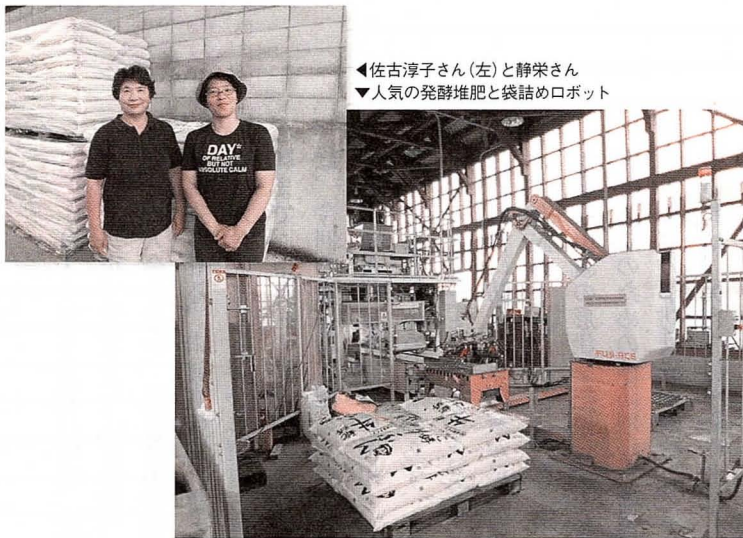




## 金丸弘美

かなまる・ひろみ／食環境ジャーナリスト。1952年生まれ。執筆活動のほか食のアドバイザー事業を手がける。著書に『美味しい田舎のつくりかた―地域の味が人をつなぎ、小さな経済を耕す―』(学芸文出版)『実践！田舎力、小さくも経済が回る5つの法則』(NHK出版新書)など多数。

## 太平牧場 (広島県世羅町)



◀佐古淳子さんと静栄さん  
▼人気の発酵堆肥と袋詰めロボット

広島の中東部の中山間地、人口約1万7000人の世羅町

にある「太平牧場」は、牛の肥育を中心にブドウ栽培やペーコン、ジャムなどの加工品販売を行っている。直売所で販売している加工品は、厳選された食材による手作りがとて好評だ。

牧場の運営スタッフは佐古淳子さんと娘の静栄さん。母娘を中心にパートを含め6人が働く。

牧場がある場所は、1968年、県のパイロット事業で開拓された農地だった。しかし運営がうまくいかず、そこに佐古さん夫妻が酪農で入り、牧場を始めた。和牛を一貫体制で育てていたが、現在は、栃木県に

本社がある神明畜産の委託事業として、生まれて6か月の子牛(去勢牛)を預かり成牛に育てる肥育専門の牧場として運営している。ホルスタインのオス約300頭を肥育し、スーパーや精肉店で国産牛肉として販売される。

太平農場の一番の稼ぎ頭は、実は牛ではなく、糞を発酵させて作った完全堆肥。売上6000万円のうち3分の2が堆肥によるものだ。この酪農家でも糞の処理には困っているというのに、年間30万俵も売れるヒット商品にしてしまった。

「足りない、欲しい、と言われても生産が追いつかない。袋詰めロボットを2010年に一式導入しフル稼働。それまでは手詰めで夜通し作業していました」と静栄さん。

ロボットはアームが付いていて、発酵堆肥を自動的に袋に詰めて入れてくれる。一式約3000万円。補助事業を活用して導入した。

堆肥は4種類あり、40ℓの袋入りで3000円〜4000円ほどだ。内容は堆肥に加えて、おがくず、もみ殻、木くずなどのタイプにより配合が異なる。

近郊の農家から引っぱりだ。多くはホームセンターで販売され、

すべて完売だという。「コンニャク農家からは、芋が病気になる、発育がいい、アスパラ農家からは、もちがいい、甘味が出る、大根農家から旨みが増すなどと言っていただけ」と淳子さん。

世羅町の評判の農産物を裏から支えているのが太平牧場だといえる。人気の発酵堆肥は、発酵を促す有機微生物や酵母を入れて作られた島本微生物工業の「バイムフード」をベースに作っている。淳子さんは堆肥発酵の講習会も受けに行った。

「まず酵素に米ぬか、たつぶりの牛乳、砂糖を入れて種を作る。これを牛舎の床にまく。そして糞尿をしたところから徐々に入れ替えていきます。種は美味しいから牛も食べてしまふ。それが整腸にもよくて牛も元気」と淳子さん。

別棟にコンクリートの枠で区切られた堆肥場があり、そこに堆肥を積み上げ、切り替えて空気を入れて発酵を促す。菌の力で温度が上がると、順々に場所を移して、切り替えてして空気を送り込み、半年かけて、菌と酵母など微生物の力で発酵させて完全の堆肥を作る。地域の循環と連携と環境をうまくリンクした素晴らしい活動だ。