

共創する
チカラ

「有限会社愛郷ファーム×宮崎牧場×ジェイエイ北九州くみあい飼料株式会社」

独創的な肥育・経営手法で 「佐賀牛」のブランド力を強化

佐賀県唐津市の宮崎牧場では、肥育を雌に絞って飼養管理を効率化し、自家生産の粗飼料をふんだんに与えながら高品質な佐賀牛を生産。系列レストラン経営など6次化にも取り組み、更なる肥育規模拡大による地域活性化を推進しようとしている。



【販売者】
愛郷ファーム
佐賀県唐津市鎮西町富浦2221-1
TEL:0955-82-5481
営業時間:11:30~21:00(定休日/火曜)
※平日16時以降の食事は前日までに要予約

“艶さし”と呼ばれる霜降りが赤身に美しく映えるのが佐賀牛の特長

海と山に囲まれ、比較的温暖な気候に恵まれた佐賀県唐津市では、米やハウスみかんをはじめとする農産物の栽培が盛んだ。

肉用牛の肥育農家も点在し、地域の生産者たちは以前から力を合わせて肉質向上に励んできた。その結果1980年代にブランド化されたのが、“艶さし”と呼ばれる美しい霜降りで見られる佐賀牛である。

J Aグループ佐賀管内の肥育農家で飼育された黒毛和種のうち、「5等級および4等級のBMS No.7以上」という認定条件は全国のブラン

ド牛の中でも屈指の厳しきで、その品質の高さと美味しさは折り紙つき。近年はアメリカやアジアへの輸出にも力が入られ、「佐賀牛」の名は国内のみならずワールドワイドに認知されつつある。

自家農場産の佐賀牛を 供する人気レストラン

そんな佐賀牛を、ステーキ、焼肉、ハンバーグなど多彩なメニューで楽しめるのが、唐津市鎮西町の「愛郷ファーム」だ。平日は地元客、週末は

福岡など他県からの観光客で賑わい、最近では韓国や台湾などからの来訪者も増えている。

20年近く前に同店を出店したのは、同じ鎮西町で宮崎牧場を営んでいた宮崎卓さん。農場経営は現在、長男の宮崎陽輔さんが継ぎ、卓さんは唐津市市議会議員として活動している。そんな卓さんが、「佐賀牛の美味しさを地元の方にリーズナブルな価格で味わってほしい」と開いたのがこのレストランだ。

当時、高価な佐賀牛は福岡や関西の大都市圏への出荷が中心で、地元

の人が食べる機会は少なかったという。店内には近隣の人が農産物を持ち寄って販売できるコーナーも設け、地域住民の交流の場とした。その店名には、「愛する郷里を活性化したい」との願いが込められている。

「二頭買いする宮崎牧場産のほかは、JAからつ肥育牛部会の農家が出荷した枝肉しか扱いません。生産者が明確なので、安心して召し上がりいただけるのが当店の魅力です」と話すのは、店長の岡部建男さん。その岡部さんは卓さんの奥様の弟で、陽輔さんとは叔父・甥の関係にある。



1



2



3



4

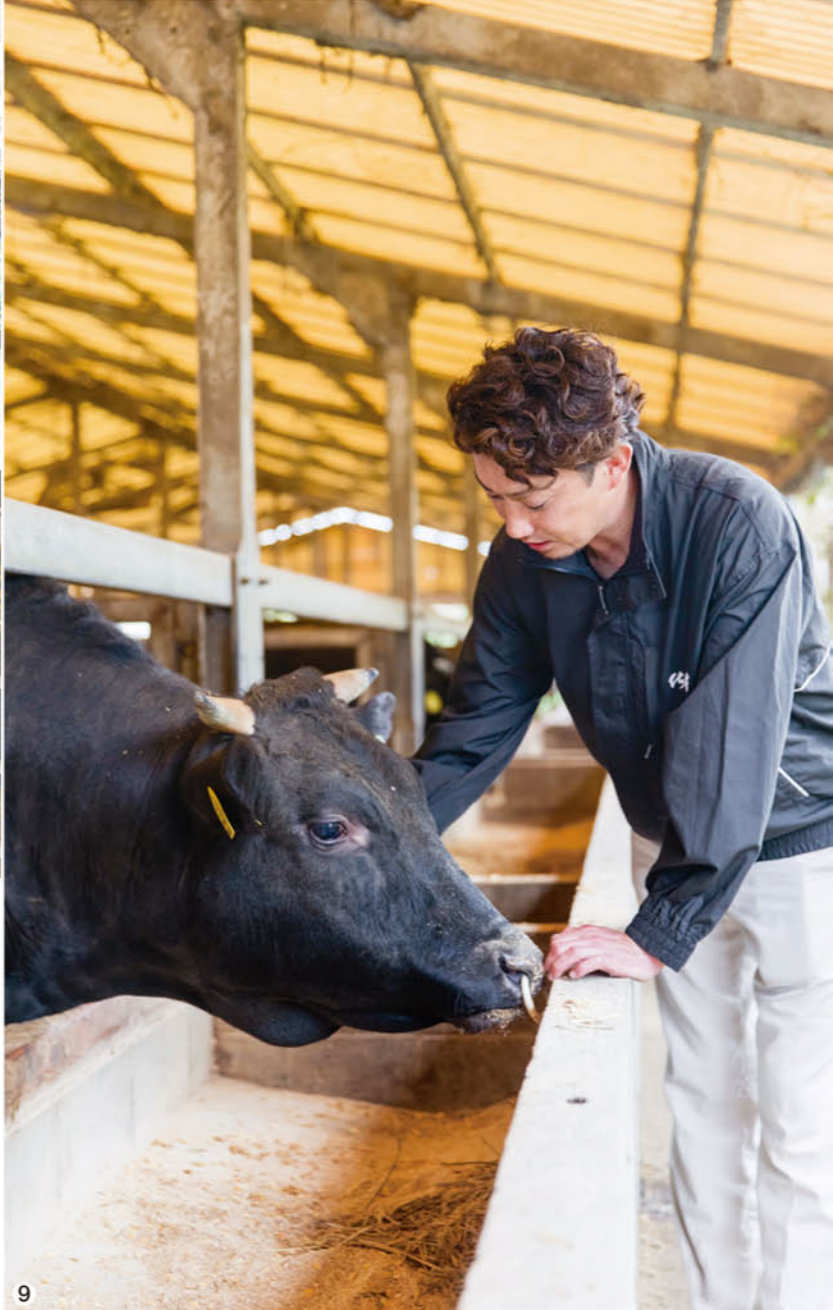


5



6

①レストランと販売所を併設するレトロなたたずまいの愛郷ファーム ②甘くコクのある脂肪の旨味を堪能できるサーロインステーキ ③品質に絶大な自信を持つ宮崎牧場では、生産者を明確にするためのオリジナルラベルも作成 ④農産物の販売コーナーは地域の人々の交流の場ともなっている ⑤左から宮崎牧場代表の宮崎陽輔さん、愛郷ファーム店長の岡部建男さん、陽輔さんの姉で愛郷ファーム副店長の宮崎朋美さん ⑥焼肉もステーキやハンバーグと並ぶ同店の人気メニュー



①経営を長男の陽輔さんに任せてからもしばしば牛の様子を見に農場へ足を運ぶ宮崎卓さん ②後継者となってから大規模な増頭を実現した陽輔さん③山間部に立地するが、玄界灘からの海風が夏場の暑熱を防いでくれる ④牛同士の相性を考慮して3頭程度の群飼にする ⑤佐賀牛専用の配合飼料 ⑥牛にストレスを与えないよう、牛舎ごとに肥育担当者を置いている ⑦契約した水田の稲わらを自分たちで刈り入れることで、粗飼料の調達コストを削減 ⑧ジェイエイ北九州くみあい飼料やJAからつの担当者との情報交換も欠かさない ⑨生後月齢28～29カ月の出荷時まで全頭に細心の目配りをする

【生産者】
宮崎牧場 佐賀県唐津市

「仕入れた肉質の印象がいつもと違えば、陽輔にその都度直接伝えていきます」と岡部さんがいうように、店と牧場が密に連携できるのは一体経営だからこそその強みである。多くのファームを持つ愛郷ファームで提供される佐賀牛の生産現場を見るため、鎮西町の山間部にある農場を訪ねた。

体重の小さい雌素牛を 高品質な佐賀牛に育て上げる

宮崎牧場が設立されたのは約50年前。卓さんがみかん栽培との兼業でホルスタインの肥育を始め、後に和牛肥育の専業に切り替えた。佐賀牛のブランド化にも尽力した卓さんの農場を継いだ陽輔さんは、18年前に20歳で就農。当時約400頭だった肥育規模を、約750頭にまで増頭した。

「父は私を自立させるため、あえて肥育にも経営にも一切口を出しませんでした」と語る陽輔さんにとって収益向上の足がかりとなったのが、「和牛は雄より雌のほうが美味しい」との市場関係者の声を聞き、それまで雌雄半々だった肥育を雌オンリーに

した事だ。

枝肉重量は雄に劣っても単価でカバーできればよいと考えた陽輔さんは、自らの足で種子島から与論島に至る鹿児島県の離島に良質な素牛の入手ルートを開拓。生産者、血統、日齢に応じた体重など多様なデータを分析し、有望な素牛の傾向を把握して購入時の基準とするようになった。

その結果、体の小さい素牛を安価に導入し、高品質な佐賀牛に生育させるという利益率の高い経営ノウハウを確立したのである。現在の素牛の仕入れ先は約15%が佐賀県で、大半が鹿児島県の離島。年間約450頭の買い付けは自身で行うため、陽輔さんは農場を離れる事が多い。

「和牛の飼養管理体系は雌雄で異なりますが、雌牛に絞った事で月齢ごとの給餌法などが単純化されました。そのため私の留守中は、従業員に安心して管理を任せられる事ができます」

陽輔さんが全幅の信頼を寄せる2人の正規従業員と5人のパートタイマー（交替勤務）も、非常に意識が高い。以前、作業の効率化に向けて自動給餌機の導入を提案したところ、

スタッフたちは「餌をやりながら各頭の様子をしっかりと観察する事が重要なので、給餌の自動化は不要と答えたそうだ。「牛は人が育てるもの」という陽輔さんの哲学は、現場にもしっかりと浸透しているのである。

子牛の腹づくりを重視し 多様な粗飼料も自家生産

佐賀牛が高い品質を誇る要因として、ジェイエイ北九州くみあい飼料が供給する栄養バランスに優れた専用配合飼料の存在も挙げられる。宮崎牧場ではその配合飼料に、腹づくりへの効果が期待できるビール粕を加える育成前期の子牛に給餌している。

「体の小さい素牛を多く導入しているだけに、良質の粗飼料をふんだんに与え、出荷時まで食いを保たせる事も欠かせません」

そこで陽輔さんは、佐賀平野の農家と契約し、70～80ha分の稲わらを確保。毎秋1カ月半ほどかけて、刈り入れからロールづくりまで自分たちの手で行っている。ほかに6町ほどの牧草地でイタリアンライグラスやえん麦を栽培し、子牛用粗飼料の全量

を自家生産。最近では、「子牛が繁殖農家で食べ慣れた粗飼料を与えたい」と、温暖な鹿児島県の離島で栽培が盛んなローズグラスも作るようになった。このように、陽輔さんの目配りは実に細やかだ。

「肥育技術も経営者としての才覚も、私をはるかにしのいでいると思います」と、卓さんもそんな陽輔さんを高く評価する。

愛郷ファームでは通販サイトも開設しており、宮崎牧場産の精肉やハンバーグは全国各地の消費者に販売されている。海外での人気も更に高まりそうな事から、佐賀牛のニーズは今後ますます拡大する事が予想される。

「そうした需要に応えるためにも、将来は2000頭、3000頭と増頭したいですね。経営規模の拡大を見据えて、個人経営の農場を2019年度より農業生産法人化する予定です」と語る陽輔さんには、「雇用創出によつて地域の若年層流出に歯止めをかけたい」との思いもある。その気持ちは、市議会議員として長年にわたる地域活性化に貢献してきた卓さんの思いとも見事に重なり合っている。