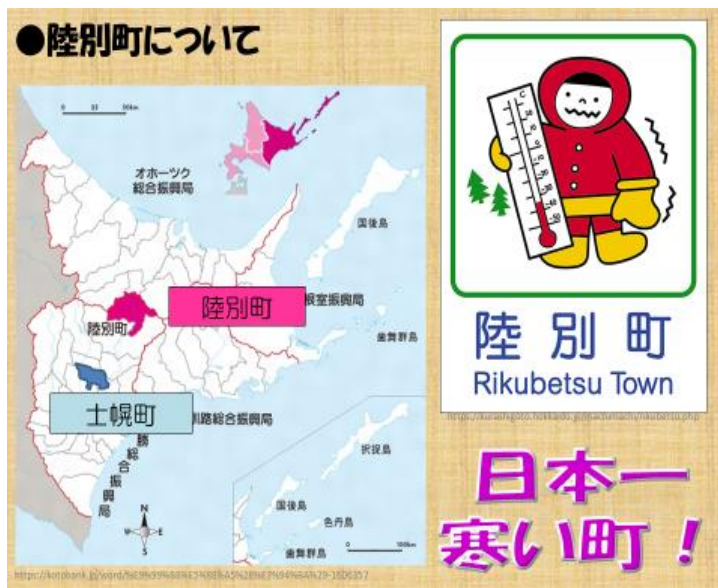


「陸別町からの挑戦！パティシエとしてチャレンジする北海道農業」

北海道士幌高等学校 畠野 麗桜



私は小さい頃に、祖母と一緒に町の加工センターに行って、チーズやソーセージ、アイスクリームなど、様々な加工食品を作っている所を見ていました。特にチーズの加工が大好きで、その中でも、モッツアレラチーズの加工工程にとっても興味がありました。牛乳にレンネットと呼ばれる酵素を加え、できたカードを破砕後、熱いお湯の中で何度も揉んでちぎって成形していく……。そして祖母の作ったモッツアレラチーズの味見係はいつも私でした。牛乳が魔法のようにチーズに生まれ変わり、そして新たなおいしさとなっていく……。私が加工の道へ進みたいと決意したきっかけです。



私の地元は、現在通学している北海道士幌高校から車で約1時間ほど離れた場所にある陸別町です。日本一寒い町として有名な町です。自然が豊かで周りを見渡すと山に囲まれて、木もたくさん生えているため、春や秋などの季節を感じやすく、夏は30℃、冬はマイナス30℃と、60℃近い気温の高低差があります。

そんな厳しくも自然豊かな環境の中で、搾乳牛が約40頭、育成牛が約10頭、牧草地約60haの酪農を私の家は営んでいます。牛の体調のことや牛乳の質、餌の配合等の難しい話が飛び交います。現在は叔父夫婦と祖父が主に経営をしていますが、私も将来、実家の経営に参画したいと考えています。

社団法人中央酪農会議の報告(2007年10月)によると、日本の酪農家戸数の状況は、1963年のピーク時には41万7600戸を数えましたが、2006年では、約2万6600戸と16分の1までに縮小しています。乳用牛(経産牛)の飼養頭数も、ピーク時の1985年と2006年を比較すると、132万2千頭から104万6千頭に減っています。それに伴い、生乳生産量が10年間で6.6%、約57万トン減少しています。また、主要な飼料用穀物であるトウモロコシの輸入価格は1.5倍、輸入牧草の価格は約1割増となり、それに伴い乳価も上昇してきてはいますが、今後、さらに乳価が高くなっていくことは難しいと思われます。

そこで私は将来、好きなお菓子作りを活かして「パティシエ」を目指しています。私は一度、市販の牛乳を使ったものと家の牛乳を使ったものでお菓子作りをした時に、家の牛乳で作ったお菓子の方がとても美味しかったのを今でも覚えています。原材料の大切さを実感しました。「実家の牛乳はおいしい!」と多くの人に知ってもらいたくなりました。そこで実家の生乳を使用して、お菓子作りに必要なバターやチーズ、生クリームを自分で加工したいと考えています。そして地域の人や観光に訪れた人に、私の家の生乳を使ったお菓子を提供していきます。特に私はレアチーズケーキを作るのがとても得意です。実家の生乳で作ったクリームチーズを使用したレアチーズケーキ、自家製のバターで焼くクッキーやタルトなど、それら全てをお客様に提供したいと思います。

近年では、生乳の自己処理量の上限の拡大や加工販売への規制が緩和されると共に、酪農家が牛乳・乳製品を製造する乳業者に直接販売できるようになり、酪農家が乳業者と直接交渉の上、受取乳代に反映させることができるようになってきています。酪農家の創意工夫に応える環境が整備されてきています。

例えば私の通う土幌高校の隣町の上土幌町にある「しんむら牧場」のお話では、飲用乳として販売した場合には牛乳は1Lで2000円ほどですが、もしこれをケーキとして販売した場合には付加価値がつき、5000円で販売することもできるとのことでした。また、京都府のある農家さんは手作りアイスクリームを全国で販売していますが、生乳の価値を約6倍にもアップさせています。また、「畜産の情報（2011年5月）」には、ジェラート製造に参入し、わずか5年間で年商5000万円を超える業績を上げ、現在でも年商4000万円以上を維持している例も報告されています。私も、これらの例にならい、パティシエとしての腕を磨いて、家族とともに強い酪農経営を目指していきます。

そして、やはり私がパティシエを目指す理由として、「私の家の牛乳はこんなに美味しい！」ということを知ってもらいたい、この気持ちがあります。土幌高校は、町の食品加工研修センターに隣接しており、本格的な加工実習に取り組むことができます。そして「幻のヨーグルト」と呼ばれるほど人気のあるヨーグルトや、色々なチーズ、アイスクリームなど、様々な乳製品の加工について学習できます。また、商品開発の研究も盛んで、学校のヨーグルトを原材料とした「ヌブカの雪解け」という生洋菓子を開発し、商談会にも参加しました。

「ヌブカの雪解け」は、土幌町の新会社「チアーズ」での販売も決定しています。また、生産物の販売方法も雰囲気作りを大切にし、お客様に喜んでもらえるような魅力的な販売方法を実施することや、インターネット販売についての授業もあります。私は、卒業後は製菓の専門学校に進学してさらに技術を磨き、5年後には、実家でのカフェの開店を目指します。カフェの雰囲気は林業の町でもある陸別町の山林のイメージを活かしてみたいと思います。実家の牧場も、周囲を山に囲まれたとても自然豊かな場所にあります。この自然豊かな環境を活かして、「森の中のカフェ」を開店します。「森の中のカフェ」というイメージを打ち出せるよう、店の中のインテリアは木製のものを基調として、バードウォッチングなども楽しんでもらえるよう、望遠鏡を設置し、店の周りに陸別町で花咲く様々な植物を植えて、訪れた方々に陸別町の自然に親んでもらえるようにしたいです。そして行く行くは陸別町の観光名所として、多くの方々に来ていただけるカフェにしていきます。



また、士幌高校で学んだことを活かして、私の作ったお菓子をインターネットで全国的に販売します。陸別町は、北海道十勝地方の一番北側にある小さな町です。近隣に大きな町がなく、商圈が小さいという問題があります。だからこそ地域外へ打って出る攻めのマーケティングが必要です。そのため、士幌高校で魅力的なインターネット販売のHP作成方法を学び、多くの方々に注文してもらえるようなHPを作成します。また、陸別町の道の駅で販売し、ふるさと納税の返礼品としても取り扱ってもらえるような、魅力的な商品を開発したいです。展示会やイベントの案内があった場合には、積極的に出かけて、PRを行います。そして、10年後には、全国に名を馳せるようなブランドになることが目標です。陸別町の名を全国に知らしめるような一大ブランドの形成を目指します。私たち家族の取り組みを北海道に広く発信し、北海道の酪農業の先進事例として、北海道農業を牽引する力になっていきたいと思えます。

私の生まれ育った陸別町、この大好きな陸別町で家族とともに助け合いながら、「畠野牧場」を盛り上げ、将来の陸別町の酪農業に貢献していきます。

