



MONOHO PROJECT



日本を代表する酪農地帯の、濃厚な牛乳とうまみの強い赤身牛肉。その生産と加工販売を自社で行う有限会社伊藤畜産では、原料生産に柔軟に対応する製造ラインの構築が課題だった。ものづくり補助金を活用した設備増強で肉と牛乳の生産量が安定し、その結果、新商品も誕生。酪農業のさらなる価値創造を目指す、確かな一歩となった。

一貫製造にこだわる酪農家が
設備機器導入で生産安定化に成功牧場内のレストランで
楽しく自然に酪農を伝える

伊藤畜産の「明郷 伊藤牧場」がある根釧地域は、国内生乳生産量の2割を支える大酪農地帯。同社の農場面積は現在280ha、肉牛乳牛合計頭数300頭と、まさに大規模酪農の担い手だ。一般的な酪農経営の柱である生乳（絞ったままの乳）と肉の販売に加え、同社では加工場とファームレストランも運営する。牧場内にレストランを置く理由は「畜産と食の関係を知っていただくため」。家畜が遊ぶ風景の中で食事をすれば、農場から皿の上までのつながりが可視化される。その料理が魅力的であれば、食の背景に命があるという事実をポジティブに伝えることができる。だからこそ、高品質な原料をしっかりと表現できる料理や食品を提供してきたが、それに伴う設備が不足していた。

製造ラインの容量アップ
一貫製造の“目詰まり”を解決

肉用牛は公営施設で屠畜される。そこで問題になるのが、屠畜された肉のストック設備（大型冷凍庫）の不足だ。ストックが一杯なら肉牛が育っても屠畜に出せず、逆にストック不足だと製造がスローダウンする。つまり一貫生産ゆえの目詰まり状態が起きていた。補助金を活用した一連の設備投資は、その問題を一気に解決した。まず、肉用の冷凍庫2台の導入によって容量が倍増し、原料に余裕ができ安定的な製造が可能になった。また、以前は肉を手作業でカットしていたが、スライサーの導入で加工の幅が広がった。一方、乳処理場では処理能力の高いパスチャライザー（加温殺菌器）を導入した結果、濃厚で甘い高品質な生乳を当日全量処理できるようになった。

加工・飲食部門もパワーアップ▶

良質な原料を活かした商品で
一次産業を身近に伝える

今回の投資は、生産～製造～販売の好循環のスイッチを押した。牧草だけで育てる肉牛は3年育成が目安だが、タイミングのよい屠畜で肉の品質が安定し、飼養の計画も立てやすくなった。手切りでは難しいしゃぶしゃぶ肉を商品化したところ、特産の竿前昆布とのセットが根室市のふるさと納税返礼品に。牛乳は5L容量の業務用パッケージでの販売もスタートし、札幌の人気コーヒー店では「伊藤牧場の牛乳」を打ち出したドリンクが生まれた。同牧場では夏季が突出して忙しく仕事量の季節変動が大きかったが、冬に冷凍品の製造や新商品開発を行うことで事業の安定にもつながる。牧場の生産加工一貫化を確立してひととき強くなった同社は、今後も「ここにある資源の価値向上」に注力していく。



代表取締役 伊藤 泰通 氏

Interview
我が社の強み酪農業の価値、
「風景と食」を
伝え続けます

濃厚牛乳とうまみの強い赤身肉

当社の創業は、昭和24年に祖父が山形県寒河江市から入植したのが原点です。畑作に適さなかったこの土地では、牧草をつくり牛を飼うことが唯一の選択肢だったのです。以来私たちは一貫して、この土地で生産できる物の価値をいかに高めるかを考えてきました。牛の餌となる牧草を自給し、肉牛は牧草のみで飼育。また乳牛の乳質も高評価を受けています。乳牛と肉牛の両方を飼うことは以前から行われており、当社は地元では後発でした。その頃、開拓期にこの地域で飼われていたのが褐毛の短角牛だったと聞き、これを復活させ、黒毛和牛の霜降り肉に対して、赤身肉のおいしさで差別化しています。健康的な食が求められる現在、うまみの強い低脂肪の牛肉への注目度はアップしています。質の高い濃厚な牛乳とヘルシーな赤身肉、この2つを100%地元の牧草から生み出せるのが当社の強みであり、価値創造の源です。

多彩なアイデアに即、挑戦する実行力

短角牛の導入にしてもそうですが、事業のヒントの多くは人の出会いからいただきました。きっかけは、私のようなUターン組が集まった酪農家の会、「AB-MOBIT（エイビー・モビット）」です。若手の会としてアドバイスをいただく機会が増えたのですが、それを次々と実行できる機動力のあるメンバーばかりだったので、皆さん驚いてますます応援してくださいました。牧場の景観を観光に活かすフットパスの取り組みも、そうした外からの知恵でスタートしました。視察に来られた

中に専修大学の先生がおり、今では毎夏、学生が歩道を造成するプログラムが行われています。

目的を共有し、一人何役もこなす人材

酪農、畜産業の本質は、牧場の広大な風景から食べ物を生み出すことだと考えています。私が平成6年に帰郷して間もなく、レストランや観光受け入れを始めたのも、昔は身近であったその本質をきちんと伝えることが目的でした。弊社のスタッフは酪農から加工、観光業まで一人何役もこなしており、全員がお客様と接するのですが、この点は実地で理解していると思います。今後はより積極的に食品販売を行っていくことになりませんが、その場合にも私たちの行動力と出会いが鍵になると確信しています。



▲牧場の短角牛、牛乳を使用したレストランATTOKOオリジナル商品

Vision

将来の夢は、“心まで健康になれる”牧場

風景と生き物と食が一体となった美しく健康的な環境が、弊社の財産です。個人的には、その先に体だけでなく心を養う役割もあるかもしれないと思っています。私たち農家がつくってきた牧場が、人が疲れきる前の「未病」の状態を癒す。そんな場所になればというのが、私の将来の夢です。心理学や精神医学などの専門家がいなければできないことですし、まだ言葉にし始めたばかりで具体性はないのですが、少しずつできることから行動し、夢を温めていきたいと思っています。

Company Data

有限会社伊藤畜産

☎ 0153-26-2181

🌐 <http://www.nemuro-footpath.com/gyuu/>

●所在地/〒086-0061 根室市明郷101番地 ●FAX./0153-26-2141 ●設立/1998年平成10年12月25日(1949年創業) ●代表者/代表取締役 伊藤 泰通 ●資本金/1,000万円 ●事業内容/生乳生産加工販売、肉牛生産加工販売、飲食店運営