



山梨県甲斐市

小林英輝
さん

一生懸命

①



下段左小林社長、左から2番目小林会長と
小林牧場のスタッフの皆さん

特産のブドウを飼料に活用 地域一体のブランド強化を目指す

Kobayashi
farm



有限会社小林牧場

代表取締役社長:小林 英輝さん
住所:〒400-1121 山梨県甲斐市上芦沢1339
飼養頭数:甲州ワインビーフ(F1)1200頭
甲州牛(黒毛和種)200頭
年間出荷頭数:甲州ワインビーフ600頭
甲州牛100頭
作業従事者:9名
農地面積:4ha

HPはこちら



<https://www.winebeef.co.jp/>

ブドウ生産量日本一の山梨県で、ブランド交雑牛(F1)として知られる「甲州ワインビーフ」。餌に、ワインを作る過程で出るブドウの搾りかすを与え、牛ふん堆肥を果樹などの生産に生かす耕畜連携で生産する。同牛のブランド化に40年近く取り組み、県内一の出荷頭数を誇るのが甲斐市の小林牧場だ。数地内の堆肥センターで年間約8000tの堆肥を生産し、直営販売店でブランドを普及する。社長の小林英輝さん(47)は創業から三代目。飼料用米の活用など地域一体のブランド強化を一層進め、畜産を軸にした地域農業の発展を目指す。





甲州ワインビーフとともに飼養されている甲州牛(黒毛和種)

Memo

甲州ワインビーフ



生後6~17カ月まで、ブドウかす5~8%、おから10~15%、酒かす1%、飼料用米10~15%を配合した飼料を給与。ポリフェノールを多く含み、肉の酸化が進みにくいとされ、肉の臭みが少なく、食べやすいと好評。



ワイン生産過程で出るブドウの搾りかすを乳酸発酵



甲州ワインビーフのブランドロゴ

直売センター美郷 甲斐島上条店



住所▶山梨県甲斐市島上条3077
TEL▶055-267-3113
営業時間▶10:00~18:30
定休日▶火曜日



標高1100m
山々の恵みを生かした
飼養環境

この季節は
雪かきがかかせません!



小林牧場は、甲府盆地の北部、山並みに囲まれた標高1100mの平見城地区にある。なだらかな斜面に15棟の牛舎が並び、澄んだ空気の中、約1400頭の牛が、ミネラルを豊富に含む山の伏流水を飲んでのびのびと育つ。

「牛肉の味を決めるのは第一に水、次に餌です。水のきれいなこの地域の牛はおいしい。それを知ってもらうためにブランドを育てることが重要なんです」と小林社長は話す。

果樹王国で知られる同県だが、畜産の規模は小さい。こうした中、特産のブドウを餌に活用し、地域が循環型農業へ連携するストーリー性と品質の良さ、赤身

ルグアイラウンドで牛肉輸入自由化交渉が始まり、畜産経営の将来は不安定な中だった。自由化に伴う補助金も計算に入れ、89年に肥育農家に移行。91年には法人化した。

決断の背景にあったのが、地域の未利用資源のブドウかすを餌に使う、山梨県ならではのブランド交雑牛の構想だった。91年には、地域に呼び掛けて6戸の畜産農家と1団体で甲州ワインビーフ生産普及組合を立ち上げた。

県畜産試験場や山梨大学と協力し、収穫期にしか入手できないブドウかすを乳酸発酵させて、周年で使える飼料とする方法を研究。JA東日本くみあい飼料などと協力して飼料や飼育方法の工夫を重ねた。今は、黒毛和種の父とホルスタイン種の母から生まれた子牛に、生後6~17カ月の間、ブドウかす5~8%、おから10~15%、酒かす1%、飼料用米10~15%を配合した飼料を与える。

ブドウかすは年間約120tを使用。小林社長は「ブドウかすは抗酸化作用のあるポリフェノールなど機能性成分を多く含むので、子牛の健康増進の効果などを期待しています」と話す。牛はJA全農やまなしと協同し、(株)山梨食肉流通センターへ出荷している。

味の決め手は
水のきれいな環境と
餌です!



小林社長

のおいしさで県産牛の知名度を高めたのが「甲州ワインビーフ」だ。手ごろな価格で生産者の顔の見える安全・安心な牛肉として、家庭用、贈答品としての地位を確立した。

地域の未利用資源生かし
酪農から肉用牛肥育へ経営転換

小林牧場が「甲州ワインビーフ」の取り組みを始めたのは、1986年ごろ。同牧場は酪農で創業したが、当時の代表で現会長の小林輝男さん(75)は大規模経営に向けて、肉用牛肥育専門農家への転換を模索していた。折しもガット・ウ

逆風の中、直売センターで
地道に魅力伝え知名度向上

2000年には、飼育頭数1200頭に規模を拡大したが、ブランドの知名度はなかなか上がらなかった。牛海綿状脳症(BSE)や食肉偽装問題で畜産に逆風も吹いていた。

こうした中、ブランド普及に大きな役割を果たしたのが、直売センター「美郷」だ。市場で自社牧場の枝肉を仕入れ、店舗に備えた加工所でカットして販売。2002年に甲斐市に1号店を出店。生産加工、販売の一貫経営で「安全・安心」をアピールし、顧客の開拓を狙った。

事業を主に担ったのが、当時25歳の小林社長だった。大学を卒業後、大手食品加工メーカーで営業職をしていたが、父の「直売センターを手伝ってほしい」の声に応えた。

ただ、営業の経験はあったが、小売りや店舗経営は初めて。取引先も一から開拓しなければならず、初年は大赤字だった。「甲州ワインビーフ」の特徴であるブドウかすを餌にしている点も、当初はイメージが悪かったという。「廃棄物を食べていることに難色を示される

モリモリ食べます!



小林社長(左)とJA東日本くみあい飼料の小松次長(右)

よく話しています!



甲州牛です!!



2600㎡超の堆肥センター

「牛ふん堆肥育」
15kg入り 363円(税込)
※価格は2024年3月時点。
小林牧場で直接購入の場合

加工長の佐野さん(右から3番目)と
直売センター美郷 甲斐島上条店の
スタッフの皆さん



常連客の乙黒さんと挨拶を交わす小林社長



小林牧場の6次化商品



堆肥は毎年すべて完売。農家だけでなく、
コロナ禍を経て家庭菜園のリピーターも
増えたという。

地域一丸となって 県産ブランドを強化

小林社長の今後の目標は「甲州ワイン
ビーフ」の生産者を県域に拡大し、絶対
量を増やすこと、そして黒毛和種「甲州
牛」のブランド強化だ。2022年4月
には、甲州ワインビーフ生産普及組合と
甲州牛出荷組合が合併した甲州牛・甲州
ワインビーフ推進協議会に加盟。同協議
会の副会長を務め、畜産農家の協力的体制
づくりを進める。

20〜50代の若手農家で山梨県肥育牛研
究会を結成し、県外への視察や、ユー
チューブでのPR、センサーを使った「食
味の見える化」の実験などを実施。地
元小学校の見学を受け入れ食育授業に
も協力する。JA東日本くみあい飼料山
梨営業所の小松健二次長は「研修提案
や銘柄牛のPR活動の
中心となっている」と
評価する。

「甲州牛」の飼料に
は、飼料用米や稲わら

知名度向上に伴い、一層の安全性確
保へ、生産者情報公表JASの認定を
受けた。また、牧場敷地内では農業を
使わず、人力とヤギで除草する。小林
社長は「実際に生産者情報を検索する
消費者は少ないでしょう。それでも安
全・安心を求める声に応える姿勢を示
すことが、ブランド価値につながると
思います」と話す。

地域農家と協力して 大規模堆肥センターを設立

現在は、「甲州ワインビーフ」120
0頭と、黒毛和種「甲州牛」200頭を
飼育する。規模拡大を支え、耕畜連携の
要となるのが、地域の農家と協力して整
えた2600㎡の堆肥センターだ。自動
で堆肥を攪拌する機械を備え、1日当た
り40㎡の堆肥を生産できる。小林社長は
「牧場の規模は、ふんの処理能力で決ま
る。今年は牛舎と堆肥舎のどちらかを増
やしたい」と展望する。

堆肥は40日間の高温発酵、30日間の2
次発酵をさせて完成。軽トラックで運ぶ
バラ堆肥は300kg当たり1540円、
袋入りは1袋15kg入り363円で販売
し、地域で資源を循環させる。生産する

を餌に活用する
など、果樹農家
だけでなく、水

除草担当の
ヤギです!!



稲農家も参加する地域
一体のブランド牛生産
を構想する。「地域農業
を盛り上げることが、ブ
ランドを、ひいては山梨の
畜産を守る」と小林社長。乳牛1頭から
酪農を始めた祖父、肥育農家に移行して
大規模化した父から受け継ぐバイオニア
精神で、県産牛の未来を切り拓く。



食育授業を受けた小学生から届いたメッセージ