

まいど！ざいむ局です！



関西元気企業

～「なぜ、捨てるの？」～

今回ご紹介する企業は、有限会社池田牧場です。酪農を行いながらイタリアンジェラートの加工・販売、鹿肉を使用したジビエ料理の農家レストランと6次産業化に取り組んだきっかけ、地産地消に対する想い、今後の夢についてお話を伺ってきました。

名称 有限会社池田牧場
所在地 滋賀県東近江市和南町 2191 番地
創業 昭和 31 年
代表者 池田 義昭
従業員 16 名 資本金 10 百万円
H P <http://www.ikeboku.com/>

●創業のきっかけは。

昭和58年に牛乳は過剰生産を理由に生産調整されるようになりました。牛は本来子牛を育てるために牛乳を出し、余った分を私たち人間がいただいているのにそれをこちらの都合で捨てるというのは、同じように子育てをしている母親（女性）としては耐えることができませんでした。

また、丹精込めて育て、搾乳した牛乳も大手メーカーに卸すと合乳になってしまい自社の味をそのまま消費者に届けることができませんでした。自分の作った牛乳が消費者に届けられないという現実から、私たち生産者と消費者の距離が離れすぎているのではないかということに気付き、酪農家（生産者）として美味しい牛乳を通じて消費者と語り合いたいと思うようになり、チャレンジを決意しました。

●ジェラートのお店を始められたきっかけは。

当時の農家は色んな面で守られてはいましたが、その分規制等も多く生産者が加工販売することはできませんでした。ですので、当初は自分で作った野菜を売ったりしたのですが、池田牧場自慢の牛乳を直接消費者に届けることがどうしても諦め切れませんでした。

当時酪農組合長をしていた主人（現代表者）からも「ジャムでもなんでもやってくれていいから牛乳だけは触らないでくれ。メーカーから残乳処理が課せられ組合員全員に迷惑をかける。」と反対さ



有限会社池田牧場

取締役 池田 喜久子氏

れていましたが、池田牧場自慢の牛乳を使いたいという気持ちが強く、中途半端なことは絶対にしたくないと思っていたので全国にある色んな牧場に行ったりして自分なりに勉強をしました。新しいことを始めようと必死になっている私の姿を見て、あれだけ反対していた主人もメーカーに掛け合ってくれ、自家牛乳の加工を認めてくれるようになったのです。

牛乳の加工を認めてもらってからは、「牛乳を加工して消費者の方にすぐに食べてもらいたい。」という思いから、ヨーグルトにするかチーズにするか色んな加工品を考えましたが製造過程や流行からどれも断念していたところに、当時ニューヨークに留学していた長男から「ニューヨークではローファットのアイスが流行っている。」と聞きました。日本では甘くて濃厚な高級アイスが流行っていた時代ですから疑問ではありましたが、「いつかこれは日本でも流行る。」と思いつきで色んなローファットのアイスを探している時に出会ったのがイタリアンジェラートだったのです。



池田牧場自慢の牛乳は、丹精込めて育てられた牛から出来ています。



美味しいジェラートには、新鮮な牛乳が欠かせません。

●成功の秘訣（苦勞された点）は。

本格的にジェラートづくりを始めたのは平成8年からですが、いざジェラートを作ろうにも本場のジェラートを食べたことがなかったので、単身イタリアに渡り色んなジェラートを食べ歩きました。本場のジェラートを食べ、自分の中で作りたい味のイメージはできましたが、素人なので当然それをどのように作ればいいのか分かりません。その時力になってくれたのが、その当時通っていたパンケーキ教室の先生や和菓子、洋菓子の先生方で、規制の多い農業ビジネスに風穴を開けようとしている私を見るに見かねて力を貸してくれたのだと思います。特に、イタリアで食べたリゾットのようなジェラートの味をどうしても近江米で再現したく、何ヶ月もかかって先生に作っていただいたものです。今ある池田牧場のジェラートは、みんなで助け合いながらできた味ばかりです。規制や分からないことがたくさんあって行き詰まるたびに、周りの人に風を起こしてもらい、その風穴を少しずつ開けていくのは本当に楽しかったです。

そうやって平成9年3月30日、滋賀県下で初めてイタリアンジェラートのお店「香想^{こうそう}」を牧場の隣にオープンさせることができたのですが、牛を飼育している牧場の隣で販売していましたので果たして臭いが気になるお客さんが来てくれるか不安はありました。でもその心配は杞憂に終わりすぐに軌道に乗ることができました。今では多い日には1日1,000人~1,500人が池田牧場のジェラートを求めて来てくれています。

加工業をやって初めて気付いたことは、当たり前のことですが商品がなくなったら作らなければならないということです。長年農業に携わっていましたが、農業では今日の分がなくなればこれで終わり、牛乳でも今日の分を搾乳すれば終わりでもた明日、と言えたのが加工業ではそれが言えなくなりました。嬉しい悲鳴ではありますが、毎日遅くまで明日販売するジェラート作りに励みました。

オープンするまではこんなに人が来てくれると思っておりませんでした。お客さんと色んな話をする事ができ、生産者と消費者の距離が少しは縮まったかなと思っています。有難いことに毎年お客さんの数が増え、牧場の隣では来ていただくお客様にも地域の人にも迷惑がかかるので、平成 15 年 8 月に現在の場所に移転しました。



お店では季節限定の味など数種類のジェラートが楽しめます。



店内にはお持ち帰り用のジェラートが数多く並べられています。

●地産地消への想いは。

新店舗が移転したところは、東近江市の山の中でした。生産者と消費者の繋がりを更に強いものに、「食べるということがどういうことなのか」というのをみんなで考えたい、生産者として発信する場所を作りたいという想いから、築 160 年の生家を移築し、平成 15 年 11 月に田舎レストラン「香想庵」をオープンさせました。当時、無農薬や有機栽培がブームになった時期でしたが、私は「誰々が作った野菜だから安心」となるを考え、生産者の顔が見える野菜を使用することにこだわりました。当時はまだ「地産地消」といった言葉は有りませんでした。まさに「地産地消」を先取りしていた訳です(笑)。

また、この地域では 10 年程前から鹿による農業被害が多数出ており、有害駆除されていました。当時、鹿は食肉にできないという理由で狩猟した鹿はそのまま山に放置されていました。これもまた人間の都合で処分されたモノでした。レストランでは近江牛を提供した方がお客様は集まるのでしょ。うが、利益追求が目的ではなかったため(経営者としては失格かもしれませんね)、処分された鹿の命を「いただきます」という気持ちで池田牧場にしかできない鹿肉の料理を出すことにしました。

「我々人間も生き物の命をいただいている、だから“いただきます”なんだ。」ということを経営者の方々に伝えたい、というのが田舎レストランをオープンさせた理由で、儲けたいとか商売したいということは二の次だったので、最初は流行らなかったですね。レストランとしては、「鹿肉なんて食べられるのか。」と言った声が多く、お客さんの入りが悪くて経営もいっばいいいっばいになってスタッフにも迷惑を掛けましたが、近年は「地産地消」、「スローフード」の考えが広く消費者に浸透

してきたことや、その他にもテレビCMで鹿肉は高タンパクで低脂肪だと放映されるようになってから徐々にお客様も足を運んでくれるようになりました。



(写真：上)

「食の大切さ」が発信されているお店
(左：香想、右：香想庵)



(写真：左)

生産者と消費者を繋ぐ架け橋となっている地元に捕られた鹿の料理。

●今後の「夢」について。

食べ物で溢れている現在においては、添加物で美味しさを出している物が多すぎて、その食べ物本来の味が出ていないと感じています。例えばパンであれば砂糖やバターによって小麦本来の美味しさが出ていないと感じています。その食べ物が本来持っている素材の美味しさは添加物の旨味ではないということをごまかさずに消費者に伝えていきたいと思っています。人間は多くの命に助けられながら生きています。「いただきます」とはどういうことなのか、地元で採れる安心安全な食材を使って素材本来の美味しさと合わせて消費者の方に伝えていくことが、次の代に譲るまでに生産者である私がしないといけない仕事だと思っています。

更に、生産者の想いを消費者に伝えるためには、今後の「池田牧場」をどうしたら良いかということを常に考えています。当社は、牛の搾乳やジェラートの加工・販売・物流のほかに、愛郷の森（キャンプ場）の運営管理を行っていますが、従業員一人一人が「どうすれば池田牧場が華やかになり、消費者に受け入れてもらえるか。」を考える必要があると思っています。月1回のスタッフ会議では、「社長のために働くのではなく、見えない池田牧場をどうすればもっと良くなるか考えながら働こう。」と言っています。いつも経営者と従業員が目指す場所を同じにして、皆で池田牧場を支えていってもらいたいと思っています。そして、その先にはきっと生産者と消費者が食を通して繋がることができると信じています。

<取材後記>

いつも言っていた「いただきます」の意味、食べるということがどういうことなのか、当たり前のことだと今まで考えたこともなかったが、生き物の命や自然の中で余った物を「いただいている」、人間も生かされているのだということに気付いた。

昔はタブーであった牛乳の加工にあえて挑戦すると決めた喜久子さんには、譲れないもの、伝えたい想いがあった。苦労話を聞いた時でも喜久さんは明るく笑顔で応えてくれた。不可能と思われることでも強い意志を持ち続け行動している人を見ていると、人は手を差し伸べたくなる。その人との繋がり、いつか生産者と消費者の繋がりに広がっていく。喜久さんの芯の強さとどこか懐かしく温かい人柄は、これからも池田牧場にしかない味を求めに来た人との繋がりに結びついていくことだろう。

掲載している情報は、平成26年1月時点のものです。

掲載している写真は、同社よりご提供いただいた写真又は同社了解のうえ同社ホームページ内の写真を掲載しております。