

きらりと光る Masao マトワイン
笠鉾紀行
 有限会社 角田酒店
 須坂市春木町506-3 ☎245-0015

THE SUZAKA SHIMBUN
須坂新聞

第2部

信州牛
 信州牛 焼肉
宗石亭
 須坂市大字須坂1311(宗石町通り)
 TEL:026-245-0177 FAX:026-245-5077
 営業時間/11:30~14:00(OS 13:30)
 17:00~21:00(OS 20:30)
 定休日/毎週火曜日
 U.R.L./www.sousekitei.com



牛のように優しく大きく

北野建設
 未来を育てる人がいる
 本社 須坂市中野田45-1 1157-17
 支社 須坂市北野田1-1-20

今年も丑年
 牛は、きれいな顔をしてい
 る。
 牛は、静かで優しく、賢
 い。
 牛は、農耕で人を助けてく
 れる。
 牛は、ミルクと肉で人を養
 つてくれる。
 牛の皮は、人の大切な持た
 物や足を包んでくれる。
 牛の堆肥は、人を養う野菜
 や果物を育ててくれる。
 牛は、ゆっくり歩いて、ゆ
 つたりと眠る。
 牛は、時には全力で走り、
 下迫力でぶつかり、譲らな
 い。
 牛は、草食動物。
 それなのに、人の10倍も大
 きな身体になる。
 牛は、草をよみ噛む。
 一度呑み込んだ草を、また
 口に戻して噛み続ける。
 これを反芻(はんすう)と
 いう。
 反芻して、胃で発酵した食
 養分が、巨体をつくる。
 「犠牲」の漢字は、「二」こ
 も牛偏、犠牲は、神さまに捧
 げる牛贄(いけにえ)。
 牛は、世界各地で聖なる動
 物。
 「牛に引かれて善光寺詣り」
 牛は、聖なる導き手。
 牛のあり方、生き方、
 人間としてのあり方、生き
 方、
 学べることはないか。
 (写真は小布施牧場提供)

令和三年 元旦
あけましておめでとございませう。

時代とともに変化してきた結婚や家族の生活のかたち。
 昨年はさらに大きな変化を余儀なくされた年でした。
 けれど、新婚のときめきや、嫁ぐ娘を思いやる母のやさしさは、
 きつと今もこの広告が出た昭和四〇年代当時と同じ。
 わたしたちは人の幸せに寄り添うお菓子、胸を張ってふるさ
 と信州を語れるお菓子を、これからも心をこめてつくり続け
 てまいります。
 本年も桜井甘精堂をご愛顧賜りますようお願い申し上げます。

1971(昭和46)年の新聞広告より

さくらの花の咲くころに
 私はお嫁にいきました
 時をこえていきました
 妻という字も身につかず
 夫という字もてれくさい
 ご近所めぐりのごあいさつ
 どうぞよろしくお願いと
 あいさつ代りにさし出した
 母がえらんだ菓ようかん
 おやおや お里は
 信州で
 話がほぐれる
 うれしさを

ご贈答に桜井甘精堂の
 純栗菓をお使い下さい

信州小布施で菓菓子二百年
桜井甘精堂
 上野井野小布施町大字小布施2460番地 TEL 026-247-2132

2日より直営店各店で限定販売
福袋
 中身は毎日違って
 楽しみます。おかげ
 でお知らせします。
 新年は2日から販売いたします。
 本店・後石町・文書庫・菓の木デパート小布施店・
 ながの東急店・MIDORI須野店

小布施の活力の源泉

木下豊さん 6次産業の魅力と未来語る

この国に「6次産業」という言葉が生まれたのは1992年。来年で30年を迎える。小布施町の活力の源泉、その一つは特産の小布施栗を菓菓子に加工して販売する6次産業である。本紙では自社内で6次産業に挑戦中の小布施牧場(大島)の試みを紹介する。最初に、20代から小布施のまちづくりに参加し、今は子息と酪農を基本にした、6次産業の小布施牧場の経営に携わる木下豊さん(61、飯田/文屋代表)に6次産業の理念と魅力、未来への可能性を語っていただいた。

農水省の公式サイト「たな付加価値を生み出す」と改めた。その理由を木下さんは「農業と農村を元気にするの目的のために、足し算ではなく掛け算で、1次が無くならないように、2次が無くならないように、3次が無くならないように」と話している。

6次産業が地域を変える

小布施牧場が酪農分野で挑戦

特集



ジャージー牛を飼育する小布施牧場

6次産業の目的は1次産業(農林水産業)の成長。当初は「1+2+3=6次産業」という定式だったが、今年には3年半後に、「1×2×3=6次産業」

小布施町では当時の唐沢彦二町長が、今村さんにこの箱根を直接教えられて、すぐに導入を決めた。1999年にはフローラルガーデンの隣に「6次産業



木下豊さん

「価値を高める」と訪れた人たちの楽しみも増して、ファンが増え、心豊かになり、居心地の良い風土が養われる。

付加価値や所得を増やし、グリーン・ツーリズムなどの観光部門で新規に就業や雇用の場を広げ、農村地域における所得の増大を図る。こうした「価値を

これからの小布施人にとつての課題は、優れた6次産業の先例を参考に、ほかの農産物でも6次産業化を実現していかうこと。

6次産業は地域経済を盛り上げるキーマンとして、全国的に普及している。小布施の歩みを深く見つめるとき、経済的メリットだけに注目した6次産業論の、ある種の「貧しさ」を感じる。

6次の本質は王国の実現

生産者も来訪者も幸福を実感

この3つの効果が6次産業の本質。場と人を磨いた結果が経済的な見返りだと考えている。そのことを見事に言い表した言葉が「産地から王国へ」。

これが「人づくりの精神効果」の3つ。6次産業が盛んになることで、地域への来訪者が増え、よき人たちが迎えること、そのまらや道

甘精堂の桜井佐七さんは「栗の木テラス」で栗の洋菓子喫茶部門の扉を開けた。小布施堂の秋の名物「栗の点心朱雀(すずく)」を食

「生産者日本一」「二大産地」で潤うのは誰か? 生産者・出荷量の大さき之恩恵を受けるのは、流通業者であって、農家を受ける恩恵は限定的。その土地の土壌は、生産者である住民。良質な農産物が生産され、それを加工する知恵と技が蓄えられ、その料理やお菓子を愛し、ただきたいと思う。

「産地から王国へ」今から40年近く前に小布施で誕生した言葉(概念)。提唱したのは小布施産社長の市村次夫さんと当時副社長で現町長の市村良三さん。

根づいている。そんなありようが「産地から王国へ」である。私は理解している。そして経済、場、人の3つがそろった「王国」での暮らしに魅力を感じる人がそのまに訪れるようになり、結果として「結果観光」と呼んでいる。

「産地から王国へ」今から40年近く前に小布施で誕生した言葉(概念)。提唱したのは小布施産社長の市村次夫さんと当時副社長で現町長の市村良三さん。

大手を社を中心に、嗜好品である栗菓子を宣伝するために、巨費を投じて、高感度の広告が発信され続けた結果、「小布施」の地域ブランドも高まった。

「産地から王国へ」今から40年近く前に小布施で誕生した言葉(概念)。提唱したのは小布施産社長の市村次夫さんと当時副社長で現町長の市村良三さん。

「産地から王国へ」今から40年近く前に小布施で誕生した言葉(概念)。提唱したのは小布施産社長の市村次夫さんと当時副社長で現町長の市村良三さん。

「産地から王国へ」今から40年近く前に小布施で誕生した言葉(概念)。提唱したのは小布施産社長の市村次夫さんと当時副社長で現町長の市村良三さん。

本年もよろしくお願ひ申し上げます。

謹賀新年

DUSKIN
ダスキンのお申し込み・お問い合わせは
ダスキンフランチャイズチェーン加盟店
ダスキン須坂 0120-6565-74
FAX 026-248-5901

衛生及び除菌の商品と対策を提案
メリーメイドサービス
お掃除、家事、お手伝いサービス

須坂新聞 DVD 発売中!

パソコンであの日のニュースが見られます。
価格 1枚 12,000円
須坂新聞社
メディアサービス係
TEL.245-5320
info@gsuzakanews.jp

Seaside TreeHouse 地域のコミュニティスペースとして使われているツリーハウスに遊びませんか?

ツリーハウス 2ndビル 木回りは

ヨガや教室、ワークショップ、ママ友マルシェ、楽しい道はいろいろ

平日・土日 9:00~16:00(祝休)
9:00~12:00 or 13:00~16:00の貸切
1回100円(施設修繕費)ご利用方法や時間等、お気軽にお問い合わせください。

HATTA 0120-918-166
八田建設株式会社

高品質の6次産業目指して

木下荒野さん 目標は酪農界のいい会社づくり

6次産業を小布施流に昇華させた「王国性の追求」を、酪農分野で実現しようという挑戦が、2018年に始まった。木下豊さんの次男荒野(こうや)さん(31)が社長、長男真風(まかぜ)さん(34)が専務を務める小布施牧場だ。2人は「この牧場のモデルを日本各地やアジアの荒れた里山に普及して、美味しい里山を増やしていきたい」と意欲を燃やしている。同社の直営店「ミルクグリーン」で、木下荒野さんに語っていただいた。

小規模・放牧型で地域循環を

「ミルクグリーン」は小布施町西部の大島地区にある牛舎と放牧場では9頭の母牛と7頭の仔牛たちが元気に暮らしている。南向きのウッドデッキは日当たりが良く、日なたぼっこしながらくつろぐ。ホワイティシーズンもクリミーなジェラートあたたか系のメニューを充実させて、開店している。親子4世代でお楽しみいただける、ふだん使いの悪いの場を目指している。

城を守る保安林でもあなやクヌギ、桜などの広葉樹で、早春の芽吹きから、夏の深緑、そして秋の紅葉と、四季の移り変わりを日菜しめる。耳を澄ませると、高原から流れ出る松川の響きや聞こえる。広大な雑木の森で、生まれたばかりの空気を、小鳥の鳴き声や木々を渡る風の音、南向きのテラスにたつぷりと降りそそぐ陽光。ジェラートを召し上がりながら語り合うお客様の幸せな表情を見ながら働ける、私たちは幸せ者だと思ふ。

ゆとりある「酪農家」が理想

私は須坂南高等学校から北海道の酪農学園大学に進んだ。28歳で卒業するまで国内の3つの牧場とニュージーランドの牧場で働いた。NZの牧場は2000頭から2500頭という大規模な牧場。NZでは牧場主はあごがれの職業。裕福な時間ゆとりもある。働く人たちは1カ月間の有給のバカンス休暇がある。働くときは熱心に働く。毎週末の給料日には職場や近所同士でバーベキューパーティーを楽しんでいた。日本の酪農家戸数は



木下真風さんと妻の香菜さん＝ミルクグリーンで

も地元の皆さまの豊かさを生かす。少ない健康な飼育を行い(1次、搾りたての新鮮でコクのあふる生乳をたつぷり使う。O.B.U.S.E.g.u.r.u.l.a.b代表の工藤肇輔さんが地元で採取・培養した善玉菌(乳酸菌、納豆菌、酵母菌など)を米ぬかで発酵させたホカシを、毎日食べている。小布施の延徳田んぼで天日干しされた稲わらは、牛たちの好物。もみ穀と善玉菌で発酵した小布施牧場の堆肥は、約3カ月間で完熟して、ほほ無臭の状態に仕上がる。果樹や野菜、庭の肥やしとして喜ばれている。牧草や飼料用トウモロコシの生産を増やすことで飼料自給率の向上を進めている。

この20年間で3万7000戸から1万5000戸へ6割も減少。年間約2戸が廃業。一方で大規模集約化が進み、牛乳生産量は約15%の減少に止まっている。私は、NZのやり方を日本に導入できなくとも、心と時間とお金にゆとりがある「酪農家」になりたいと考えるようになった。その夢を叶える手段が「小規模・放牧型・地域内循環型の高品質の6次産業」の理念。昨春、須坂南高等学校の女性を正社員として迎

えた。彼女は早朝の搾乳から日中の店でのサービス、夕方の搾乳と牛舎の掃除と良く働いている。おかげさまで私も時間ゆとりができて経営者としての勉強や研究開発、営業活動ができる。牛舎で働く時間は1日4時間以内。午後6時台には帰宅して、家族そろうて食事を楽しんでる。高品質で高収益型の6次産業の経営を実現することで、「それぞれ夫婦が、子育てをしながら家を建てて、幸せに暮らせる、いい会社をつくらう」と語り合っている。

2010年、大学3年生だった正月休みには、信濃毎日新聞の元目を発見して、伊那食品工業の全ページ広告に「おかげさまで」の一言が、最高の高麗門の塚越寛さんが前年の年賀状と訪れたスイスで撮影した雄大なアルプスと美しい牧場の風景写真と共に、「日本の農業のあり方を考える」とのメッセージが載っていた。塚越さんが私に語りかけているような衝撃を受けた。あの時「故郷の小布施で理想的な牧場を経営する」という気持ちが生じた。同社は経営の目的を

「社員に幸せな環境を進めていきたい。づくり」と定めて、木広がりの年輪経営を6年以上続けている。業種も規模も違うが、私たちが、関わるすべての人から「いい会社だね」と言ってもらえる会社にしていきたいと語り合っている。おかげさまでお得意様は増えてきたが、いまはまだ、先人が築いた「小布施ブランド」の恩恵に浴している状態。それに甘えるのではなく、さらに磨きをかけて、少しでも小布施の存在感を高めていける会社で成長していきたいと思う。謙虚に明るく前向きに、歩みを進めていきたい。

る風の音、南向きのテラスにたつぷりと降りそそぐ陽光。ジェラートを召し上がりながら語り合うお客様の幸せな表情を見ながら働ける、私たちは幸せ者だと思ふ。

小布施は観光地としても有名で、多くの県外客が訪れる。だが店に来るお客様の9割以上は地元の方。小布施の周りには長野市など北信濃だけで約50万人が住んでいる。私たちは「近隣のリピーター」と呼んでいる。自宅から30分前後のドライブでお越しいただける近所の方々に、お得意様になっていたことが、私たちの目標。県外からのお客様も歓迎だが、何より

日本は酪農で飼育されているのは、白黒のホルスタイン種がほとんど。私たちは希少種であるジャージー種の小規模酪農で、牛たちは自由に歩き回れる清潔なフリーストール型の牛舎と放牧場で暮らしている。

牛にとってストレスの少ない健康的な飼育を行い(1次、搾りたての新鮮でコクのあふる生乳をたつぷり使う。O.B.U.S.E.g.u.r.u.l.a.b代表の工藤肇輔さんが地元で採取・培養した善玉菌(乳酸菌、納豆菌、酵母菌など)を米ぬかで発酵させたホカシを、毎日食べている。小布施の延徳田んぼで天日干しされた稲わらは、牛たちの好物。もみ穀と善玉菌で発酵した小布施牧場の堆肥は、約3カ月間で完熟して、ほほ無臭の状態に仕上がる。果樹や野菜、庭の肥やしとして喜ばれている。牧草や飼料用トウモロコシの生産を増やすことで飼料自給率の向上を進めている。

あけましておめでとうございます。

謹賀新年

本年も何卒よろしくお願ひ申し上げます
令和3年 元旦

創り溢る、新空間への提案

株式会社 新南商会

須坂市村石町1951-2 TEL(026)245-2344

Communication & Space

謹賀新年 令和3年 元旦

DENKO

お客様の繁盛を共に願い、共に創る。

私たちは、集客空間をトータルでプロデュースする総合ディスプレイ企業です。

株式会社 電弘

本社：〒381-0034 長野市高田431-1
松本支社/東京支社/中部営業所 一般建築士事務所
https://denko-inc.co.jp