

天地人の一致が生んだ耕畜連携の鏡

岩手県花巻市

盛川 周祐氏（盛川農場）
高橋 誠氏（高源精麦）

藻谷 浩介（もたに こうすけ）

山口県生まれの56歳。㈱日本総合研究所首席研究員、一般社団法人スマート・テロワール協会理事。平成合併前の全3,200市町村、海外114ヶ国を自費で訪問し、地域特性を多面的に把握。2000年頃から精力的に、地域振興や人口成熟問題に関する研究・著作・講演を行っている。著書に『デフレの正体』、『里山資本主義』（共にKADOKAWA）、『世界まちかど地政学Next』（文藝春秋）など。近著（共著）に『進化する里山資本主義』（Japan Times）、『東京脱出論』（ブクマン社）。日本農業新聞のコラム「論点」に、2014年以来、年2回寄稿中。

岩手県花巻市は宮沢賢治ゆかりの地だ。彼の童話「グスコープドリの伝記」では、冷害で米の不作に苦しむ人々を救うために、若い主人公が命を捧げる。しかし、当地にとってそれほど大事なものであった水田が、今は余りに余る時代となってしまった。

余剰水田を活用し、国産自給率が

0%に近い家畜飼料用のトウモロコシを栽培する——素人が聞けば理想的ながら、経済的に成り立たせるのは至難な取り組みが、その花巻市で拡大されつつある。実現のカギは、チャレンジ精神に満ちた稲作・畑作農家と、真に国産の銘柄豚確立を目指す畜産家が、しっかりと組んだタッグだった。

今号は、天上の宮沢賢治も喝采を送っているに違いない、このビジネスモデル革新に注目しよう。

シナジーの探求から始まった飼料用トウモロコシ栽培

花巻市の西半分は、奥羽山脈の山麓から北上川へ、西から東にゆるく傾斜する扇状地上の美田地帯だ。その南西部で92haの農地を経営する盛川周祐氏（盛川農場代表）。195

高橋 誠



たかはし まこと

1964年より養豚業開始、97年「白金豚プラチナパーク」販売開始、2012年香港で商談、翌13年より輸出開始。年4t程度輸出。12年秋より地域産子実トウモロコシ使用開始。21年、CSF豚熱ワクチンの影響で、輸出休止。高源精麦の年商は約54億円、年間1.1万頭出荷（目標1.2万頭）。

盛川 周祐



もりかわ しゅうすけ

1951年岩手県花巻市生まれ。1974年2.3haからスタート、2005年法人設立。子実トウモロコシの生産は13年から。従業員は家族5人+臨時雇用（小麦運搬）。現在経営面積92haで穀物生産（水稻、小麦、大豆、子実トウモロコシの4品目）。



1年生まれで、1974年から農業を始め、家族での営農を続ける。持ち前の起業家精神と探求心で、田植えをしない直播栽培の稲作や、小麦、大豆の輪作を手掛けてきたが、震災の年の2013年から、飼料用の子実トウモロコシにも取り組み始めた。作付面積0.7ha、出荷量4tでスタートし、2020年には11ha、76tまで生産拡大している。「先に販路があつたのではなく、まずは作ってみたかったです」と盛川代表は語る。米、小麦、大豆と来た次に、単価の高い野菜ではなく、高くは売れない飼料用トウモロコシに挑戦したのは、生産者として輪作のシナジー（相乗効果）を追求するためだった。4つの作物の作業サイクルのずれを利用して、人手と農業機械を繰り返し、生産コストを下げる。トウモロコシ栽培には地味を回復させる効果があるので、それを活かして麦や大豆の増収を図る。農地の3分の1で続けている水稻栽培

も、輪作に組み込まれており、これも地味の回復に貢献する仕組みだ。

素人の筆者は、水田の畑地化というのは「固定的に何か他の作物用に換えてしまうものだ」というイメージを持っていたが、なるほど水田も含めて輪作することで、麦の裏作がもともとそうだったように、地味回復の自然の循環も産まれるわけだ。また密植されるトウモロコシは、ある程度育てば除草が不要なので、販売も低いコストも低いという。

「一品目だけの、単位面積当たりの売上を増やすことにこだわらず、多品目の経営全体でみた収支を優先する。この考えを持てるかどうかが、トウモロコシ栽培に乗り出せるかどうかの関門です」

そう語る代表は、近隣農家にもトウモロコシ栽培を働きかけ、自身を含む3農業経営体で花巻子実コーン組合を設立。機械の共用や労働力の融通を図っている。組合全体の作付面積は15ha、出荷量は104tに成長した。

耕畜連携で 地域内循環を再構築

盛川代表の視座には、周辺にある畜産家との「地域内耕畜連携」もあったという。

「我々畑作農家は、畜産廃棄物を堆



子実トウモロコシの刈り取り（盛川農場）

肥に使っています。畑作農家から畜産家へも、飼料を還元できれば、と」従来から小麦の藁は飼料用に売っていたが、トウモロコシは堆肥使用量が多いので、連携はさらに強化できる。

筆者が育った山口県の工場町には石油化学コンビナートがあつて、ある社のある製品の副産物を、他社の他製品で再利用し尽くすという循環が内部で成立している。盛川代表の目指すような地域内耕畜連携こそ、シナジーを活かした農業コンビナートの構築と言えるだろう。

耕畜連携には、そうしたコストダウンにとどまらない、さらに深い意義もある。太古の植物の遺骸である化石燃料の中にあつたCO₂が、大気中に解放されたことで、地球温暖化問題が発生している。これは広

く言えば、「人間活動に伴う、物質循環のサイクル崩壊」の一つだが、それと同じジャンルで同様に深刻なのが、窒素の循環サイクルの崩壊だ。日本のような肥料や飼料の輸入国では、土壌や淡水の菌止めなき過窒素化が起きているのである。

日本の場合、年間1600万tもの飼料用トウモロコシを輸入しており、自給率はほぼ0%だ。味の良さと、国内外に支持されている国産肉も、外国由来の窒素分で組成されている。ささやかでも国産飼料を供給することは、国内で完結する窒素循環の再構築であり、これ以上の窒素の移入を少しでも食い止めることにつながる。

飼料用米ではなく トウモロコシで直球勝負

これに対し、飼料作物として政府が推奨し、多額の補助金をつっ込んでいるのは、飼料用米だ。世界的にトウモロコシが当たり前の家畜飼料の世界に米を持ち込もうというのは、まるでグスコブドリの執念が農政官僚に乗り移っているかのようだが、トウモロコシよりもどうしても高価格になる。飼料としての品質面ではどうなのだろう。

盛川農場のトウモロコシを、国産ブランド豚「白金豚」の飼料に使っ

ている、同じ花巻市内の畜産家・高橋誠氏（高源精麦株式会社社長）は語る。

「トウモロコシの方が、食べさせるのに手間がかからない。それに米で育てると、どうしても肉の味が変化してしまいます」

もちもちした食感で人気になりつつある米粉パンにしても、確かに麦の香りはない。麦芽100%のビールと、麦以外を使う発泡酒では、味は別物だ。わざわざ高い飼料用米を買いまくらぬなら、安くておいしい豚の育つ輸入トウモロコシを使うのもうなずける。

高橋社長は、盛川代表が2013年に試作した飼料用トウモロコシを引き受け、以降も年々増える生産を全量買取してきた。農場側からすれば、米・麦・大豆よりも低単価のトウモロコシも、使う側からすれば輸入品よりは当然に高価である。盛川代表にはシナジーによるコストダウンの追求というテーマがあつたが、高橋社長にはどんな計算、どんな思いがあつて、盛川農場とタッグを組んだのだろうか？

進取の精神で6次産業化を 進めてきた若き畜産家

高橋氏が社長を務める高源精麦は、名前の通り精麦業として明治末



最適な国産トウモロコシ飼料を求めて現在試行錯誤中(高源精麦)

期に創業し、飼料販売を手掛けたのち、1964年から養豚に乗り出した。老舗の後を継いだ氏は、2009年から銘柄豚「白金豚プラチナポーク」の生産販売を開始した。ネーミングは、宮沢賢治が豚を、優れた触媒作用を持つ白金にたとえたことにちなんでいる。飼料内の窒素などを体内で肉に組成する豚を、賢治は自然の触媒に見立て、そこに貴金属にも負けない尊さを感じたのだ。同社は現在では、年間出荷1・1万頭のほぼ全量を自社で生産管理し、その85%を白金豚として販売している。加工品も自社生産し、豚がメインの飲食店も経営して年商5億円余りの「6次産業化」の先端を走る企業だ。

その先進的な経営姿勢は、meat.com.jpという自社ドメインに象徴されている。これは数多の国内大企業や大農場に先んじてIT化に取り組んだ証拠だ。若々しい高橋社長の進取の精神は、年代は上だが同じくチャレンジ精神の塊である盛川代表と通じ合うものがある。

コロナ禍が外食産業を直撃し、全国に販路を持つ同社も危機にさらされた。しかし高橋社長は、ポケットマルシェで畜産部門1位になるなど通販での売り上げを躍進させ、ふるさと納税対応も合わせて荒波を乗り切っている。

とはいえ高橋社長は、盛川農場のことは知らなかった。広い花巻市、人材交流面での耕畜連携はまだまだ進んでいなかったのだ。連携のきっかけは、2013年に試作した4tの販売先を探す盛川代表が、訪ねてきたことだったという。足で販路を開拓した盛川代表、その買取を即決した高橋社長、いずれの起業家精神にも頭が下がる。

◆ 本場の国産を指す きっかけは海外からの視点

盛川代表の訪問は、実は絶妙なタイミングだった。2012年から豚肉の輸出を模索し始めた高橋社長は、商談先の香港でこう言われたのだという。

「我々香港人は、日本旅行で豚がおいしいことに気付いている。でも品

種は欧米と同じ。飼料も全量輸入。それで日本産と言っても、実質はどこにあるのですか」

育て方が違うので味が違う、脂身の質が違う、日本産は日本酒にぴったり合うと、いろいろ説得して2013年からの輸出を成約させたが、確かにその質問は本質を突いている。国内にも米国産のKurobutaが浸透し始めているが、これも同じ問題の裏返し。表れかもしれない。「育てた場所」だけでは、ブランドとしては弱いのだ。

「飼料も国産化できないのか」と考え始めたところに、ちょうど盛川代表が国産品を持ち込んだのである。何かなされる時には、往々にしてこのような「天地人」の一致が起きるものだ。

輸出と輸入品への対抗の両面からの、豚肉産業の国際化という「天の時」。盛川代表と高橋社長が同じ花巻市内で営農していたという「地の利」。異なる業態、年代を、年長の盛川氏の営業姿勢が結び付けた「人の和」。その先に新たな地域内循環が産まれたというのは、「スマート・テロワール」の理念のあまりに素晴らしい実践例といえるだろう。

現場の努力に負けない 国の補助制度の工夫を!

地域内循環としては理想的な、豚飼料のトウモロコシの地域内生産。しかし、クマなどの獣害対策、収穫、保管、価格と、課題は山積している。収穫機用のアタッチメント購入は農家側の負担となるし、生産に日本人の人情費がかかる以上、輸入品との価格差は残る。既存の収蔵庫を使える飼料米と違って、保管手段を工夫し、倉庫に投資しなければならぬ。モミ殻がないので、湿気の高い日本ではカビが早いのだ。この点については、盛川代表と高橋社長は連携して、乾燥させての室内保管や、HMSC(粉碎し密閉包装しての屋外保管)を、いろいろ試行している。本誌の他の記事でも紹介されることがあるだろう。

だが現場だけで解決できない最大の問題は、補助の手厚い飼料米との流通価格差だ。圧倒的な補助率の差を是正するには政策側の戦略的な発想の転換が必要だろう。日本農業の未来のためには必ず必要な変化である。

オンラインセミナー (コメンテーター: 藻谷浩介氏) のお知らせ

スマート・テロワール協会ではZoomによるセミナーを毎月開催中。第4回は4月4日午後7時～、小規模放牧・地域内循環型の6次産業を目指す小布施牧場(長野県)の木下荒野氏を迎える。参加費1000円(会員は無料)。申し込みはst44@nagai-inc.onlineに空メール送信(電話会社のアドレスからは不可、G-mailなどはOK)。