

七十七ニュービジネス助成金受賞

第15回(平成24年度)

企業
インタビュー

Interview

一般財団法人 蔵王酪農センター

理事長 小原 實 氏



会社概要

住 所：刈田郡蔵王町遠刈田温泉字七日原251-4

設 立：昭和35年

資 本 金：—

事業内容：酪農、乳製品製造業

電 話：0224(34)3311

U R L：http://www.zao-cheese.or.jp

「茶殻」と「乳清」を混合した家畜混合飼料の生産・供給を事業化、家畜混合飼料を与えて肥育した牛を『蔵王爽清牛』と命名し新たなブランド化を計画、地域活性化に結び付く事業として大きく期待

今回は「七十七ニュービジネス助成金」受賞企業の中から、一般財団法人蔵王酪農センターを訪ねました。当財団は、ナチュラルチーズの実験製造工場建設や販売店舗建設により、酪農における生産から製品販売までの一貫体制を確立しています。宮城県を代表する「蔵王チーズ」ブランドで酪農、乳製品製造・販売の6次産業化に積極的に取り組むとともに、新規事業として産業廃棄物の飼料化を目指しています。当財団の小原理事長に、設立から今日に至るまでの経緯や今後の事業展開などについてお伺いしました。

(平成25年4月、財団法人蔵王酪農センターは、
一般財団法人蔵王酪農センターに移行しました。)

——七十七ニュービジネス助成金を受賞されたご感想をお願いします。

このような賞を頂いたのは、蔵王酪農センター設立以来のことで、全役職員、望外の喜びを感じています。我々の事業を認めて頂き、評価して頂いたということで、本当に感謝しております。この受賞を機に、さらに事業を発展させ、酪農及び畜産に貢献していきたいと思えます。

また、頂いた助成金は家畜混合飼料の開発費や『蔵王爽清牛』の肥育に使わせて頂きました。

——設立から今日に至るまでの経緯について教えてください。

昭和35年に、電気の需要拡大と酪農・畜産の近代化を目指し、「酪農電化センター」という名称で

神奈川県厚木市に設立されました。その後、周辺の都市化に伴い、昭和39年に蔵王町に移転しました。

昭和55年にはナチュラルチーズの実験製造工場を建設し、全国に先駆けてナチュラルチーズの製造研修を行いました。それまでは、チーズの中に含まれる乳酸菌や酵素の活性を失わせることにより長期保存を可能としたプロセスチーズが主流でした。しかし、牛乳の生産が拡大し、余乳処理対策の一環として、加熱処理を行わず乳酸菌や酵素の活性を残したナチュラルチーズを見直そうという国策があり、当財団でも、酪農から乳製品の製造・販売までの一貫体制の確立に着手しました。また、これを機に名称を「財団法人蔵王酪農センター」に改称しました。

——経営理念についてお聞かせ下さい。

酪農や乳業は、自然が備えている循環サイクルを活用した、環境に優しい産業です。当財団では、設立当初から「良い土は良い牧草を育て、良い牧草は良い牛を育て、そして、良い牛は良い牛乳を出し、良い牛乳からは良い乳製品ができる。牛と牧草でできる堆肥は良い土を作る」という考えの基、事業を進めてきました。

6次産業化の推進

——事業内容について教えてください。

1次産業である酪農業、2次産業である乳製品の製造、3次産業である店舗販売を一貫して行い、6次産業化の推進に取り組んでいます。

酪農業では、①酪農経営のための実験的な経営・調査研究、②酪農の機械化に関する試験研究・指導教育、③酪農ヘルパー専門技術員養成研修会、酪農研修会を実施し普及・指導を行うことを目的とし、現在約120頭の乳牛・肉牛を飼育しています。

乳製品の製造では、①乳製品製造技術に関する試験研究及び指導教育、②国産ナチュラルチーズ製造技術研修会の開催による普及・指導、③国産ナチュラルチーズの研究開発及び情報提供を行うことを目的とし、様々な乳製品の製造や各種研修会の開催による技術指導を行っています。

店舗販売では、①酪農全般に関する各種体験の実

施による普及・指導、②牛乳・乳製品の料理の提供による普及拡大を行うことを目的とし、直売所の運営や飲食店の経営を行っています。



直売所

——取り扱い商品を教えてください。

搾りたての新鮮な生乳のみを原料としたクリームチーズや独自の熟成製法で深い味とコクを実現したハードチーズ、牛乳、ヨーグルトなど、数多くの乳製品を取り扱っています。また、ジャムやドレッシングなど、「乳清（以下：チーズホエイ）」を利用した商品の開発も行っています。

バニラやブルーベリー、ガーリックなどバリエーション豊かなクリームチーズや、さけるタイプのチーズである『ホワイザオー』、数量限定で販売している『ザオーホワイト』という乳清ドリンクなどが特に人気の商品となっています。

乳酸菌へのこだわり

——他社商品との違いを教えてください。

チーズには様々な種類がありますが、味の基本となるのは「乳酸菌」です。つまり、乳酸菌の種類が商品の特徴になります。当財団では、昭和55年にナチュラルチーズの実験製造工場を建設して以来、日本人の嗜好に合ったチーズを生産するために、乳酸菌の選定・配合を研究してきました。原料である生乳だけではなく、乳酸菌にもこだわっていることが、他社商品との大きな違いです。

特に、クリームチーズは4種類の乳酸菌を混ぜ合

わせて製造するため、乳酸菌の種類はもちろんのこと、配合のバランスも重要となります。永年培ってきたノウハウと、新鮮で上質な生乳を確保できる当財団だからこそ、皆様に愛される美味しいクリームチーズを製造することができるのだと思います。



取り扱い商品

キラリと光るチーズ研修会

——ナチュラルチーズ製造技術研修会についてお聞かせ下さい。

昭和56年に開始してから32年間継続して行っています。チーズの製造研修を30年以上も、しかも1年も休むことなく行っているのは、当財団だけではないかと思えます。事業仕分けにより補助金が削減され、研修会開催が困難な時期もありましたが、農業団体や大手乳業会社、チーズ関係の商社などに協力して頂き、無事に開催することができました。これまでに1,500名以上の方に参加して頂きました。

研修会には、酪農家や乳業会社のチーズ製造担当者、食育を行う先生など、幅広い方が参加されています。海外から参加される方もおり、規模は小さいながらキラリと光るチーズ研修会だと考えています。

社会貢献の柱として

——他にも様々な研修を行っているとお聞きしました。

乳業会社の新入社員研修を行っています。乳業会社というと、以前は農業関係の学校を卒業した方が多かったのですが、今は工業や法律、経済など様々

な分野から集まるようになり、酪農業の現場を知らない方が多くいらっしゃいます。そこで、当財団で研修を受け、酪農業の現場、生乳の原点などを学んで頂いています。

また、新入社員だけではなく、中堅社員の営業担当者の研修も行っています。顧客に対して自社の乳製品をアピールする際、営業担当者の言葉に説得力がなければ顧客に信用してもらうことはできません。説得力を付けるためには、乳製品の原点である酪農業の現場を自分の肌で感じてもらうことが1番です。当財団での研修を通じ、営業のエキスパートとして再教育したいという企業が増えてきています。

それから、酪農家は休みなく一年中働いています。しかし、酪農家にも休みは必要ですので、休みの間、代わりに仕事を行う「酪農ヘルパー」を派遣する酪農ヘルパー全国協会という組織があります。この「酪農ヘルパー」は、必ずしも酪農経験者ではありませんので、当財団で研修を行い、現場に送り出すという取り組みも行っています。

一般財団法人では、収益事業と公益事業のバランスが問われます。その中で、このような研修は公益事業の一環として社会貢献を果たす大きな柱であると考えています。



企業研修の様子

未利用資源の活用

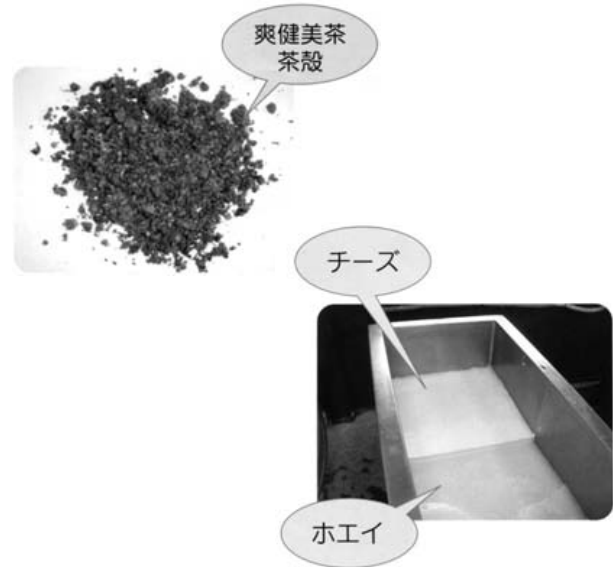
——産業廃棄物の飼料化（エコフィード）への取り組みについてお聞かせ下さい。

現在、家畜飼料に利用されるトウモロコシなどの穀物は、ほぼ100%輸入に依存しています。今後、発展途上国の食文化が欧米化し、牛肉を大量に消費するようになった場合、家畜飼料の消費量も増大すると考えられます。現に、中国は以前までトウモロコシの輸出国でしたが、国内での消費量が生産量を上回り、現在では輸入国に変わっています。このまま各国で家畜飼料の消費量が増大していくと、原料難や価格の高騰に繋がることから、この問題をどう解決していくかが問題となっています。

一方で、世界中で年間34億トン、日本国内だけでも、年間1,800万トンという膨大な量の食品残渣が産業廃棄物として処分されています。しかも、そのうち600~800万トンはまだ食べることが可能なものであり、食料資源の再生利用という課題も存在しています。

そこで、当財団では家畜飼料の確保と産業廃棄物の削減を目指し、「産業廃棄物の飼料化（以下：エコフィード）」に取り組むことを決意しました。現在、仙台コカ・コーラボトリング株式会社蔵王工場から排出される『爽健美茶』の「茶殻」と当財団のチーズ工場から排出される「チーズホエイ」のエコフィードに取り組み、『乳茶餌（ニューチャージ）』という家畜混合飼料の生産・供給を行っています。

また、宮城県は生産県であるとともに、仙台市という大都市を抱えた消費県でもあります。その大都市に食料を供給するために多くの食品工場が存在し、毎日大量の食品残渣が排出されています。「茶殻」と「チーズホエイ」以外にも、エコフィードに活用できる未利用資源は大いにあると考えています。



——飼料化に成功するまでの経緯や『乳茶餌』の特徴について教えてください。

『爽健美茶』の「茶殻」には、ハトムギや玄米、大麦などの穀物が使用されています。廃棄されている「茶殻」には多くの栄養が残っていることから、飼料価値があると判断しましたが、「茶殻」だけでは牛の嗜好性が悪く、保存期間も短いという欠点がありました。

まずは、「茶殻」に乳酸菌を加えてビニールで覆い1ヶ月発酵させる「茶殻サイレージ化試験」と、実際にその飼料を牛に食べさせる「給与試験」を行いました。試験の結果、嗜好性が向上し、長期保存も可能となりました。しかし、栄養素が不十分であり、家畜飼料に代替するためには、更なる改善が必要でした。

そこで、当財団でチーズを製造する際に発生する「チーズホエイ」を利用しようと考えました。「チーズホエイ」は良質な蛋白質を多く含んでいるものの、活用方法が少なく、ほとんどが産業廃棄物として処理されていました。この「チーズホエイ」と「茶殻」に乾牧草や乳酸菌などを混ぜて1ヶ月発酵させた「発酵混合飼料」の製造に取り組みました。この飼料を牛に与えたところ、非常に嗜好性が良く、育成

期の問題であった下痢や、乳牛の問題であった乳房炎という病気がほとんどなくなるという結果が出ました。

また、宮城県畜産試験場と協力して、子牛への「チーズホエイ給与」が血液成分及び免疫活性などに及ぼす影響を調査したところ、血液成分などに問題がないこと、子牛の健康に良い影響を与えることが分かりました。

当財団では、この「発酵混合飼料」を『乳茶餌』と名付け、生産・供給を行っています。平成25年度は、「茶殻」400トン、「チーズホエイ」180トンを使用し、1500～1600トンの『乳茶餌』を生産する見込みです。最大3,000トンの生産が可能です。



『乳茶餌』

で、順次、生産量を増やしていく予定です。

また、『乳茶餌』を与えて肥育した牛を『蔵王爽清牛』と命名し、新たな蔵王町ブランドの牛として普及させることにより、地域経済の活性化に繋げようと考えています。『爽健美茶』の「爽」と、乳清の「清」から『蔵王爽清牛』と名付けました。蔵王町や蔵王町商工会、蔵王町観光協会などに会員になって頂き、「蔵王爽清牛推進委員会」を組織し、『蔵王爽清牛』のブランドの確立や普及に努めています。

「茶殻」や「チーズホエイ」の飼料化は、世界的に見ても、おそらく当財団が初めての試みでしたので、成功するのか大きな不安がありました。しかし、行政や地域の方々にご協力頂き、飼料化に成功し、事業に結び付けることができました。ご協力頂いた皆様には、本当に感謝しています。



『蔵王爽清牛』

新ブランド牛

——『蔵王爽清牛』の特徴を教えてください。

乳牛の雌に黒毛和牛の雄を掛け合わせた交雑種という種類の牛に『乳茶餌』を与えて肥育します。交雑種は強健で病気に強く繁殖性が良いという特徴があります。現在、約100頭を肥育しています。

肉質としては、適度な脂肪を含む赤肉で、非常にやわらかいヘルシーな牛肉です。健康を気にされる方や、中高年層にも安心して食べて頂ける牛肉だと考えています。

また、旨味成分を測る尺度となるオレイン酸という成分があるのですが、この数値を計測したところ、黒毛和牛が55%なのに対し、『蔵王爽清牛』は63%もあるという結果が出ました。これも餌に由来するものだと考え、現在詳しい研究を行っています。

『蔵王爽清牛』は、当財団の敷地内にあるレストランや蔵王町にある飲食店、ホテルで提供しています。

——事業を行うにあたり苦労されたことや今後の課題などがあればお聞かせ下さい。

頭数が少ないことです。蔵王町は畜産業が盛んな町ですが、多くの畜産農家は「仙台牛」というブランドの和牛を肥育しています。対して、『蔵王爽清牛』は交雑種という種類の牛です。「仙台牛」と比べると、どうしても販売価格が落ちてしまうため、交雑種を肥育してくれる畜産農家が少ないのです。

現在は、当財団と数軒の畜産農家に協力して頂き、年間約30頭を出荷していますが、需要を賄い切れていません。1軒でも多くの畜産農家に協力して頂けるよう、この事業の普及に努めたいと思います。

また、単に頭数を増やすだけでは、需要の少ない部位の肉が余ってしまうため、そのような部位の需要を開拓する必要があります。現在、活用方法の1つとして、キーマカレーやビーフシチューなどを製造し、販売しています。



『蔵王爽清牛』のステーキ

子牛たちの幼稚園

——今後の事業展開についてお聞かせ下さい。

新規事業として、「哺育・育成センター事業（子牛たちの幼稚園）」という事業に取り組もうと考えています。

乳牛を飼育する酪農家は、搾乳した牛乳を販売して収入を得ています。しかし、搾乳を行うためには妊娠・出産を経験させる必要があります、2、3年の期間が必要になります。その間、酪農家にとっては餌代だけがかかり、生産性がありません。

そこで、当財団の「哺育・育成センター（以下：哺育センター）」で乳牛の子牛を預かって育成し、妊娠可能な時期になったら和牛を受精させます。出産間近になったら酪農家へ乳牛を返し、出産させます。生まれた子牛は乳牛と和牛の交雑種ですので、当財団で引き取り、「哺育センター」で『乳茶餌』を与え『蔵王爽清牛』に育成します。

酪農家にとっては中間コストを省き生産性を高め

ることができるとともに、当財団にとっても『蔵王爽清牛』の資源確保ができ、両者にメリットがあります。また、『蔵王爽清牛』の普及により、蔵王町の経済の活性化に繋がればと考えています。

未利用資源を地域の活性化へ

——最後に新規事業へ取り組む方へアドバイスをお願いします。

人間が存在する限り、その周りには必ず未利用資源があるはずです。自分の周りに未利用資源がないか確認してみてください。その地域だからこそ活用できるものを見つけることが、新規事業や新製品のきっかけになると思います。

また、当財団がエコフィードに取り組むにあたり、行政や関係団体、地域の皆様など多くの方々に協力して頂きました。新規事業を行うためには、多額の資金も必要になりますし、専門的な知識も必要になります。そのため、自社の利益のみを追求するのではなく、地域の活性化に繋がるような、周囲の方々の理解と協力を得られるような事業にすることが、新規事業を立ち上げる際のポイントだと思っています。



小原理事長

長時間にわたりありがとうございました。貴財団の今後ますますの御発展をお祈り申し上げます。

(25. 8. 21取材)