

多士済々

今月号では、有限会社船方総合農場の坂本賢一代表取締役にお話を伺いました。



有限会社船方総合農場

グループ 主要事業	酪農、肉牛、飼料・堆肥生産、交流企画、乳製品等の生産・販売
所在地	〒759-1513 山口市阿東徳佐下1450-39 TEL: 083-956-0552 FAX: 083-957-0201
代表	坂本 賢一
H P	https://funakata.co.jp/

●会社沿革

1964年	農業の法人化を目指し、協業経営を開始
1972年	農業生産法人 有限会社船方総合農場 設立
2018年	CI計画に取り組み、新山口駅に「CAFE&BAR PLAT FARM」オープン
2021年	スイーツ事業開始



●会社概要

船方総合農場は、高度成長期の中で新しい形の農業にチャレンジしようと集まった先代を含む5人の若者から始まりました。当時、農業は世襲制が当たり前だったのですが、定期的な休日を設定ことや、農業に挑戦したい人が誰でも従事できるよう、法人化を目指していたのです。最初は米や、当時国内では珍しかったシクラメンの花を生産しており、続いて牛を飼い始めました。

元々は願成就温泉がある辺りの「船方」という地で始まりました。船方という地名はかつて湖があり、船着き場があったことに由来しているそうです。現在農場がある土地に移ってから名前も変えず「船方農場」としています。

現在は3つの経営体で「船方農場グループ」というひとつの組織になっています。ベースになっているのが酪農や飼料の生産を手掛ける生産部門の「船方総合農場」で、乳製品や肉製品などの加工・流通に取り組む「みるくたうん」。そしてカフェやバーベキュー、スイーツ事業等を実施する交流会社の「グリーンヒル・アトー」があります。全て合わせて、船方農場グループでは「生命総合産業」に取り組んでいます。



農場内の売店

●当社の特徴 ～ CI計画に取り組み、新たな付加価値を創出 ～

4年前、ホームページの刷新などについて考えるタイミングがありました。かねてからスマートフォンからの閲覧にも対応できるように作り変えたいという思いがあったのですが、イメージやビジュアルの統一ができていないという根本的な問題があったことに気付いたのです。

そこで、農業デザインを手掛けられている株式会社ファームステッドさんにご縁があり、「CI（コーポレート・アイデンティティ）計画に取り組みたい」と提案をいただきました。



コンセプトブック

当社ではまず社内で価値観等の共有を進めるため、船方農場グループの「コンセプトブック」を作りました。これは、基本的には社員に配布するために作成したものです。CI計画とは何か、グループ全体と各会社の理念・構想・価値観などを記しています。

そのほか、シンボルマークやロゴのフォント、テーマカラーに使用する色の統一も図りました。ビジュアルを統一しなければ、いくらモノを作ってリリースしても統一感を出すことは難しくなります。6次産業化の推進事業などありますが、ビジュアルの統一まで突き詰めているところはまだまだ少ないように思います。

2018年には数回の選考を経て、新山口駅にカフェ「CAFE&BAR PLAT FARM（現：船方農場カフェ）」を開きました。農場にバーベキューをしに来られる団体客は減りつつあり、新しい付加価値を模索していたところ、この機会が巡ってきました。駅構内にあるので情報発信をするには良い場所だと思い、農場から出てビジネスをするというのは初めてだったのですが、挑戦することにしました。



船方農場 CAFE 新山口駅店

カフェでは船方農場特製のソフトクリームや県産素材を使ったオリジナルメニューを提供していましたが、お客様から「牧場直営カフェなのにスイーツがない」という声をいただくことが多かったのです。私たちは牛乳やヨーグルトなどの日配品の生産・販売はしていたのですが、よく考えればミルクやバター、チーズなどいずれも製菓の原材料になるもので、私たちがスイーツづくりに取り組むことは的外れなことではないと考えました。

とはいえ、私たちにはパティシエとしての能力はなかったため、ファームステッドさんに、なめらかプリンの生みの親であるスイーツ店「プルシク」のオーナーパティシエ・所浩史氏と繋いでいただき、協力を仰ぎました。3者でスイーツプロジェクトを推進し、まずはニーズの多かったチーズケーキ、続いてプリンを開発したのです。



船方農場ファームプリン



船方農場ファームチーズケーキ

一般的にパティシエの方はチーズを買ってきて、ケーキに使用しますが、当社にはチーズを作る能力があります。スイーツづくりのノウハウがある所氏とチーズケーキに合うチーズとは、という研究から始めて作り上げていきました。

私たちが大事にしているのは本当のミルク感です。ミルク感を壊さないためには、手間のかかる丁寧な殺菌が必要になります。当社では80度で20分かけて殺菌していますので、一般的に販売されている牛乳とは異なる風味を味わっていただけます。スイーツには、こうしたこだわりの素材を生かしていますので、無駄な添加物は入っていません。実はありそうでない、簡単には真似できない珍しいスイーツだと自負しています。

今年9月には東京で開催された食の展示会「グルメ&ダイニングスタイルショー」でファームチーズケーキとファームプリンを紹介してきました。マーケティングの一環で参加し、バイヤーさんなど様々な方に試食していただきましたが、かなり良い感触で自信を持ってました。



ハンバーガーセット

ビジュアルの統一やスイーツ事業のほか、農場内にはビーチハウス風のカフェスペース「船方農場 CAFE&BBQ」もオープンさせました。最近ハンバーガーがすごく人気で、口コミでお客様がどんどん増えています。多いときには1日約300セットが売れます。以前は家族連れがメインだったのですが、若い方の来場が増えて客層にも変化がありました。SNSからヒントを得た「どこでもドア」や牧柵なども設置し、多くの方に写真を撮りに来ていただいています。

去年は牛舎の搾乳施設も一新させました。牛にはICタグを付けており、搾乳マシンと連動して体温や歩数、搾乳量などのデータを取得し、蓄積できるようになっています。



農場内のカフェスペース「船方農場 CAFE&BBQ」



牛舎に導入した最新の搾乳施設

●今後の展開 ～ 循環型農業を目指した挑戦 ～

船方農場グループでは「次世代に繋ぐ百年農場」を理念に掲げています。次世代に繋ぐためには若い社員がちゃんと育つ会社でなければなりません。一番重要なのは会社にお金が残ることよりも人的資産価値が残るかどうかです。



この町で未来の子どもたちが幸せに暮らしていくためには、この地域に仕事を残さなければなりません。今年は地元の学校を卒業した方が就職してくれて、スイーツ事業に携わってもらっています。地元に残したい思いがある身としては非常に嬉しいことでした。

スイーツ2種類も出来上がりましたので、新山口駅のカフェではカフェとしての利用とともに、お土産の購入もしていただけるよう徐々に整備しています。スイーツ事業では、発酵バターを使用したフィナンシェの開発も進めているところです。

また、福岡など都市部への進出も模索しています。大変かもしれませんが、卸しではなく、責任をもって自分たちの手で売りたいですね。

さらに、今年から放牧酪農に挑戦する大規模プロジェクトに取り掛かっています。5～6年前から自社の田んぼで飼料稲を生産しており、ほとんど自給できるようになりましたが、今度は土づくりから見直して、健康な土から健康な草を茂らせ、健康的で長生きできる牛を育てたいと考えています。嫌気性菌を利用した土づくりを実験している段階で、良い土づくりのシステムができれば、広大な土地がなくても、阿東のような中山間でハイブリッド型の放牧酪農を実現できると考えています。

たくさん収穫できるようにする技術開発に時間をかけるのではなく、どんなプロセスで生産しているかを知っていただき、農場から生まれた商品に付加価値を付けてお届けする方に注力していきたいです。