



人と動物と自然がふれあう心やすらぐ牧場

長谷川自然牧場

長谷川光司・洋子

長谷川自然牧場の長谷川光司氏の信念は、“食は生きる基本、できるだけ自然の状態で作った農畜産物を子供達に食べさせたい”という、自ら体験した農薬中毒の苦しみに基づいたものである。このことが、単なる養鶏・養豚経営だけに留まらず地域に密着した資源循環型畜産と畜産に対する理解を深める交流活動に努め、畜産を核とした地域の活性化に大いなる貢献をしてきているものである。優秀な実践活動として評価できる主な事項としては次のとおりである。

(1) 採卵鶏1,000羽の飼養規模で放し飼い方式と自家配合飼料給与による「長谷川の自然卵」の生産及び繁殖母豚28頭の一貫経営では学校給食の煮沸残渣と豆腐粕等を原料とした菌体発酵飼料を利用し、肥育豚にはパン屑を給与して、生後8～9か月齢で出荷する「長谷川の自然熟成豚肉」を生産し、首都圏の自然食取扱店と通常的一般豚の2倍近い単価で取引されている。このように、地域未利用資源を積極的に活用するとともに、排せつ物は堆肥化処理し、経営内外で野菜栽培等に利用する地域資源循環型の低コスト畜産を実践している。

(2) 自家産の素材を用いて牧場内の研修館でウイナーソーセージ及び鶏の薫製、卵白ケーキ等を製造し、鯺ヶ沢町「海の駅」で精肉とともに販売し、好評を博している。また、牧場内をふれあいの場として開放し、次世代を担う子供達に農作業や動物とのふれあい、畜産物を活用した手作り加工品の製造等の体験学習に、県内外から年間1,000人程度受け入れているほか、地元食材の積極的活用を図る異業種参入の「地域素材活用研究サークル」や「食農体験交流会」との連携等、生命産業としての農業・畜産の生産現場を正直に広く知らせることで、食と農に対する一般の理解を深めることに大変な努力をしていることは、無機質な現代社会においての地域振興活動として賞賛に値するものである。



1. 地域の概況

(1) 一般概況

長谷川自然牧場のある鯺ヶ沢町は青森県の西津軽郡に位置し、日本海に面して南北に細長く、総面積342km²と県内では3番目の広さを誇っている。当地域の北には日本海に臨んだ良港を有し、南は世界遺産に登録された白神山地を挟んで秋田県と隣接し、町の面積の約80%は森林で占められ緑豊かな自然景観を形成している。このような恵まれた自然環境の中で、町の産業は農林水産資源を背景に農林漁業の比率の高い産業構造となっている。その中で畜産は戸数及び頭数は少ないものの、各畜種とも津軽富士と称される岩木山の山麓の比較的緩やかな丘陵地帯で飼養され、特色ある経営が営まれている。

表1 地域の農業生産状況(平14年) (単位:ha、億円)

区分	耕地面積	粗生産額	畜産	野菜	米	その他
青森県	161,000	2,570	666	606	566	732
西地域	19,829	241	19	75	113	34
西/県(%)	12.3	9.4	2.9	12.4	20.0	4.6

注)その他には果樹(8.0%)を含む。

表2 西地域の畜種別飼養頭数と県内の順位 (単位:頭、%)

畜種	西地域	県	西地域/県	地域の順位
乳用牛	238	17,290	1.4	5
肉用牛	4,915	54,500	9.0	3

豚

14,010

383,989

3.6

3

注)平成16年2月1日現在、県内7地域(下北、上北、三戸、東青、中南、西、北)に区分される。



位置図

(2) 畜産業が地域社会の中で担っている役割・機能

当該地域は対馬暖流の影響で年間を通じて比較的気温は高いが、冬から春にかけて風の強い日が多いのが特徴であり、古くから水田や砂丘地などの生産基盤が整備されて来て基幹作物の水稻のほか、野菜やりんご、畑作物などが栽培されている。

特に野菜の産出額は約85億円にものぼり、津軽地方では最大の野菜産地となっている。

畜産においては、各畜種とも県内では飼養戸数、頭数とも少ない地域ではあるが、津軽地方としては比較的まとまっており、家畜ふん尿を堆肥化处理して野菜農家等での利用が盛んに行われている。

また、長谷川自然牧場では、海岸沿いに開設された鱒ヶ沢「海の駅」で精肉及びソーセージ等の肉加工品、鶏卵、手作りパン、ケーキ等を販売して、地元産の鮮魚、野菜、果物と並んで健康な畜産物としての高い評価が得られている。



2.活動の内容

(1) 活動の対象

生産活動の基本は養鶏及び養豚であり、採卵鶏1,000羽、母豚28頭規模の一貫経営で、その他、山羊2頭、綿羊7頭、ポニー1頭、ミニ豚2頭、アヒル及びフランス鴨、ガチョウ、ホロホロ鳥、キジ、クジャク、烏骨鶏、ウサギ等を少数飼育。

生産物の販売は自然食品取扱店及びスーパー、デパートで取り扱われており、鶏卵(長谷川の自然卵)、豚肉(長谷川の自然熟成豚肉)のほか、手作りウインナーソーセージ、鶏の薫製等の加工品、シュークリーム、卵白ケーキ等を鱒ヶ沢町「海の駅」で直販している。さらに豚肉についてはレストランのほか、最近では首都圏へも販売している。

体験学習等食農交流では県内外の子供や県内小学校、畜産後継者等を年間1,000人程度受け入れ、畜産に対する理解を深めている。

(2) 活動開始の目的と背景

“食は生きる基本、できるだけ自然の状態で作った農畜産物を子供達に食べさせたい”という、長谷川光

司氏の信念は自ら体験した農薬中毒の苦しみに基づいている。

Uターン後継者として葉タバコの契約栽培に従事する中で、定期的に散布する農薬の影響により体調を崩して入退院を繰り返し、農薬の使用を止めることを決心するとともに、「自然養鶏」の書物との出会いと、自ら大好きな卵、昔の庭先で飼育していた鶏卵の美味しさを思い出し、自然の状態での放し飼い方式による養鶏を開始する。その後、採卵鶏の増羽により葉タバコ栽培を取り止め、畑作物への堆肥利用のために自家配合飼料利用の養豚を取り入れる。

一方、子供のいない長谷川夫妻は登校拒否や引きこもり等の子供を預かったりしたことから、心やすらぐ場として農場を開放するとともに、卵、肉はどこからきているのか、生命産業の一貫として「作っている人の手元を正直に知らせたい」との思いで研修館を新設して食農交流体験施設の整備を図った。

(3)具体的な活動内容

長谷川自然牧場の経営概要は次のとおり。

- ①経営面積 5.0ha
 - ・施設用地 3.7ha
 - ・普通畑 1.0ha
 - ・牧草地 0.3ha
- ②労働力 6人
 - ・夫妻 2人
 - ・日日雇用 4人(アルバイト研修生等)
- ③自家利用野菜 (鶏・豚給与分含む)
 - ・バレイショ 6.0a
 - ・カボチャ 2.0a
 - ・その他 2.0a(ニラ、ナス、ブルーベリー、ハーブ等)
- ④養鶏部門 (鶏・豚給与分含む)
 - ・飼養規模 採卵鶏1,000羽(イサブラウン)
最近、薫製用として青森シャモロック(県産地鶏)40羽飼養。
 - ・牧草や野菜を中心に豆腐粕等を自家配合した飼料を給与。
 - ・鶏卵の卵白は粘度が良く、卵黄は黄身が盛りあがって殻が固く日持ちが良い。
 - ・生産された鶏卵は自然食品取扱店及び鯉ヶ沢町「海の駅」で1個45円で販売。
- ⑤養豚部門
 - ・飼養規模 繁殖母豚28頭の一貫経営
 - ・学校給食の煮沸残渣及び2種混合飼料と豆腐粕・燻炭・糖蜜・無農薬栽培の米糠・土着菌の腐養土等を材料とした菌体発酵飼料を給与。肥育豚にはパン屑を利用。市販の配合飼料は授乳豚だけ種豚用配合飼料を、哺乳子豚には人工乳前・後期用をそれぞれ給与している。
 - ・繁殖成績は平均産子数13頭、最大で18頭。D種の種雄豚の導入と人工授精用生精液の利用により受胎率が向上、懸案の繁殖成績も改善された。
 - ・肥育豚は通常の6か月より2～3か月長く飼養し、中大貫の枝肉重量で出荷。「長谷川の自然熟成豚肉」として、スーパー、デパート、鯉ヶ沢「海の駅」やレストラン食材として販売。平成15年5月に日本テレビ「どっちの料理ショー」で特選素材として紹介されて以後、首都圏へ毎週5～6頭を販売、販売価格は枝肉kg当たり800円～1,000円、牛肉並みの価格。出荷頭数を増やして欲しいという要望には断っている現状である。
- ⑥体験学習等食農交流部門
 - ・この部門はもっぱら洋子夫人が担当。ウイナーソーセージ及び鶏の薫製等手作り加工品の製造・販売と、7人という少人数であるが「地域素材活用研究サークル」の立ち上げにより、異業種との交流で地域活性化に貢献している。
 - ・グリーンツーリズム・インストラクターの認定を受ける等、体験学習の場として県内外から年間1,000人程度受け入れ、農業、畜産の活性化に寄与している。

(4)活動の具体的な実施体制

長谷川自然牧場の活動の中心は鱒ヶ沢町の養鶏・養豚施設及び食農体験交流施設等を有する単一牧場であるが、施設整備等については農用地整備公団事業及び青森県単独事業による補助事業を積極的に活用し、青森県農林水産政策課及び畜産課、西地方農林水産事務所、木造家畜保健衛生所、県畜産試験場、県営農大大学校、鱒ヶ沢町の指導協力体制のもとに地域資源循環型畜産を実践して地域に密着した成果をあげてきている。また、体験学習等食農交流においては、異業種参入の研究サークルの立ち上げや学校及び障害者施設、高齢者福祉施設等との連携、県外との体験交流ネットワークづくりを推進して畜産を核とした地域の活性化に寄与している。

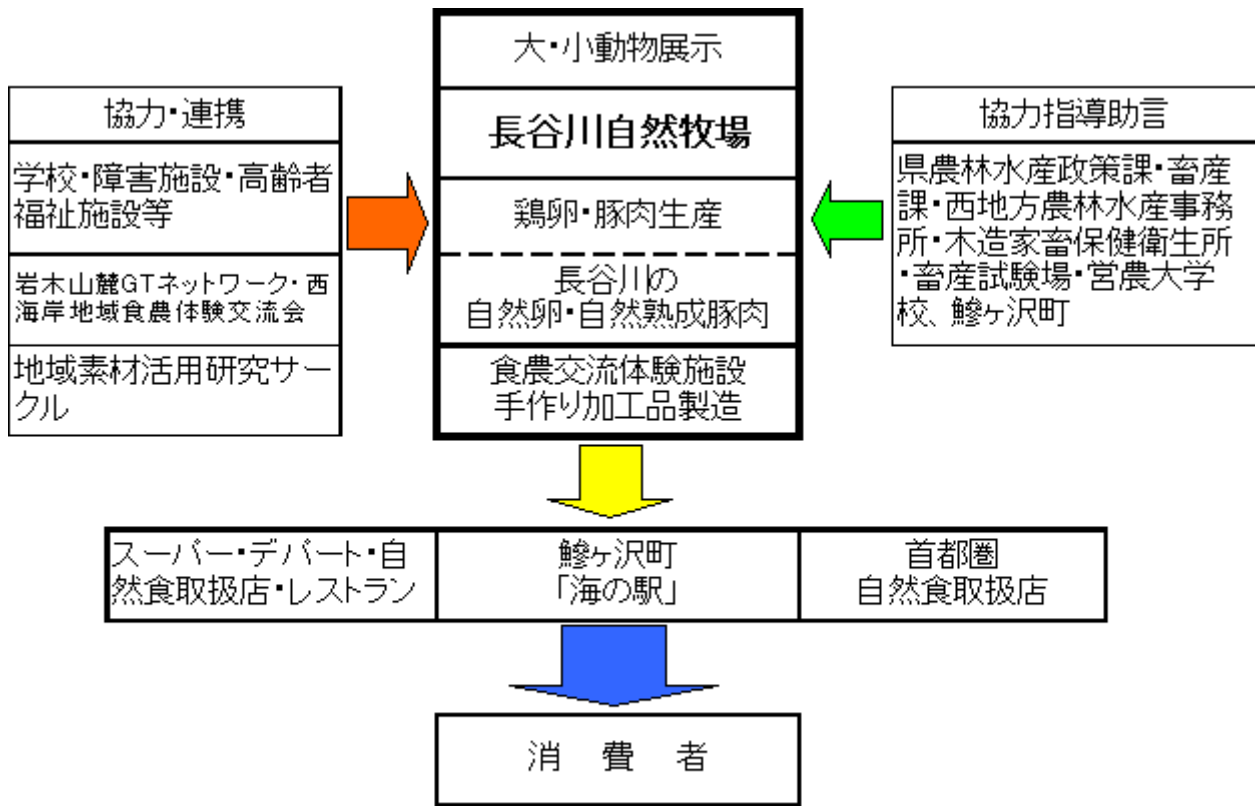


図1 長谷川自然牧場における活動体制



3.活動の年次別推移

年次	活動の内容等	成果	課題・問題点等
1974 (S49)	・長谷川光司氏が父親の畑作中心農場経営の後継者としてUターン帰郷して就農。葉タバコの契約栽培に従事する。	・栽培面積2.7町歩の葉タバコ生産で一定の所得を得る。	・葉タバコ散布の農薬使用の中止を熟慮するとともに、「自然養鶏」の書物と出会って畜産経営の取り組みを検討する。
1981 (S56)	・採卵鶏20羽を導入して養鶏部門を開始する。	・放し飼い方式による「長谷川の自然卵」を生産販売。	・出荷先の確保。
1984 (S59)	・採卵鶏300羽に増羽。葉タバコ生産を取り止める。		
1987 (S62)	・繁殖雌豚5頭を導入、養豚部門を開始する。 ・採卵鶏800羽に増羽。 ・2001年までの14年間に、緬羊、山羊、ポニー、クジャク、アヒル等を導入して展示飼	・「長谷川の自然熟成豚肉」の生産販売。 ・低コスト豚舎増築及び自家配合飼料利用によるリサイクル生産の体系	・体験希望者の増加に対応して、一緒に活動できる仲間づくりが必要である。 ・家畜排せつ物堆肥化

	養、繁殖豚20頭規模に増頭する。精肉処理業の資格免許取得により精肉販売も実施。登校拒否や引きこもり等の子供を預かる。	化ができた。 ・食農体験の場として県内外からの体験希望者が増加。	施設の整備
2001 (H13)	・研修館を新設して、本格的に畜産加工品等の製造を開始し、体験学習と生産部門の2部制とする。 ・鱒ヶ沢町「海の駅」で精肉及び加工品の販売を開始する。	・ウインナーソーセージ及び鶏の薫製、シュークリーム、卵白ケーキ等の製造・販売。 ・地域素材活用研究サークルの立ち上げ。異業種との交流で地域活性化に貢献。	・豚繁殖成績の向上 ・
2004 (H16)	・採卵鶏を1,000羽飼養に縮小し、繁殖豚を28頭に増頭する。	・グリーンツーリズム・インストラクターの認定(妻・洋子)。	・鶏インフルエンザの防疫対策



4.活動の成果・評価

(1)活動成果の内容

長谷川自然牧場では、“食は生きる基本”という信念のもとに、特色のある畜産経営にとどまらず、地域に根ざした活動の源となって次のことを実践し、畜産を核とした地域の交流及び活性化に寄与している。

①地域資源循環型畜産の実践

放し飼いや自家配合飼料給与による採卵鶏の飼育により、「長谷川の自然卵」を生産、自然食品取扱店等での販売は好評である。また、養豚一貫経営では、学校給食の煮沸残渣と豆腐粕及び無農薬栽培の米糠等を原料とした菌体発酵飼料を利用して、市販配合飼料を極力使用しない方式としているほか、肥育豚にはパン屑を給与。生後8～9か月齢の中大貫の枝肉重量で出荷する「長谷川の自然熟成豚肉」は首都圏の自然食取扱店に通常の一般豚の2倍近いkg単価で取引されている。このように、地域未利用資源を積極的に活用するとともに、排せつ物は堆肥化処理して経営内外で野菜栽培等に利用している。

②自家産手作り加工品の製造と販売

牧場内の研修館でウインナーソーセージ及び鶏の薫製、シュークリーム、卵白ケーキ、パン等の製造と一部委託加工している無添加ハム、ソーセージのほかに精肉、チャーシュー、煮沸軟骨を販売、鱒ヶ沢町「海の駅」だけで年間200万円の売り上げをあげており、これは県内の「道の駅」の1農家当たり平均販売額約80万円からみてもかなり良好な成績である。

③体験学習等食農交流活動の実践

牧場内をふれあいの場として開放し、次世代を担う子供達等に農作業や動物とのふれあい及び畜産物を活用した手作り加工品の製造等の体験学習で年間1,000人程受け入れている。また、地元食材の積極的活用を図る異業種参入の「地域素材活用研究サークル」の立ち上げや「西海岸地域食農体験交流会」と連携する等、生命産業としての農業・畜産の生産現場を正直に知らせることで、食と農に対する一般の理解を深めることに大変な努力をしている。

(2)波及拡大にあたっての留意点

長谷川自然牧場の事例は、経済動物としての家畜・家禽の生産効率追求型の経営とは対極をなすものであり、農薬中毒という実体験からの“食”に対する揺るぎない信念に基づくものである。青森県の養豚は大規模化が進み、1戸当たり飼養頭数も1,500頭を越えている現状の中で、長谷川自然牧場は300頭程度の飼養規模である。しかし、経営自体は低コスト、リサイクルを基本としたもので、長谷川夫妻の使命感によって地域の理解が進み、食農体験交流の輪が広がるとともに、地域の活性化に貢献しているものであるが、波及拡大には場所及び基本理念、地域住民とのコミュニケーションによる理解がなければ、なかなか到達できるものでない。

5.今後の課題



(1)当初目的の達成状況と残課題

“食は生きる基本”という信念のもとに、できるだけ自然の状態に近い地域資源循環型畜産を実践し、さらに農場を開放して体験学習等食農交流を積極的に行って、「育てること」、「作ること」、「食べること」の大切さを畜産を通じて次世代を担う子供達に伝えることができたことで、当初の目的は達成されているが、さらに活動の輪を広げて一人でも多くの人達に伝えたいと願っている。一方、最近の鶏インフルエンザにより、採卵鶏の飼養羽数を2,000羽から半数の1,000羽に縮小せざるを得なかった。現在、放し飼い方式から鶏舎に入れて飼養しているが、検討を要する課題として残された。

(2)新たな展開方向

- ①ハーブ園や動物の郷などの散策コースを整備し、心地よい汗をかきながら野菜やハーブ、卵等を収穫し、その収穫物で食体験ができるように環境を整備すること。また、体の不自由な人や知的障害者、高齢者等も身近に自然とふれあうことのできる、心やすらぐ場としての環境施設整備の取り組みである。そのために、今年、牧場から歩いて5分の場所に温泉付きの土地500㎡を買い求めた。二人の夢は、ここに農家民宿を建て、研修や体験に来た人たちに使ってもらいたいと考えている。
- ②より安全・安心な農畜産物の生産及び加工品の開発と販売のための体系づくりに努める。
- ③年間を通じた(特に冬期間)体験交流の実施。
- ④「地域の名人」を参入させた体験メニューを新たに加える等、生きがいつくりと更なる地域の活性化に取り組みたい。



6.活動に対する受益者等の声(評価)

弘前市立朝陽小学校 理科部教師・児童

牧場には2,000羽あまりのニワトリと昨日生まれたばかりでまだヘソの緒がついた子豚のほか、ヒヨコ、山羊、羊、クジャク、ハムスターもいました。私たちが行くと、大型犬セントバーナードのジョイが出迎えてくれました。長谷川さんご夫妻の説明を聞いた後、羊にさわりたいと追いかけたけど逃げ足の速さに驚いていた人もいました。ヒヨコにかける催眠術を教わってもらったり、動物とふれ会えたり、新しい友達ができたりして楽しかったです。

春口奈緒 大学生

長谷川牧場には、私の好きなブタとニワトリの他にも色々な仲間がいます。今回、体験者というより実習生として受け入れて頂いた気がします。ブタの床に敷くオガクズを取りに行ったり、フン出しや水やりなどの手伝い。夜はご主人や奥さんとブタについて語りました。次の日は朝7時からブタの肉を引き取りに連れて行ってもらい、肉をカットする場所も見せていただきました。ブタの餌や日頃の作業についても勉強になりました。将来ブタを飼いたいという夢がある私は、今度はちゃんと実習生として伺えたらと思いますので、よろしくお願いします。

山崎 隆 レストラン山崎オーナーシェフ

弘前市内のホテル洋食料理長になったとき、地方からでも発信できるような料理の創造を試み、土地の食材、できれば無農薬栽培で人の体に優しいものを探した中で、自然農法栽培で無農薬、無化学肥料のりんご、野菜、米を栽培している方々、自家配合飼料で鶏卵や豚肉を生産している長谷川自然牧場の長谷川光司さんを知り、いろんな人達の食材生産にかける哲学的情熱にうたれた。レストラン山崎開店後も益々この食材なしには自分の料理ができない程に、とりになってしまう。

木村繁蔵 青森県西地方農林水産事務所畜産課長

動物との「ふれあい」や「農業体験」を通じて、次世代を担う子供達の探求の場として広く牧場を開放しており、放し飼いによる自然状態の家畜や無農薬・無化学肥料で生産された農産物は、食農交流施設でのパン、ウインナー等の手作り体験を始め、一部委託加工している無添加手作りハム、ソーセージ等が地域消費者の理解に支えられ、スーパー等での販売で自然食品の素晴らしさを広めている。また、長谷川氏は動物と直に接して得る生命の尊さ、家畜と人間の役割、自然との共存の仕組みを体験することにより子供達の自主的探求心を育みながら「心の教育」、「生命の教育」を支援するなど「適応指導教室」的役割をも果たしていると言ってよい。今後とも食の安全・安心・自然・健康を重視した農畜産物の生産に更なる多くの人々との交流の場として、積極的に牧場運営に努めることとしていることは、農業ひいては畜産を広くPRできる場として地域振興に大いに寄与するものと期待している。



7.事例の特徴や活動を示す写真



長谷川自然牧場の入り口



牧場内の看板



放し飼いのニワトリ



無農薬野菜が大好き



元気に育つ哺乳子豚



熟成豚の肉を使った無添加ソーセージ作りをする家族連れ



—豚の餌の準備—
牧場には次々と研修生がやってくる



ゴム長靴持参で体験学習に集まった子供たち



弘前からやってきた婦人会連合との交流



豚肉詰め合わせ(ロースハム、正肉、ベーコン、ソーセージ、その他)