

20240521_農業ビジネス研究会_議事録

日 時：2024年5月21日（火）19:00-20:40

場 所：Zoom

テーマ：クラフトミルクを軸に消費者の牛乳観を変える

発表者：木村充慶さん（武蔵野デリー クラフトミルクスタンド）

参加者：13人

（NPO 法人理事長、会社経営、農家、大学教員、食育講師、ジャーナリスト、研究員、公務員、行政書士、司法書士など）

目次：

1. 自己紹介
2. クラフトミルクスタンド立上げまでの経緯
3. 酪農業界の危機と乳文化
4. 補足／海外のミルク事情

発表：

1. 自己紹介

吉祥寺駅の北口に「武蔵野デリー クラフトミルクスタンド」があります。毎週末、放牧を中心にごだわりのある牧場の牛乳をセレクトして販売しています。カップで提供して飲み比べができようになっています。ミルク出しコーヒーなども提供しています。クラフトミルクの良さを感じることができます。実家である100年続く牛乳屋を、一昨年、リノベーションしました。今年、店舗の地下を製造工房として、乳業メーカーに挑戦します。まずは、練馬区大泉学園にある「小泉牧場」の原乳を使います。小泉牧場は23区内最後の牧場です。

広告代理店に勤めて、SDGs クリエイティブディレクターをしています。それとは別に復興事業などのプロデュースもしています。バラバラのようですが自分として軸はあるつもりです。ライフワークにしていたのが牧場巡りです。いままでに全国160か所以上です。

2. クラフトミルクスタンド立上げまでの経緯

牛乳屋は祖父が始めました。祖父は身体が弱かったので、健康に良いと言われた牛乳を日常的に飲むために始めました。後を継いだ父は自動販売機での牛乳提供の展開を始めました。父は牛乳が大好きです。しかし、私は牛乳を飲まされ過ぎて、嫌いになりました。学校の給食の牛乳も飲みませんでした。20代のころ、旭川にある「斎藤牧場」の斎藤晶さんが著した「牛が拓く牧場」を読みました。斎藤牧場で2泊3日の牧場体験をしましたが、牛が走り回っていて、めちゃめちゃ楽しかったです。その時、飲んだ牛乳が忘れられなくなりました。牛乳嫌いなのに飲みました。牛乳特有の臭さがありません。これなら飲めるということで、牛乳嫌いから転換しました。それ以来、出張に行くたびに牧場を巡るようになりました。北海道足寄町にある「ありがとう牧場」では、代表の吉川友二さんから牧場経営のお話を伺うことができました。放牧は素晴らしいけど、家族経営で手間がかかります。そこで、近代的な放牧方法、季節繁殖などについてでした。一般に乳牛の出産は年中行われるように調整しますが、ありがとう牧場では季節繁殖として出産の期間と休む期間を設けています。このおかげで経営も安定しています。牛乳の味は土地によって異なります。いわゆるテロワールです。クラフトミルクとストーリーをセットにすることで価値化できるのでは？と考えました。ちなみに、クラフトミルクとしているのは、英国や米国にオーガニックミルクをクラフトミルクとして発信しているところがあったからです。

もう一つのきっかけは、父が高齢となったことです。自動販売機の補充のためにトラックを

運転していました。50年近く土日関係なく働いてきましたが、高齢者運転は危ないと考えていました。やはり事故が起きました。そこで店舗販売へ業態転換としました。スイスに行った時、チーズ工房でチーズを食べる前にまずはその原料となるミルクを飲むという体験をし、印象に残っていました。やってみたかったことをクラフトミルクスタンドでやってみることができました。ありがたいことに多くのお客様にお越しいただき、喜んでいただいています。

3. 酪農業界の危機と乳文化

酪農業界に危機が訪れています。コロナ禍で需要が下がり、ウクライナ戦争で飼料が高騰しています。酪農業界は「牛乳を飲もう」キャンペーンなどを行っています。その効果について疑問です。キャンペーンよりも、システムを変えなくてはならないのではないのでしょうか？牛乳の流通は複雑です。乳製品の製造工程も複雑です。北海道が生産の半分を占めています。代表品種であるホルスタインは冬に牛乳をたくさんとれますが、夏は減ります。しかし、牛乳の消費は夏に多いのです。そこで、冬に余ったものをバターなどに加工しています。牛乳の需給は季節による影響を受けていますが、絶妙なバランスで成り立っています。大きな外圧があるとそのバランスは崩れます。バランスの崩れない「乳文化」がなくてはならないと考えています。

インド、アラブ首長国連邦、ケニア、ザンビアを巡って、ミルクを飲んできました。たとえば、インドでは昔から牛乳を飲む文化があります。チャイ（ミルクティー）が有名ですが、その歴史は300年ぐらいです。英国の植民地になってからです。文化は新たにすることができます。ぜひ、つくりたいです。クラフトミルクスタンドからクラフトミルクラボへ挑戦します。「シングルオリジンミルク」「世界の乳製品開発」「ソフトクリームスタンド」を始めます。OVERVIEW COFFEのように生産者にも利益を配分する仕組みとしたいです。サステナブルな世界観を打ち出したクラフトミルクを販売したいです。これが、都会で牛乳をつくる意味です。こだわっている人はどの業界にもいます。

新しいカタチでクラフトミルクづくりができないか？と考えています。そこで、クラウドファンディングとオンラインコミュニティを活用しています。まずは、小泉牧場とのプロジェクトからとなります。日本一小さいサステナブルな乳業メーカーを目指しています。

4. 補足／海外のミルク事情

「人とミルクの1万年」を著した平田昌弘さんから、インドにはいろいろな乳製品があると教えていただきました。そこで、インドに行ってみました。インドというと街中に牛が寝そべっているイメージがあります。野良牛なのでしょう。実はそうではなく飼育牛なのです。街中に放牧されているのです。牛たちは搾乳の時だけ、牛舎に戻ります。インドで水牛のミルクを飲みました。とても美味しいです。脂肪分は牛の2倍ありますが、サラッとしています。インドのミルクスタンドにも行きました。外見的に自動販売機と思いきや、裏では人が牛乳を入れています。ラッシーもとても美味しいです。インド西部に行くと、こってりしています。これは、自分でやってみたいと思いました。街中にいる牛たちは、地域の余り物を食べています。ゴミも食べています。昭和と令和が入り混じっている印象です。アプリで牛乳配達をしているとともに、牛の糞を乾かして燃料にしています。

アラブ首長国連邦では遊牧民のところを巡りました。ラクダのミルクはとても美味しいです。粉末だと癖がありますが、搾りたてはほんとうに美味しいです。脂肪分が少ないのに、ビタミンが多いです。

ケニアのマサイ族のところもめぐりました。マサイ族の食事はミルクと発酵乳のみとされています。サバンナという乾燥しているイメージでしたが、緑が多く美しかったです。牛ものびのび放牧されていました。炭入りミルクを飲みましたが、炭の香りがして美味しかったです。

ザンビアのミルクマンは常温で牛乳を運びます。ですので、発酵乳です。

国内外で学んださまざまな乳文化を、クラフトミルクラボの挑戦に活かしたいです。

以上