

## 平成 27 年度 海外研修実施結果（概要）

開拓者の国際感覚の涵養と農業経営の向上を図り、開拓者の農業経営の発展と開拓営農の推進に寄与することを目的とし、海外研修事業を行っております。

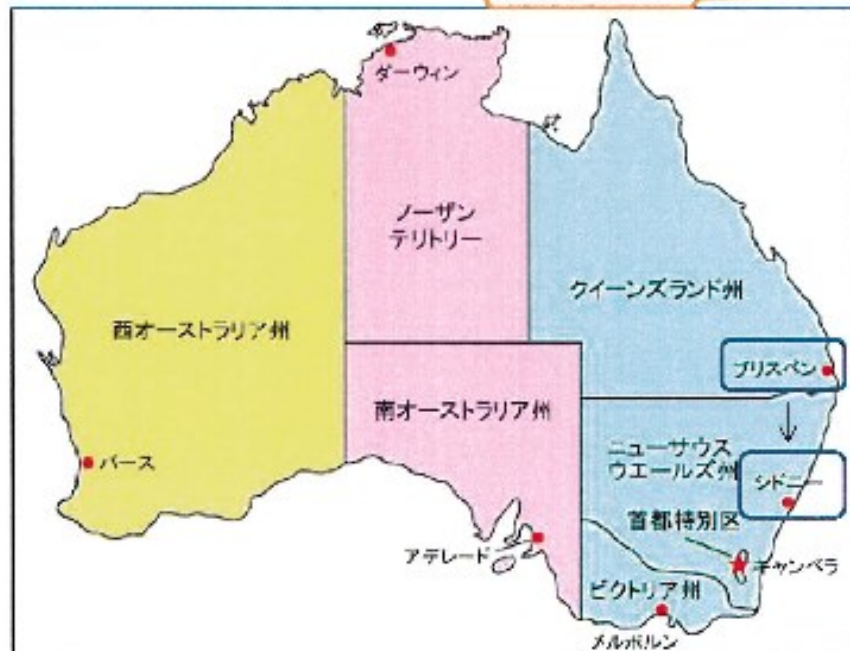
本年度はオーストラリア連邦において、平成 27 年 11 月 29 日から 12 月 6 日（8 日間）の研修を実施し、13 名（うち事務局 2 名）が参加しました。

研修日程および研修概要は次のとおりです。

### 〔日程表〕

月日	現地時刻	日程	場所
11/29 (日)	16:30 19:30	成田空港集合 オリエンテーション・結団式 空路にてブリスベンへ(QF062 便) 所要:約 10 時間	成田空港
11/30 (月)	5:30 10:00 11:00	ブリスベン空港 ワイナリー視察(Wiches Falls Winery) チーズ工房視察(Wiches Chase Cheese Factory) ゴールドコーストへ移動 〔ゴールドコースト泊〕	ブリスベン タンボリン・マウンテン " ゴールドコースト
12/1 (火)	10:30 12:15	陸路、カンブーヤへ移動(約 200 km) フィードロット(Harrow Feedlot) 肉牛繁殖・肥育生産農家(Prestbury Farm) トゥーンバへ移動(約 25 km) 〔トゥーンバ泊〕	カンブーヤ サウスブルック トゥーンバ
12/2 (水)	9:15 13:30 15:00	カンブーヤへ移動(約 25 km) オーストラリアWAGYU生産農家(House's Farm) 酪農経営農家(Tom&Kay O'Connel Farm) 酪農経営農家(Ross&Robyn Garratt Farm) 〔トゥーンバ泊〕	カンブーヤ " サウスブルック トゥーンバ
12/3 (木)	午前	陸路、ブリスベンへ(約 140 km) スーパーマーケット他視察(Coles、Woolworths) ローンパイン・コアアラ保護区他ブリスベ市内視察 空路シドニーへ(所要 1 時間 35 分) 〔シドニー泊〕	ブリスベン " シドニー
12/4 (金)	午前 14:00	シドニー市内視察(シドニー湾、WAGYU 販売店他) オーストラリア食肉家畜生産者事業団にてセミナー 〔シドニー泊〕	シドニー " シドニー
12/5 (土)	9:00 11:00 夕方 21:30	陸路ウィルバーフォースへ(約 60 km) 野菜生産農家(Hawkesbury Farm) 果樹生産農家(Pine Crest Orchard) シドニー市内にて解団式 空路にて日本へ(QF025 便)	ウィルバーフォース ビルピン シドニー
12/6 (日)	5:30	羽田空港着 通関後、解散	羽田空港

# 研修行程



## 〔研修概要〕

本年度の海外研修は、11月29日から12月6日にかけて実施。視察にはオーストラリア東部のクイーンズランド州、ニューサウスウェールズ州を訪れた。家族経営から大規模農場等、様々な経営形態を視察することができた。

オーストラリアは人口が日本の約18%にも関わらず、国土面積は日本の約20倍という広大な国だが、乾燥地帯により住める土地が限られていることや、近年の自然災害の影響等、営農するうえでの苦勞を知ることができた。

以下、事務局として同行した全開連 酒井浩太調査役の研修報告を基に視察概要を報告します。

### 【11月29日】

16時30分に成田空港集合後、特別待合室にて結団式を行い、19時30分初のカンタス航空に乗り、クイーンズランド州のブリスベンへ向かった。

### 【11月30日】

#### ●ウールワース ブリスベン空港店(Woolworths Brisbane Airport)



写真1

写真2

写真3

5時30分にブリスベン（※1）に到着。その後、ウールワース（※2）というスーパーに立ち寄った。小休憩程度の立ち寄りだったが、価格調査を行ったところ、ソーセージの価格は安く、果物は安いがそれ以外の物は割と物価は高かった。

#### ●ウィッチズ フォールズ ワイナリー(Wiches Falls Winery)

その後、WichesFallsWinery（写真1）というワイナリーを視察した。タンボリン国立公園の中にあり、11年前にMr.Hallidayが作った。ブドウ畑は別の所にあり、この場所に運んできて製造している。15人くらいで経営を行っており、17種類のブドウを使い、年間6万本出荷している。試飲を6種類したが、割とあっさりしている味が多かった。作った年を見ると、1,2年前の物が多く、出来立てワイン（ボジョレーヌーボーみたいな）といった印象だった。

#### ●ウィッチズ チェイス チーズ ファクトリー(Wiches Chase Cheese Factory)

次にWichesChaseCheeseFactoryという、チーズ工房を視察した。毎週月曜日はチーズ作りが休みで、殺菌・消毒などを行うようにしているらしい。30台半ばの男性従業員が1人で収乳から作製まで行っており、牛乳は1日1000ℓ使用している。牛乳の中身はホルスタイン・フリージアン・ジャージーもあり、ヤギの乳を使ったブルーチーズ（青かび）の様な物もあった。試食

を行い、味は日本にあるものとほぼ同じだった。昼食はこのチーズ工場の敷地内にあるレストラン（写真3）でWAGYU（F1）ハンバーガーを食べた。興味深かったのは、好みの問題からか日本の様な中に脂を入れて肉汁がたっぷりあり、それを売りにする様なものではなく、ミンチのみを使った割とあっさりとしたハンバーグで、マヨネーズソースを自分でかけて味付けをして食べた。WAGYUハンバーグと言っている割には脂が入っていない、ブランド的にWAGYUというネーミングで売っている感じだった。肉汁に関しては、サシ文化の違いの様な感じがしたが、日本のハンバーグも牛とは限らない脂を入れたものもあるので、何とも言えない感じがした。

昼食後、宿泊地でもあるゴールドコースト（※3）へと移動した。観光地でサーファーズパラダイスというだけあって、若者が多くいた。オーストラリアは18歳以上が飲酒できるのだが、判別がつかないような年頃の若者は首からパスカードを掛けていた。夕食にステーキ（部位；ランプ）を食べたが、固く、あまりおいしくはなかった。また、焼き方がミディアムとミディアムレアが同じで、あまり焼き方を気にしない印象が残った。

（※1）ブリスベン：シドニー、メルボルンに次ぐオーストラリア第三の都市であり、オセアニア有数の世界都市。ヨーロッパ人が来るまで原住民であるアボリジニーのターバルと呼ばれる部族の人々が暮らしていた。

（※2）ウールワース：オーストラリアとニュージーランドで最大の小売業。「新鮮さのウールワース」というキャッチフレーズで営業展開している。

（※3）ゴールドコースト：南北に42kmにも及ぶ砂浜の海岸線が続き、年間晴天率が300日以上と天候に恵まれ、オーストラリア最大の観光保養地として世界的に有名。

## 【12月1日】

### ●ハロー フィードロット(Harrow Feedlot)



写真4



写真5



写真6 (エサ箱の中)

ゴールドコーストからバスでカンブーヤへと移動し、HarrowFeedlotというフィードロットを視察した。フィードロットという事だったが、4週間牛を預かる検疫所（写真4）だった。メルボルンの業者から12ヶ月齢の（280～300kg：おそらくもっと大きい）牛を検疫し、日本向けに素牛出荷を行っている。エサは80%小麦のサイレージ（写真5）で、20%が綿実。牛の形を見ると、ここに来る前の牛の形もあると思うが、サイレージ自体がかなり細かく切断されており、重量を取るのは大変だろうと感じた。素牛価格は約17万円らしい。ここはそれ以外でもアンガス種に和牛の牧牛を種付けし、WAGYUの生産も行っていた。

## ●プレストベリー ファーム (Prestbury Farm)



写真 7

写真 8

写真 9

その後、サウスブルックへと行き、PrestburyFarm（写真 7～9）という肉牛繁殖・肥育生産農家を視察した。ここは観光地ともなっており、家のテラスで手作りの昼食を食べた。この農場は女性のジェシーさんが管理しており、グラスフィード（配合飼料なしの粗飼料のみの肥育）だったが、野原に牛を放牧しているだけの感じだった。出荷体重は 500～600kg（月齢 24 ヶ月齢）で、枝肉重量は約 360kg。売上は 18 万円との事だった。分娩は自然分娩で、10 月から 1 月までに種付けを行い、8 月から 10 月に分娩を集中させる。それは、8 月から気候が暖くなるので、それに合わせて分娩を行うという事だった。また、子牛がディンゴというキツネの一種に襲われ、年に 2～3 頭死亡事故が起こる。繁殖牛の更新は 1 シーズンで種が付かなかつたらと畜、産数は何産でも種が付くだけ産ませる方法だった。写真 8 の奥が粗飼料のオーツの栽培を行っており、冬用にサイレージにするらしい。全体的に牛のフレームが小さく、配合を給与していない影響がある感じだった。個人的にはもっといい方法があるのでは？と感じた。だが、放牧地内に配合飼料を給与するエサ箱も置いてあり、様々な方法で牛の肥育を行った結果が今現在の飼養形態になっているのではないかと推測できた。

2 軒の農場を視察した後、宿泊地でもあるトゥーンバ（※4）へと移動した。この日の夕食は、トゥーンバ市内で WAGYU ステーキ（部位：ランプ）を食べた。石焼ステーキで、見た目はモモ抜けなどなく、赤身のみであった。味は個人的には日本のホルスの方が美味しいと思った。

（※4）トゥーンバ：農畜産業・食品加工業・農業機械工業が盛んな街。市内には 150 以上の公園があり、毎年 9 月にフラワーカーニバルが開催され、別名「ガーデン・シティー」と言われている。

### 【12月2日】

## ●ハウズ ファーム (House's Farm)

この日はトゥーンバ近郊の農家視察。



写真 10

写真 11

写真 12

オーストラリア WAGYU 生産農家である House's Farm (写真 10~12) を視察した。650 h a の面積で牛を飼い、農地を貸して他の生産者がレタスやカリフラワー、紅茶を作っていた。牛は放牧で飼育し、2 ヶ月に 1 度場所を変え、草が無くなったら、牛を移動し、いなくなった場所に肥料をまくという事の繰り返し。牛の観察は 6 週間に 1 度程度だが、他の大規模農家はほとんど見ないらしい。この生産者はオーストラリア政府の農業政策に対しては否定的で、「政府が決める農業政策は不安定で、TPP の事も良く知らない。」と言っていた。

### ● トムアンドケイ オコーネルファーム (Tom & Kay O'Connell Farm)



写真 13

写真 14

写真 15

酪農経営を行っている Tom and Kay O'Connell Farm (写真 13~15) を視察した。搾乳牛は 205 頭で年間 150 万ℓの量をゴールドコーストの近くのキリン (日本) に出荷し、乳価は悪くはないらしい。家族経営で経営を行っており、本人と息子がフルタイム。奥さんと息子の奥さんがパートタイム。また、息子自ら人工授精を行っている。オーストラリア国内でも後継者問題はあるらしい。飼育方法は放牧方式で搾るときのみ連れて来る。

### ● ロスアンドロビンガレットファーム (Ross & Robyn Garratt Farm)



写真 16

写真 17

写真 18

その後、Ross and Robyn Garratt Farm (酪農経営) (写真 16~18) を視察した。ここは家族 3 人と従業員 (パートタイム) 1 人で経営を行っている。205 頭搾乳牛がおり、1 日 1 万ℓを搾乳している。また、コンピューターで個体管理を行っている。雌雄判別精液は知っているが、2 倍のコストがかかるので使っていないとの事。この農場は割と日本に近い牛舎で、屋根付きの牛舎もあり、放牧も行ってた。ここから追い込んで、乳を搾り、搾っている間に配合飼料を食べさせる。今までが、割とおおらかな管理をしている農家が多かっただけに、この農場はしっかりと管理を行っている印象を受けた。スモールにしても牛がゆったりしていた。

【12月3日】

● コールズ スーパーマーケット (Coles Supermarkets)



写真 19

写真 20

写真 21

この日はトゥーンバからシドニーへの移動日。市場調査でコールズ（※4）へ行った。写真 19 はソーセージで 6 本入り 650 円。写真 20 は牛肉でロース 1 枚 500 円。写真 21 の牛乳は 2ℓ で 200 円だった。

（※4）コールズ：オーストラリアとニュージーランドで 2 番目に大きい小売業。「安さのコールズ」というキャッチフレーズで営業展開している。

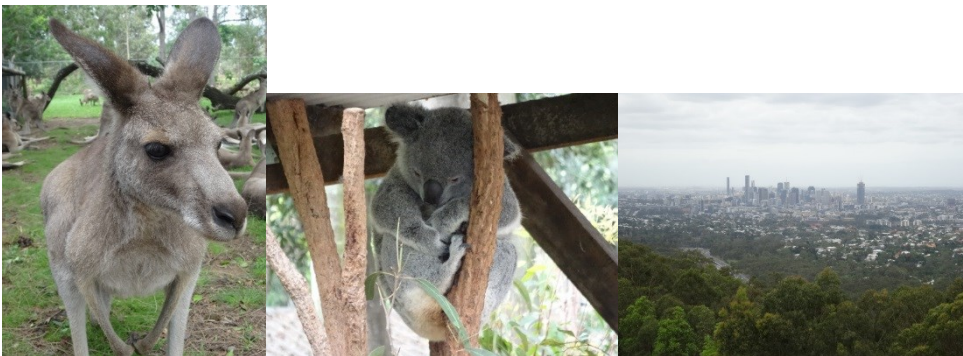


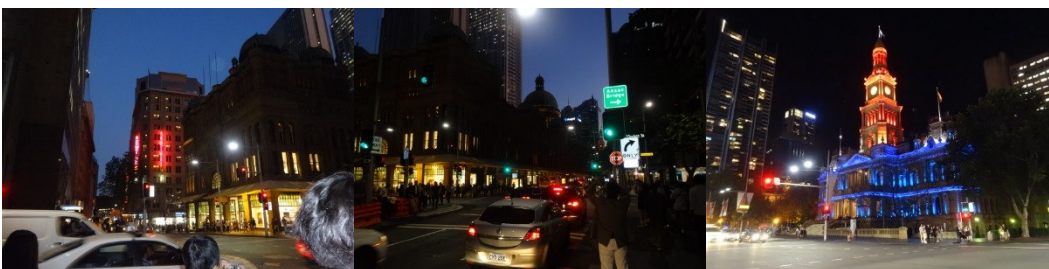
写真 19

写真 20

写真 21

その後、ローンパインコアラ保護区に行った。ここは 130 頭を超すコアラが飼育されている世界最大最古のコアラ園（写真 19,20）。写真 21 はブリスベン市内。

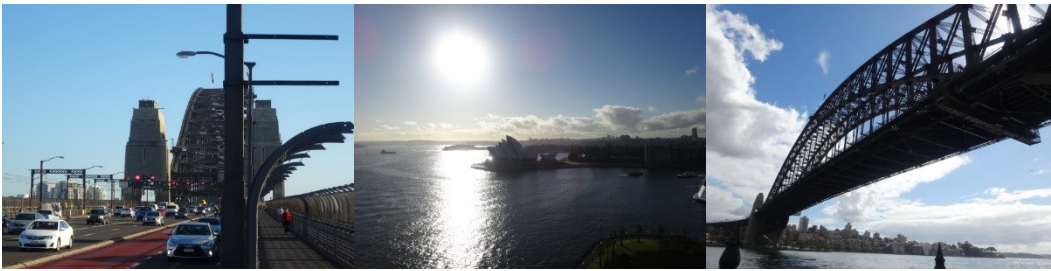
ブリスベン市内で昼食を取った後、飛行機に乗り、シドニーへと向かった。



（夜のシドニー市内）

【12月4日】

●シドニー市内



(シドニー市内の風景)

当初は食肉加工場視察の予定だったが、キャンセルになった為、シドニー市内視察へと変更になった。オペラハウス・ハーバーブリッジ等に行った。

●ビクター チャーチル(Victor Churchill)



写真 22

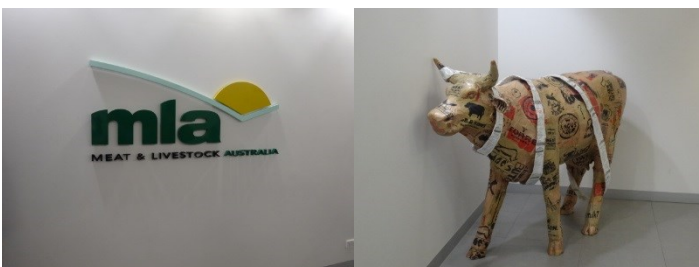
写真 23

写真 24

WAGYU 販売店 (写真 22)。ドライエージング (写真 24) (※5) を行っており、FullBlood 和牛のサーロインの単価は 25,000 円/kg (写真 23) だった。

(※5) ドライエージング：牛肉・羊肉・ジビエ（野生の鹿肉など）などの食肉を、保存しつつ熟成させて更に柔らかく美味しく食べられるようにした食品である。冷蔵庫がなかった時代に、欧州で食肉を冷涼な洞窟や地下倉庫などに吊るして保存したことが起源である。

●オーストラリア食肉家畜生産者事業団(Meat&Livestock Australia)



午後はオーストラリア食肉家畜生産者事業団を訪問した。この事業団は生産者の声を代弁する団体ではなく、いかに消費と生産を伸ばすかという団体で、日本人の近藤美穂子さんがオーストラリア国内の牛肉業界の概要を説明してくれた。興味深かったのは、その土地に合わせた品種の牛を選んで飼う。という事と、穀物肥育の牛はほとんどが日本向けだという事だった。



【12月5日】

●ホークスベリー ファーム (Hawkesbury Farm)



シドニー郊外にある野菜生産農家の HawkesburyFarm を視察した。8ha の規模を家族経営で行い、季節毎に変えて、15 種類の野菜を作っている。出荷はフレミントンという野菜市場へのみ出荷している。肥料として鶏糞を使用している。息子が案内してくれたが、経営が厳しいので、後を継ぐかどうかは不透明だ。

●パイン クレスト オーチャード (Pine Crest Orchard)



その後、果樹生産農家である PineCrestOrchard を視察した。経営者は以前、大学で園芸を学んでいた。観光農園であり果物の出荷はしていない。すべて観光客が自分で取ったものだけを販売している。日本同様に間引きなどを行っているが、日本の方が丁寧なやり方をしていた。

以上で研修は終了。解団式はシドニー市内のシドニータワーにて、市内が一望出来るレストランにて行われた。その後、シドニー空港から羽田空港行きの飛行機に乗り、帰国の途についた。

今回の海外研修に行く前は、オーストラリアの畜産の技術的なものを盗んで帰ろうと思っていた。だが、行って見ると日本の方が技術的なレベルは上だと感じた。それは、牛の繁殖・肥育だけでなく、果樹・野菜に関しても一つ一つ日本の方が大事に育てているからだ。WAGYU に関しては、日本でも誤解している人はいると思うが、オーストラリアの現地の人も WAGYU と FullBlood 和牛の違いをわかってなく、それは消費者だけでなく生産者も同様だった。MLA の近藤さんが、その違いをきちんと説明していくことが私達の役目だと言っていたが、小職の個人的な感想だと、オーストラリア国内での WAGYU は一時的なブームなのでは？と感じた。また、日本の本当の和牛肉の輸出はありえるか？と考えたが、オーストラリア人の牛肉に関する考え方が質（日本人が考える）よりも量重視で、日本の 5 等級のようなサシがたくさん入っている肉は、量が食べられないので、基本的に NGらしい。そもそも国内の消費を上回る分を輸出しているので、牛肉の輸入というのは現実的ではない。現状では難しい感じがした。

また、スーパーなどで感じたことは、あくまで日本の感覚で言ってしまうと、物価自体は高いが、牛肉・牛乳などの畜産物は安い感じがした。生産者が政府の事をあてにしていなく、機械等

も古い状態のまま更新が出来ない状態を考えると生産者自体はあまり儲かっているわけではないのではないかと推測される。また、生産者自体は広大な土地はあるものの水資源に恵まれてなく、日本にはない苦勞があるのだと感じた。

先程、日本の方が技術レベルは上で牛肉自体も日本の方が上と言ったが、味付け一つで変化してしまう牛肉は、今後輸入が多くなればなるほど国内消費に脅威となる感じはした。その様な身の引き締まる思いをこの研修を通して、実感できたことは、小職にとって非常にありがたい体験となった。