

海外研修事業について

当協会では、開拓後継者、開拓組織の実務担当者等の国際感覚の涵養と開拓営農の発展に資するため、海外研修事業を実施しています。令和2年度、3年度は新型コロナウイルス感染症拡大の影響から事業を中止しましたが、令和6年度は、昨年度に引き続き映像視聴による海外研修とし、イギリスの畜産・酪農の現状について紹介します。

○映像視聴 令和7年1月から5月30日までYouTubeで映像配信しています。

QRコード、短縮URLは以下のとおりです。

QRコード



短縮URL (<https://x.gd/RK3uc>)

イギリスの畜産・酪農について

【第1部】イギリスの市場と食肉専門商社の取り組み

第1部は、ロンドンを拠点とするフリーダウン・フード社（食肉専門商社）のマネージング・ディレクター兼CEOのジョン・ベンゲイ氏によるイギリス農業の現状についての説明です。

（表）イギリスと日本の比較

	イギリス	日本
国土面積	約24,400 km ²	約37,800 km ²
農地面積	約172,200 km ²	約46,590 km ²
以下、2020年現在		
総人口	約6,710万人	約1億2,600万人
農家数	約22万世帯	約175万世帯
うち農家数（畜産）	約2,500世帯（約15%）	約30万世帯（約23%）
うち農家数（酪農）	約2,000世帯（約12%）	約12万世帯（約9%）
農業者平均年齢	約60歳	約67歳
食料自給率 （カロリーベース）	約65%	約38%
主要農産物	小麦、ジャガイモ、牛肉、羊肉、乳製品	米、野菜（大根、キャベツ）、果物（柑橘類、リンゴ）

〔ジョン・ベンゲイ氏〕

イギリスの農業が直面している最大の課題は、労働力不足です。

農家は季節労働者を必要としていますが、特にEU離脱後、そのことが大きな課題となっています。

イギリスには管理制度の下で暮らす多数の移民がいますが、彼らの多くは長期労働者です。一方で農家が必要としているのは柔軟な雇用形態の収穫作業員です。わずか数か月だけ雇用したいのです。

また、昔からある別の課題もあります。スーパーマーケットで目にする価格と農家に支払われる価格に大きな差があることです。これはイギリスで議論の的になっています。

スーパーマーケットは消費者に素晴らしいサービスを提供しているので人気がありますが、スーパーマーケットが事実上農家への支払いを渋っています。農家が正当な対価を得られなくしているという非難を受けています。

しかし、今は素晴らしいオンラインショップがあって、農家と消費者がそこで直接関係を築いている事例もあります。

それはある種の宅配業者など以前にはなかった流通経路を通じて可能になったことで、実際、宅配業者は食品流通において大きな役割を果たすようになっていきます。

その1つがDPD社で、トラウ・フレッシュという子会社を設立して、フランスやヨーロッパで大きく事業を展開しています。同社のサービスがイギリスでも始まっています。

イギリスではかつて宅配業者は、食品の輸送に消極的で配送に問題があったときの責任を取りたがりませんでした。現在では各国で多数の宅配業者が市場シェアを獲得しようと、生鮮食品の配送のサービス向上に努めています。これは農家にとっても利点があります。

買い手は大手スーパーマーケットだけでなく、農家が消費者に直接販売して直接関係を築くこともできるのです。

当社は素晴らしいチームと素晴らしいサプライヤーとの提携関係に支えられて、日本産和牛の輸入販売を扱うイギリス最大の業者になりました。

和牛の事業は非常に複雑化しています。昔、一部の日本産和牛の遺伝子がオーストラリアに渡り、多くの和牛がオーストラリアで生産されたためです。通常そこでは和牛がブラックアンガスと交配されてF1和牛という牛が生産されています。交配種なのにそれらも和牛と呼ばれているので、本物を生産する日本の畜産農家にとって頭の痛い問題となっています。世界で生産されている和牛の大部分は、和牛交配種またはF1和牛なのです。これらは本物の和牛とは別物です。

肉自体は明らかに霜降りが少なくあっさりしているので、おそらく比較的ヨーロッパ人の嗜好に合っています。和牛について言いたいことが1つあります。日本産和牛は高価だと言われます。確かにキロ単価は高いかもしれませんが1食分はそれほど高いわけではありません。なぜなら、A5等級の日本産リブアイステーキを8オンスも注文することはないからです。和牛はそういう食べ方はしません。

フレンチのフォアグラや他の珍味を大量に食べないのと同じです。お腹を満たすために食べるのではなく、味わいを楽しむために食べるのです。それを考えれば1食分の日本産和牛は高価な商品ではありません。そして私はいつもそのことを皆に知ってもらおうと努めています。

オーストラリアやニュージーランド、そしてイギリスで生産されたF1和牛はステーキにするのに適しています。数年前、良質の食肉を探していたときは素晴らしいイギリス産牛肉を見つけたいと考えていました。畜産農家は当然、生産量を最大化したいと考えます。

効率や食物としての安全性が注目され、常に生産量と低脂肪肉に重きが置かれてきました。世の中では脂肪は悪いものとみなされてきましたが、皮肉なことに脂肪を大量に消費する国の国民には、太った人はあまりいません。例として、日本やフランスそしてイタリアの人は脂肪を大量に消費し、チーズもたくさん食べますが、彼ら自身は太っていません。しかし脂肪を悪魔とみなす国、たとえばアングロサクソン系の国々では、多くの人が深刻な肥満の問題を抱えています。肥満の問題は脂肪から来るものではありません。それは大量の砂糖の消費から来ています。



話を戻して、素晴らしいイギリスの畜産農家を探すという当社の取り組みには、多くの課題がありました。

先ほど言ったように 畜産農家は味わいではなく生産量に焦点を当てるからです。その後、当社は幸運にもウォーレンデル和牛という素晴らしい会社と提携することができました。ウォーレンデル和牛はとても賢い協力制度を採用しています。

ウォーレンデル和牛

イギリス・ヨークシャーを拠点とするウォーレンデル農場の一部で、2017年に設立。英国全土の800を超える農家パートナーと提携し、F1和牛の生産量は英国最大。

ウォーレンデル和牛はジム・ブルーム氏とその妻が所有しています。事業運営面ではトム・リチャードソン氏らが経営者となっています。この会社はイギリス全土の畜産農家と協力して、農家に非常に魅力的な契約を提供することで非常に大きなイギリス産F1和牛の群れを効果的に育て上げることに成功しています。つまり、ウォーレンデルという協力制度に加入した畜産農家は、商品価格を気にすることなく畜産業に専念できるのです。

畜産農家は屠畜場へ送るころに、和牛にいくらの値が付くのかを特定の条件に基づいて知ることができます。これは世界市場の変動の影響を受け入れざるを得ない農家にとって

驚くべき朗報です。公正な価格を付けてもらえることを事前にわかっているので、仕事に集中して実に良い成果が出せるのです。その結果、イギリス産和牛の拡大を実現できました。

私たちはウォーレンデールと協力することで、彼らの専門知識と当社の専門知識、日本の生産システムだけでなく、オーストラリアの生産システムも含めた世界中の生産システムについての知見をベースに、イギリスの畜産農家と協力してフリーダウン・ヒルズという独自の和牛を生産するためのユニークな生産方式を生み出せました。

これは素晴らしい日本の和牛の遺伝子を主にホルスタインと交配して生まれた牛です。

変な話ですが、イギリスでは残念なことに和牛という言葉がやや大衆化されて、特別感を失ってきています。

皆がメニューに和牛という言葉を書いて売り出そうとすればそうなるのは当然です。先ほど言ったように、和牛は世界中で生産され始めていてそれもこの名前前の価値を低下させています。

和牛は事実上、日本の農業遺産の1つであるため、日本は当然ながら和牛の所有権を取り戻そうとしています。その一環として日本産和牛であることを示す標章を考案して、本物の日本産和牛にはその標章を貼り付けています。思うに和牛市場は、当社が支援したい本物の日本産和牛と日本産以外の和牛の市場に分かれていくと思います。

とは言え、日本産以外の和牛の中でも、並外れた品質の商品として区別されるものは生まれてくるでしょう。現状、世界の和牛にはかなり粗末な品質のものもあり、それでも和牛という言葉を使っています。並外れた商品を育て和牛という言葉売り込んでいる当社としては、この現状は正直言って頭の痛い問題です。

当社の卸先レストランの中には、もう和牛という宣伝文句を使わなくなったところもあります。こうした店は当社のフリーダウン・ヒルズ和牛を購入し、その並外れた味わいのみを売りにしています。期待を高めすぎないように、ヨークシャービーフとか各店で考えたほかの名称をメニューに載せています。

消費者はそれを食べるとただ美味しくて衝撃を受けます。今まで食べたことがないようなものすごい味覚の爆発を経験するのです。和牛という言葉を使わないことの利点は、消費者の期待をいたずらに高めないということです。

期待を高めるとそれを上回るものを提供できなければ、たとえ素晴らしいものであってもがっかりされることになりますからね。すべての人の期待をコントロールすることです。でもフリーダウン・フードは、イギリスで自社のフリーダウン・ヒルズ和牛を生産することができたので本当に幸運です。

EU離脱後、こういうものが必要だったのです。EU離脱により、当社はヨーロッパに拠点を構えることが必要になりました。日本産和牛はそのヨーロッパの拠点に直接輸入しています。日本産和牛をイギリスに輸入してそれを再輸出することはできなくなったからです。これは今では違法行為になるので、それでヨーロッパに拠点をつくりそこに日本産

和牛を輸入して、日本人のお客様に販売しています。私は、日本産和牛が独自の地位を確立することは素晴らしいことだと思っています。だから当社はそのための話し合いをしています。

すでに日本畜産物輸出促進協会と話をしましたが、さらに協議を重ねていきたいと思っています。また、ジェトロとも話をしました。ジェトロとの関わり合いの程度は日本畜産物輸出促進協会ほどではありませんが、そうした対話をするのは主に価格設定に関して、日本の生産者全員に協力してもらうためです。これがなぜ必要かという、現在、価格設定の面で若干の安値競争があり、それがイギリスやヨーロッパの日本産和牛市場を不安定にしているからです。

みんなが安値競争をしようとしているわけです。安値争いは結局誰の役にも立ちません。安定した価格基盤が必要なのです。日本産和牛は高品質です。誰もが公平に利益の分け前を得るべきです。販売するレストランから流通を担う卸売業者、そして生産する農家に至るまでです。全員に公平な分け前が与えられればうまくいきます。

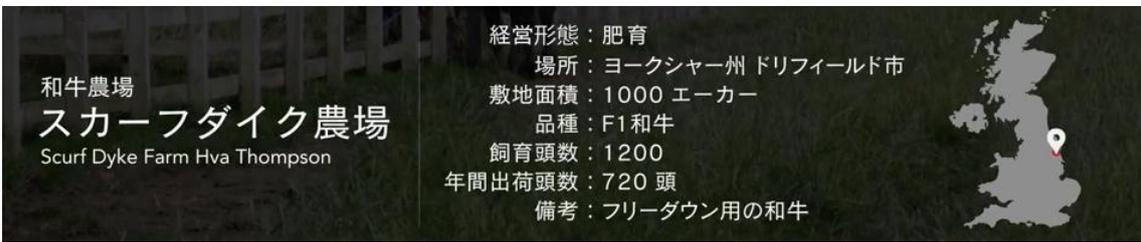
数年前、ある日本企業から日本和牛のブランド化を提案されました。

ブランドに選ぶ言葉は複数の言語で発音できるものでなければなりませんと答えました。たとえば 鹿児島や宮崎など日本語の素晴らしいところは、音節が発音しやすいことだと思います。でもあまり複雑にははいけません。短いのが良いです。

たとえばアクネゴールドというスターゼン社が所有するブランドがあります。「ゴールド」も「アクネ」もシンプルでいいですね。伊藤和牛も同じです。伊藤は発音しやすいし、皆が覚えやすいですね。

【第2部】 F 1 和牛生産農家 スカーフダイク農場視察

第2部は、F 1 和牛生産農家の紹介です。



和牛農場 スカーフダイク農場 Scurf Dyke Farm Hva Thompson	経営形態：肥育 場所：ヨークシャー州 ドリフィールド市 敷地面積：1000 エーカー 品種：F1和牛 飼育頭数：1200 年間出荷頭数：720 頭 備考：フリーダウン用の和牛	
---	---	---

この農場の名前はスカーフ・ダイク・ファームです。ヨークシャーにあり、フリーダウン・ヒルズのF 1 和牛を肥育しています。オーナーの1人ロイ・トンプソンです。兄弟2人と一緒にこのファームを経営しています。主に和牛の飼育と農業、そして請負もしています。すべてウォーレンデールの枠組みによるものです。

〔ロイ・トンプソン氏〕

始めてから3年から4年ほどになり、規模を拡大してきました。

現在、毎月 60 頭を出荷しています。農場は 3 つあります。約 1,000 エーカーを所有し、500 エーカーを借りています。

所有地では 250 エーカーにソーラーファームを設置し、残りの土地で和牛用のあらゆる飼料を栽培しています。従業員は、フルタイムのスタッフが 5 人と事務員が 1 人で、和牛の業務が主です

飼料のほとんどを自家栽培しており、新鮮な状態を保ち、毎日の餌やりで最高の結果を出すよう努めています。倉庫には、飼料として未加工の大麦、菜種の圧搾後の油かす、小麦の蒸留かすを保管しています。

生後 4 か月程の子牛（体重は約 130 キロ）を導入します。独立した牛舎で管理します。月の導入頭数は 60 から 65 頭です。

若齢期の飼料は 4 か月から 9 か月までです。ワクチン接種などはここに来る前にすべて済んでいます。子牛が来たときにはすべて去勢済みかを確認します。パスポートをチェックします。到着から 1 日以内に 1 頭ずつ確認します。

法律で定められているように子牛にはそれぞれ 2 つのタグが付いています。小さい文字の番号は子牛が生まれたファームを識別します。大きな番号が実際の個体識別番号です。もう一方のタグは DNA 用ですべて DNA 検査に出され、和牛の交雑種であることを確認します。同じ番号が付いています。この国では必要な頭数を確保するには酪農セクターを通すしか方法がありません。

子牛用のケーキ状飼料も用意しています。それから徐々に 3 週間かけて、子牛用のケーキ飼料から自家配合飼料に切り替えていきます。主な飼料はホールコーン・サイレージです。農場で栽培・粉碎した大麦を加えます。

フリーダウン・ヒルズの F 1 和牛は約 14 か月間放牧で草を食べて育ち、自由に外で暮らしています、その後 約 14 か月を過ぎたころに牛舎に入れます

9 か月から 16 か月までは育成用飼料（肥育前期）に切り替えます。

他に地元で生産された副産物として蒸留かす、伝統的な搾油過程で出た油かすを加えます。油かすは化学的な抽出処理ではないため、圧搾後の菜種油かすにはタンパク質と油分が多く残っており、家畜の飼料として活用できます。

給与量は他の動物と同様に、腸内細菌叢や消化器系を乱さないように飼料は徐々に変更していきます。

16 か月から 24 か月までは肥育（肥育後期）用飼料を与えます。菜種の油かすで、良い霜降りが入ることを期待しています。

肥育用だけでなく育成用の飼料にも少量ずつ加え始めました。最後の 10 から 12 か月の間に霜降りが入り始めることを期待しています。フリーダウン・ヒルズでは、最後の 100 日間はさらにオリーブを加えています。

イングランドでは動物福祉が重要視されるようになってきました。消費者の要求がスーパーマーケットを通じて農家に伝わった形です。農家自身もまた動物福祉が良い製品につな

がることを理解しています。だから病気も少なく獣医師による治療もあまり必要ありません。フリーダウン・ヒルズでは牛舎の飼養密度が非常に適切で換気も十分です。



[ジョン・ベンゲイ氏]

赤身肉の消費量については、今後も減少してより質の良いものが求められるようになると思います。

イギリスのスーパーマーケットを見てみると 20 年前には霜降り肉をほとんど見かけませんでしたが、今では良質な肉がたくさん並んでいます。

日本の F 1 和牛について興味深い話があります。

以前私たちは日本のサプライヤーに霜降り度 5 の肉ではなく、もっと低い等級の肉を供給してもらおうと掛け合っていました。日本は霜降り度 5 だけを作ることに注力していたためです。

彼らはなぜ自分たちが「低品質」と思う肉を求めてくるのか理解できなかったのです。理由はもちろんヨーロッパの消費者需要です。大きなサイズで販売したかったからです。大きいステーキの場合、脂肪が多すぎると 8 オンスも食べると胃もたれしてしまいます。でも同じ 8 オンスのステーキでも A 2 や A 3 ランクならかなりの量が販売できます。そこにとっても関心があったのです。これまで生産者と一緒に開発を進めてきましたが、まだ始まったばかりです。日本での交雑種の生産について言えば明らかに土地面積が課題ですが、多くの日本企業がオーストラリアや世界中に農場を持っていて、独自のオーストラリア産 F 1 ブランドを展開しています。すでにそうした展開が進んでいます。

日本国内での F 1 ブランド生産となるとそれは興味深い分野です。

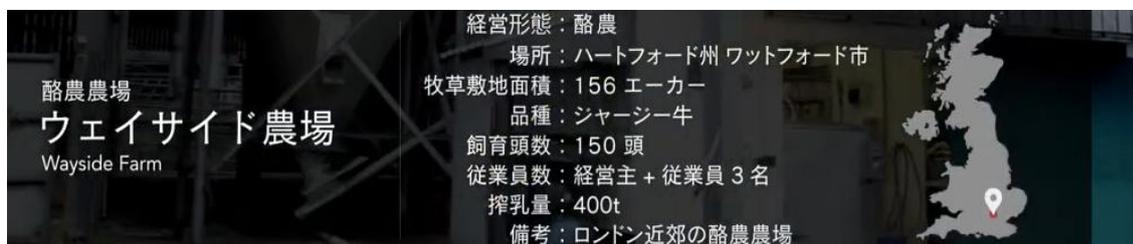
日本の和牛シンボルマークについて考えているのですが、そのマークを使うことについて日本畜産物輸出促進協会と話し合ってみると面白いかもしれません。「日本の本物」を想起させるマークだからです。それを F 1 製品にもということですから。業界内でもさまざま

な意見があることでしょう。私個人としては同じシンボルマークを基にした派生デザインを提案したいですね。

「交雑（クロス）」や「F1」という言葉は一般消費者にはあまり意味がないでしょう。消費者に日本らしさを感じさせるブランディングができればと思います。オリジナルのシンボルマークを少し変えるか、それを基にしたセカンドブランドを作るのです。需要はあると思います。F1和牛の産業はますます拡大しています。

【第3部】酪農事業者 ウェイサイド農場の視察

第3部は、酪農事業者の紹介です。



[チャーリー・レイ氏]

チャーリー・レイです。キングス・ラングレーのウェイサイド・ファームで酪農をしています。

ここに来て44年になります。とても小さな農場からここまで大きくしました。

搾乳を始めたばかりのころは、1頭の牛から得られるクリームを少しずつ販売していただけでしたが、今では約60頭の牛を搾乳していますが、それができるのは搾乳した牛乳のほとんどを自動販売機で未加工の生乳として販売できるからです。

私の知る限りでは、食品基準局によると私たちの生乳の生産・販売量は、単一の生産者としてはこの国の他のどの生産者よりも多いそうです。私の販売手腕が優れているからだと思いたいところですが実際のところは、地の利が良いお陰です。

ロンドンの中心部から18マイルという好立地でヒースローやスラウ、そしてルートンといったミルクを買いたい人々のいる都市から18マイルのところに私たちの農場があります。

小さな農家は生産を多角化したり生産物からの収益を上げたりできなければ、続けられません。

酪農家の数は減り続けています。44年前にここに来たときにはイギリス全土に36,000の酪農場がありました。それが今では7,000を切っています。

酪農家が衰退し続けている主な理由のひとつが人を雇えないことです。

今生き残っている農場は家族経営か、たくさんの人を雇えるほぼ工場のような大規模農場だけです。残念ですが、状況は悪化の一途をたどっていると思います。

週7日、天候も気にせず戸外で働こうとする人などここにはいないんです。ある程度欧州連合からの離脱の影響もありますね。あれ以来人の自由な流れがなくなりましたから。以前は 東欧諸国から多くの人に来て、ここで12か月間ほど働いてから故郷に帰っていったものです。



ポーランド人やルーマニア人、そしてハンガリー人などたくさんいましたが、今はどうかというと、そちらの人たちはここで働くよりも故国で働く方がいいと言っています。そして、この地元の人はどうかというと我々が何らかのインセンティブを示しても、農業の道を勧める人さえいないのです。

多くの人は大学に行って学位を取ろうと一生懸命のようですが、大学を出たところで十分な仕事があるわけではないのでひどく期待を裏切られます。

政府ができる一番のことは、きちんとした見習い制度を作ることです。

見習い期間中にも十分な報酬を得ることができ、自分が役立っていると実感でき、農業に限らずさまざまな業種で十分にやっていると見えるようになる制度です。

しかし、そのためには事業者に対して実習生を受け入れるための補償や、インセンティブを与える必要があります。

人を育てるにはかなりの時間とお金がかかるからです。でも彼らがそれを実行して5年間の見習い期間が終わった暁には、何かを得ることができ、もし望めば残りの人生で別のところでその何かを活用することもできるんです。

ここはロンドン中心部から18マイルしか離れていないので、多くのお客様がロンドン各地から牛乳を買いに来てくれます。十分な牛乳があれば何マイルもかけて来てくれます。基本的に24時間営業なんです。

牛乳の卸売りだけをしていたらだめで、もしもの時のための販売先は確保しておかなければいけませんね。あってほしくないことだけれど、牛などの家畜に結核が発生した場合に備えてね。何かが起こって生乳を売ることができなくなった場合、生乳を再び売る許

可を取るには乗り越えなければならない障害がたくさんあります。そのときのための販路を用意しておく必要があります。

でも牛乳の卸売りだけでは、この頭数で生き残ることはできないでしょうね。

実際、もっと規模の大きな多くの農場では、現状は正直に言うと、やはり赤字が続いていると思います、搾乳量にもよりますが。私が最後に卸に売った少量の牛乳は、リットルあたり 35 ペンスでしたが、その生産にかかったコストは 37 ペンスから 38 ペンスでした。

大赤字ですよ。一方、直売では 1 リットルあたり 1.5 ポンドです。もちろんコストはかかります。生産コストは今もかかっています。

それでも直売のほうがずっといいんです。そのタンクに入れておくだけでトラックが来てポンプでくみ出していきます。

平均して牛 1 頭あたり年間約 6,000 リットルを毎日搾乳しています。

搾乳した牛乳を自動販売機で売っているのです、牛乳が一年中必要です。それで子牛が年間を通して生まれるようにしました。

牛 1 頭あたり平均で 20 から 22 リットルぐらいを維持しようと努めています。

ご覧のとおり何頭かの牛は子牛を産んだばかりで 40 リットル近くの乳が出ます。

一方、もうすぐ乳が出なくなる時期に入る他の牛たちは 10 リットルしか出ません。

餌の給与量ですが、1 日にたぶん 10 キロから 15 キロくらいかと、結構コストがかかりますね。みんな気づいていないけれど子牛が生まれるとお金もたくさんかかります。自分で育て子牛を生んで群れに入れるほどになるまで成長させるのはなおさらです。