

## 9 新たな農業ビジネスモデルの構築 地元関係者との連携による周年放牧の事業化

大分県 | 大分銀行

日本の農業現場は、農業従事者の高齢化、後継者不足、耕作放棄地の増加など多くの課題を抱えている。こうした中、地方銀行が地公体や大学などの関係者と一丸となり、少労働力で低コストな周年放牧をビジネスとして確立・普及させる取組みがスタートしている。



### 大分県の概要

- ・人口 1,127,462人(2020年6月1日現在)
- ・全国的に知名度が高い別府温泉や由布院温泉をはじめとする多くの温泉を有し、源泉数(4,445か所)や湧出量(279,253リットル/分)が日本一で、「おんせん県」をPRしている。
- ・また、地形は、温暖な平部から夏期冷涼な標高1,000メートルの高冷地まであり、こうした標高差を利用して、ネギ、しいたけ、トマト、ブドウなど多種多様な品目を栽培できている。



国東半島エリアの放牧場 (大分銀行提供資料)

### 周年放牧を新たなビジネスモデルに

大分県内の農業は、農業従事者の高齢化が進む中、県内の7割以上が地理的な条件や生産条件が不利な中山間地域に位置していること等から、農家の多くが「農業は重労働なのに儲からない。子供には継がせたくない」と考えており、後継者不足が課題となっている。

こうした状況を踏まえ、大分銀行は、「新たな一次産業を興し、地域を活性化させていきたい」との想いのもと、持続可能性のある一次産業のビジネスモデルの構築について検討を開始。①少労働力・低コストで実施可能、②地域に貢献できる産業になり得る、③事業継続性がある、といった観点から熟考を重ねた。その際、県内のお茶生産農家が茶畑を一部牧場に転用し、従来のお茶生産業との兼業で「肉用牛の親子周年放牧」に取り組んでいるとの情報を入手。これをヒントに、この肉用牛の親子周年放牧を持続可能性のある一次産業のビジネスモデルとして普及させる取組みに着手した。

肉用牛の親子周年放牧は、牛を親子で一年中放牧させ牧草を食べさせながら飼育し、子牛を生産する方法のこと。牛舎や堆肥舎が不要であり初期投資が抑えられる。また牧草を中心に食べさせるので飼料代も安価であり、従来型の肉用牛の生産に比べ、初期投資および生産コストが大幅に削減される特徴がある。また、毎日の牛舎の清掃や堆肥づくりといった重労働も不要になるという利点がある。

肉用牛の親子周年放牧事業の実施場所については、大分県北東部に位置する国東半島地域を選定。同地域は、昭和40年代に国のパイロット事業で約8,800haの果樹園が整備されていたが、その後のミカン価格の下落により、多くのミカン農家が廃業し、果樹園が約100haまで激減。残りの土地は耕作放棄地となり、鹿や猪などの鳥獣被害が問題となっていた。

「この果樹園跡地は、もともとミカンを生産していたため、日当たりや水はけがよく、また、国東半島地域は海に面しているため、ミネラル豊富な牧草ができる。周年放牧には最適な場所だと判断し、この地域で周年放牧の事業化に取り組むことにした」(大分銀行)。



一般的な牛舎での牛の飼育方法 (Microsoft Bing)

### 地元関係者との連携

肉用牛の親子周年放牧の事業化にあたっては、①安定した収益を確保するためには1農家あたり10ha以上の広大な土地が必要、②放牧中の母牛の発情期を逃さず人工受精させる技術や牛のケガ・病気の防止等の技術習得が必要、③従来の飼育方法とは異なる事から既存の畜産従事者以外の担い手(農業外を検討)を確保していくことが必要、といった点が課題となった。

こうした課題の解決のため、大分銀行は、大分県、市町村、JA、農地中間管理機構、大学等と「放牧推進協議会」を設立。各メンバーがそれぞれの専門性を発揮し、新規就農者の発掘、営農技術指導、土地の集積・仲介、放牧技術の試験研究などに取り組むこととした。

大分銀行は、肉用牛担保によるABL(動産・債権担保融資)を導入することでファイナンス面のサポート体制を整備。また、営業店のネットワークを活用し、周年放牧への参入に興味を示す自行取引先に牧場の現場を見学してもらうなどの支援を実施。こうした取組みが実を結び、農業外の異業種の取引先(土木・建設業など)から、複数の参入者が実現。東京からの移住者が新規参入するケースも出てきている。



東京からの移住者による周年放牧の様子① (大分銀行提供資料)

### 6次産業化や観光活性化に繋げたい

大分銀行は、新規参入者を更に増やしていくために、農外参入者がスムーズに事業参入できる仕組みを検討。リスク回避や放牧地の効率的な管理等の飼育時の負担を軽減させるという観点から、AIを活用した母牛の出産タイミングや広大な放牧地を監視する技術等について、地元大学やIT企業と協議を行っている。この取組は従来の畜産業者の作業をスマート化させ持続可能な産業の創出に繋がるものとして推進している。「将来的には、子牛の生産に留まらず、放牧の特性を活かした脂肪の少ないヘルシーな赤身肉を生産し、健康志向層に訴求する大分県産牛肉として出荷することを目指している。さらに、生産した牛肉を県内観光地で地元の名産品として提供することや、海に面した国東半島地域の景観を活かし、観光牧場を開発するなど、6次産業化や観光資源の創出も期待している。」と意気込みを語る(大分銀行)。

そして、周年放牧という一次産業への支援を通じて、観光活性化や交流人口の増加へと繋げていくことを目指している。



東京からの移住者による周年放牧の様子② (大分銀行提供資料)

### Column

#### 台湾のおおいた和牛取扱事業者向けツアーの実施

大分銀行が設立支援した地域商社「OitaMade株式会社」は、2017年9月の台湾における和牛輸入解禁を受け、現地の食肉関連事業者と交渉を重ね、2017年12月より「おおいた和牛」の台湾向け輸出販売を行っている。

台湾の食肉事業者と取引を継続する中で、鹿児島・宮崎・佐賀の牛肉は台湾でも認知度が高い一方、大分の牛肉は認知度が低く、その解消が課題であると実感。そこで、大分銀行およびOitaMadeが、台湾の食肉事業者やその取引先を対象に、「大分和牛ツアー」を実施。おおいた和牛の生産現場の見学・試食を通じ、その安全性・魅力や地域への理解を深めてもらうことで台湾でのニーズを喚起するとともに、県内事業者の販路拡大を支援することを目的に据えた。

このツアーは、おおいた和牛のほか、農産物や魚類、酒類等の生産工程や加工場を見学する4泊5日のプラン。行程の中で、湯布院や別府温泉等の観光スポットも周遊することで、県内の観光資源の魅力も併せて感じてもらうことにした。

ツアーの企画にあたっては、大分銀行が各営業店と連携し、取引先を中心に、牧場や畜産会社等を訪問先として選定・依頼。交通や宿泊の手配については、OitaMadeが「旅行サービス手配業」に基づき実施した。ツアー中の食事については、おおいた和牛の食べ比べ(食肉等級・BMS等)を実施したほか、訪問先で生産した商品を利用した料理を提供し調理法の紹介や台湾の食文化にあったレシピを考案するなど工夫を凝らしたという。

ツアーは過去3回・計80名が参加し、参加者からは「生産工程を知ることができ、安心・安全な和牛であることが理解できました。観光や体験プログラム(味噌汁作り体験、煎餅づくり体験)も組み込まれており、日本の食文化に触れる機会にもなりました」との高い評価が寄せられている。

大分銀行の担当者は「通常の観光地を回るインバウンドツアーではなく、ビジネスと観光を組み合わせたことで、付加価値の高いツアーにすることができた。また、おおいた和牛の食べ比べ後に実施したアンケートでは、台湾の食肉関連事業者がリクエストする品質(BMS10以上、オレイン酸55.0%以上)以外であっても十分満足してもらえることが分かり、今後の輸出に向けた参考になった。」と振り返る。

今回のツアーは、銀行の取引先の販路拡大や輸出支援など新たなビジネスチャンスの創出に繋がっただけでなく、大分の食や観光資源の魅力発信にも一役買ったとしている。



おおいた和牛 (OitaMade 提供)