

4 酪農家による牛乳製造販売事業会社の設立

未来を担う子供たちに地元の美味しい牛乳を届けたい！～酪農家たちの挑戦～

静岡県・富士宮市 | 静岡銀行

高い品質を誇る富士宮市産の生乳。「地産地消」「食育」を目指す行政と、徹底した乳質管理を行う地元の酪農家たちの熱い思いが合致して誕生した富士の国乳業株式会社。オール富士宮で地元のみならず、全国で愛される牛乳『富士宮ブランド』の確立を目指す。



富士宮市内の牧場の風景

富士宮市の概要

【人口】133,597人(2018年2月1日現在)

- 世界遺産である富士山の西南麓に位置し、富士山を御神体として平安初期に造営された富士山本宮浅間大社(全国の浅間神社1,300余社の総本宮)の門前町として、発展してきた町。
- 富士山をはじめ、広大な森林、高原、豊富な湧き水等の恵まれた自然環境に育まれて生産される地元の食資源を活かした「食のまちづくり」を推進している。
- ご当地グルメの代表格となった富士宮やきそばが有名であるが、富士宮市は、静岡県内で一番の酪農地帯であり、県内の牛乳の約半分はここ富士宮市産の生乳で作られている。

富士宮市でとれた牛乳を地元の子供たちに提供したい

富士山の西麓に広がる高原では、豊かな自然と湧水の恵みを受け、多くの乳牛が飼育されている。

「富士宮市は、県内の生乳の約半分を出荷していますが、生乳を殺菌・加工する大規模なプラントがなかったんです。そのため、大量に安定供給が必要な学校給食用牛乳などは、生乳を市外のメーカーに出荷して加工していました」と同市で佐野牧場を営む佐野将史氏は語る。

市外のメーカーに牛乳加工を委託すると、他地域の生乳と混合されるため、100%富士宮産の牛乳ではなくなってしまふ。

「地元の新鮮な牛乳の味を知っている酪農家の子供たちに『学校給食の牛乳は飲みたくない』と言われた時はショックでした。地元の新鮮な牛乳を、地元の子供たちに飲んでほしい。そんな思い

から、富士宮市の生乳だけで作った富士宮ブランドの牛乳を作りたいと考えるようになったんです」(佐野氏)

佐野氏たちは、富士宮ブランドの牛乳づくりを様々なメーカーに打診したが色よい返事はもらえず、なかなか実現できない状況にあった。



富士の国乳業株式会社 代表取締役 佐野将史氏

自分たちで牛乳メーカーを設立

富士山麓で育てられた豚や牛などの銘柄肉、富士山の伏流水で育ったニジマス、標高差を活かした多品種の野菜など、富士宮市は多くの食資源に恵まれている。同市は、こうした食資源を活かして地域の産業振興や市民の健康づくり等を目指す「フードバレー構想」を掲げ、地域食材のブランド化にも力を入れている。

富士宮市 産業振興部部长 高野裕章氏は、「市としても、食育や地産地消の観点から子供たちに地元産牛乳を飲んでほしいという思いがあった。そうした熱い思いを持つ地元の酪農家たちを集めて牛乳メーカーを作ることにしたんです」と振り返る。

オール富士宮による『富士宮ブランド牛乳』の誕生

富士宮市と地元酪農家とで会社設立の検討を進め、「オール富士宮」でこの事業を進めていくこととし、幅広く株主を募った。その結果、市内の農協3団体が株主となるほか、意欲のある8人の酪農家が役員となり、2017年6月、「富士の国乳業株式会社」が誕生した。

「富士宮ブランド」の牛乳は、ただ単に富士宮市でとれた生乳というだけではなく、質の高い乳質にこだわることコンセプトとしている。安全・安心な生産工程の認証制度である「しずおか農林水産物認証」や農水省の安全管理認証基準「農場HACCP(ハサップ)認

証」の取得を条件としたのは、そのためだ。

こだわりのある牛乳を作る。その実現のため、全国でいち早く農場HACCP認証を取得したほか、関東生乳品質改善共助会最優秀賞の受賞者である佐野氏が社長に抜擢された。



(左から)
富士宮市産業振興部 高野部長
富士の国乳業株式会社 佐野代表取締役
静岡銀行 富士宮支店 山田支店長
静岡銀行 地方創生部 松井主任推進役
富士宮市産業振興部農政課 佐野良のまち推進室長

静岡銀行、富士宮市の手厚いサポート



市から会社の設立について相談を受けたことをきっかけに、静岡銀行は、株農林漁業成長産業化支援機構(A-FIVE)と組成した「しずおか農林漁業成長産業化ファンド」による出資を行った

※1次産業である農林水産業と2次産業である製造業、3次産業である小売・流通業が一体となって農山漁村の地域資源に新たな付加価値を生み出す取組み。その推進のため農水省が各種支援施策を展開している。

学校給食用牛乳の提供をスタート

「当社の牛乳は、80℃で3分間殺菌処理するため、搾りたての生乳本来の成分が損なわれない。一般的な超高温殺菌の方が効率的ですが、地元の子供たちに甘い風味の美味しい牛乳を飲んでもらうため、殺菌方法にこだわりたい。また、乳質を管理するためには牛舎を清潔に保つことも重要。この点は、地元酪農家に徹底してもらっています」(佐野氏)

2018年4月、富士宮市と隣の富士市の小中学校77校の給食3万5千食への富士の国乳業「富士山ミルク」の提供がスタートした。近く、病院



生乳を殺菌・加工する設備

や介護施設への提供も開始する予定。

「事業が軌道に乗ってきたら、将来的には、牛乳だけでなく、ヨーグルトや乳製品も開発・販売していきたい。その時には、静岡銀行に、販路の紹介や、商品開発にあたっての事業者の紹介などのサポートをお願いしたい」と佐野氏は力を込める。

『富士宮ブランド』の牛乳を飲んで育った子供たちが将来大人になり、その子供たちに飲ませる牛乳として、『富士宮ブランド』を選んでもらう。そして、地元だけでなく全国に『富士宮ブランド』が広がっていくことが楽しみなんです」と富士宮市の高野氏は目を輝かせる。



清潔に保たれた牛舎

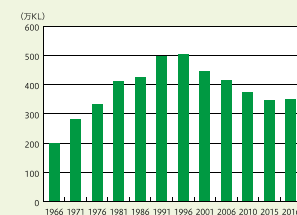
Column

美味しい牛乳でカルシウム摂取

皆さんは、どれくらい牛乳を飲んでますか。農林水産省の牛乳乳製品統計をみると、牛乳の生産量は人口減少の影響もあって1996年をピークに減少傾向にあるようです。

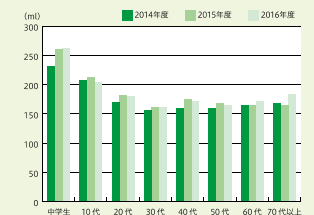
一方、独立行政法人農畜産業振興機構の調査によると、1人当たりの1日の牛乳飲用量は、中学生、60代、70代の方を中心に増加しているようです。ちなみに、日本栄養食糧学会誌によると、牛乳のカルシウム吸収率は約40%で、小魚(同33%)、野菜(同19%)よりも効率的に摂取が可能。丈夫な骨や歯を作るためにも、美味しい牛乳はかかせません。

飲用牛乳の生産量の推移



(出典) 農林水産省「牛乳乳製品統計」

年別1人当たりの1日の牛乳飲用量



(出典) 独立行政法人農畜産業振興機構「牛乳乳製品の消費動向に関する調査報告書」