

探訪 北の風景 92

自然のままの牛乳 ノースプレインファーム オホーツク管内興部町

青木和弘

オホーツク管内興部（おこっぺ）町の市街地から国道239号で名寄方面に向かうと2・5キロほどで左側に「大黒牧場」と書かれたサイロがあり、そこがノースプレインファーム（大黒宏代表）である。私が初めて同社を訪れたのは2009年4月。大黒さんが開発した「生キャラメル」が大ブームを巻き起こしていた時期だった。

同社は今年度から、町内の学校給食への牛乳提供を8年ぶりに再会した。ノースプレインファームは、1988年の設立当時から、おいしい地元産の牛乳を子どもたちに飲ませたいと、「牛乳を給食で提供すること」を目標にしていた。1995年に実現したのだが、経営の厳しさが増して2013年に、撤退していた。町内の小学校2校と中学校1校に教職員の分を含む310本を毎日配達

しなければならぬ。競争入札だから、地元企業といえども優遇されない。同社の「オホーツクおこっぺ有機牛乳」は、化学肥料などを使わずに育てた牧草を主体にした餌を食べている乳牛の低温殺菌乳だ。有機日本農業規格（JAS）認証を取得している有機牛乳を学校給食で毎日提供するのには全国でも珍しい。

同社は2006年にいち早く生キャラメル発売した元祖だが、驚いたのは大黒さんが、生乳の消費低迷による価格下落に苦しんでいた酪農家のために「その利用拡大を図りたい」と、製造ノウハウを惜しげもなく公開したことだ。当時、道内だけでも30社以上が生キャラメルを製造販売した。2009年は農林水産省が「農業の6次産業化」を提唱した年で、農業者自らが生産物を加工し、付加価値を付けて販売する取り組みが奨励された。横路孝弘元衆院議長が北海道知事時代の80年代から90年代に広めた「一村一品運動」の延長上にある流れといえる。

興部町には雪印メグミルクの興部工場があり、農業は酪農に特化している。生乳を生産するだけでなく、チーズや発酵バター、ハム・ソーセージなどを自家生産する農業者が増え、切磋琢磨（せつたくま）することで、高い品質を誇る地域ブランドが生まれている。ノースプレインファームは、その先駆けである。

興部町の人口は2021年10月末現在3700人（1812世帯）。2015年の国勢調査によると就労人口は、農業317人（15・2%）、漁



興部町の市街地にある、「道の駅おこっぺ」は、旧国鉄興部駅跡だ。野外には名寄本線を走っていた客車がホステルとして、改装され展示している。現在は、新型コロナウイルスの影響で利用できない

業209人（10・0%）、ほとんどが食品加工である製造業339人（16・2%）で、合計865人（42・4%）になる。一次産業とその関連業の比率が際立つ。

歴史をひもとくと、興部に和人が定住したのは1889（明治22）年で、1898年になって石川、高知、富山などから入植者がやってきた。『興部町百年史』によると、開拓期の興部の農業は、主食になったジャガイモやエンバクなどが中心。当時は2、3年ごとに襲ってくる凶作で、農家は商店への借金から浮かび上がれない憂き目を見ていた。

一方、酪農は、1920（大正9）年ごろ、数少ない酪農家が、興部市街で四合瓶や一升瓶に詰めた牛乳を販売していたという。本格的な始まりは、1924（大正13）年に興部村役場が、乳牛導入農家を募り、根室の和田村（現根室市）から





牧草地でのんびり草を食む牛たち。この牧草は化学的に合成された肥料や農薬、遺伝子組み替え技術を使わず、環境への負荷をできる限り減らしている。エサづくりから製品づくりまで一貫した有機JASの認証を受けた農場だ



ノースブレインファームミルクホールには売店とレストランがある。ソフトクリームは絶品だ



チーズトーストプレート、パンもチーズも美味しい。値段は税込み650円

60頭あまりを導入したことからだ。何とか農作物以外で現金収入のみちを開きたいと考えたからだ。「どんな凶作でも草のできない年はない。人間が食べない草を、牛の腹を通して牛乳を搾る、現金収入を得るほか、農家の人々が牛乳で栄養を保ち、活力増進に寄与できるのが、乳牛による酪農経営だ」というのがうたい文句だった。

確かに、牛を飼う農家は冷害を乗り越えていった。だんだん牛を飼う農家が増えたが、酪農専門になる一大転換点は1954年だという。酪農振興法が施行され、興部が高度集約酪農地域の指定を受けた。1957年に乳牛が1000頭を突破し、それ以降は大型酪農の時代へと向かい、基盤整備が進む。1968年に5000頭、1978年には1万頭を突破した。そして2020年は、乳牛1万1674頭、肉牛1011頭。生産物に一層の付加価値をつける取り組みが続いている。