届ける思い、伝えたい
宅食 いろはに
第17回

ワタミグループ 6次化への挑戦

～牛の食べる草作りから販売まで～

北海道せたな町。海と山に囲まれた自然豊かなこの地に、ワタミファーム瀬棚農場があります。
どうしてワタミグループが農業を行っているのか。それは、自分たちで育てた農産物を
自分たちの手で加工し、販売するという独自の“6次産業化”を目指しているから。
地域社会の発展も見据えた私たちの取り組みをご紹介します。

ワタミファーム瀬棚農場の約60ヘクタール（放牧地と飼料作り用の採草地を含む）の敷地で育てる乳牛は約60頭。養鶏場、乳製品加工センターを含め、瀬棚地区では農場を運営しています。

生産 加工 販売
を一貫して行う、独自の
6次産業モデルを
進めています

6次産業化とは、1次産業としての農林漁業と、2次産業としての製造業、3次産業としての小売業などの事業との、総合的かつ一体的な推進を図り、農山漁村の豊かな地域資源を活用した新たな付加価値を生み出す取り組みです。ワタミグループでは、ワタミファームで採れた有機野菜や生乳、卵など（1次産業）を、グループの食品工場で加工（2次産業）。それを外食事業や宅食事業（3次産業）を通じて、全国のお客さまに提供しています。

ワタミグループの6次産業モデル

1次 × 2次 × 3次 = 6次化

1次	2次	3次
ワタミファーム 契約生産者	食品工場 他提携企業	外食事業 宅食事業 他提携企業

酪農や養鶏、アイスクリーム作りも自分たちの手で。

牧草地から牛舎に戻ってきた牛たち。これから搾乳の時間です。

搾乳は朝晩の２回。１頭１頭、健康状態を見ながら搾乳を行います。

鶏は地面を自由に駆け回ることのできる平飼いで飼育。卵は有機JAS認定を受けています。

ひとつの地域で、生産から加工まで

午前6時過ぎ、牧草地で過ごしていた乳牛たちは自然と列をなし、搾乳場へと集まってきます。

「濃厚な生クリームに仕上げられるよう、ジャージー種を中心に運営を考えています」と話すのは、２００４年開設のワタミファーム瀬棚地区(以降瀬棚地区)現統括の上井裕一(うわいゆういち)です。搾乳した生乳は、町内にある瀬棚地区乳製品加工センターに運ばれます。

「ここには育成中の牛も合わせて約60頭がいます。降雪のない時期は放牧をし、放牧地の草は種類を考え種も蒔きます。農場全体の面積は放牧地と採草地を合わせて、約60ヘクタール。1頭当たり約1ヘクタールの面積を確保しています」

続けて、瀬棚地区の展開も話します。

「有機生乳を生かした商品を作れないだろうか。それならアイスクリームがいいな。卵も必要だから、有機・平飼いで養鶏もしよう。それが、瀬棚地区で1次産業(酪農・養鶏)から2次産業(加工)まで始めたきっかけです」

瀬棚地区を統括する農場長の上井。有機農業がしたいとワタミに入社したのだと言います。

酪農を担当する岩武。「牛に携わって約５年。まだまだ勉強することばかりです」

その言葉を継いで、「自分たちの作る生乳が、３次産業(販売)まで、同じグループの中で扱われることにやりがいを感じます」と、酪農担当の岩武智彦(いわたけともひこ)は話します。

農畜産業をしたくてワタミグループに入った岩武は、外食店舗や瀬棚地区乳製品加工センターも経験しました。

「生乳の加工や、お店での売られ方、一連を知れたのは良い経験でした。今は、良い生乳を絞るために、牛の食べる草作りが大切と実感しています。毎日絞るから、飼料のことも考える。作業とともに研究の日々です」と岩武は話します。

瀬棚地区では、牛の品種はもとより、飼料も草から考え、よりブランド力を持った乳製品を作っていきたいとのこと。

牛たちは今日も、広い牧場でのびのびと草を食べています。

乳製品加工センターで作られた有機アイスクリーム。舌の上でスッととろけ、やさしい味が広がります。

女性を中心に地元の方たちが働く加工センター。

ワタミファームの農場は、全国に広がっています。

「宅食らいふ」読者の皆さまにお届けしたい
ワタミグループ農場育ちの商品たち

52ページでご紹介しています！

[北海道]
農業法人(有)
当麻グリーンライフ
無塩有機トマトジュース

当麻町で有機栽培された新鮮なトマトで作ったトマトジュース。無加水、無加糖、無塩、食品添加物不使用です。

◎今月号「宅食らいふ通販」で販売中

[北海道]
ワタミファーム
美幌峠牧場
ベシャメルコロッケ

「ワタミの宅食」の献立に入る「ベシャメルコロッケ」に使用する「ベシャメルソース」に、美幌峠牧場の生乳を使用しています。

まごころおかず　いきいき味彩

ご注文締切日 8/7(水)
8/19週にお届け

[千葉県]
ワタミファーム
山武農場

キャロット&オレンジ

有機栽培のにんじんをそのまま絞ったストレート果汁に濃縮オレンジをプラス。素材そのものの味わいのジュースです。

◎今月号「宅食らいふ通販」で販売中

ワタミファームの生姜シロップ2種セット

山武農場で栽培された生姜を砂糖と煮詰め、シロップにしました。水や炭酸に溶かしてお飲みください。

◎今月号「宅食らいふ通販」で販売中

ゆで落花生

超大粒品種「おおまさり」を石垣の塩で茹でました。しっとりやわらかく、素材そのままの甘みが味わえます。

◎「宅食らいふ通販」で10月・11月に販売予定

[京都府]
ワタミファーム
京丹後農場

[兵庫県]
ワタミファーム
丹波農場
丹波の有機黒にんにく

有機にんにくを約1か月熟成させました。特有の臭みや刺激はなく、甘酸っぱい味はまるでドライフルーツのようなおいしさです。

◎「宅食らいふ通販」で9月から販売予定

[群馬県]
ワタミファーム
倉渕農場

[長野県]
ワタミファーム
東御農場

[千葉県]
ワタミファーム
佐原農場

[千葉県]
ワタミファーム
白浜農場

[大分県]
ワタミファーム
臼杵農場
すっきりしょうが甘酒

有機生姜の粉末を甘酒にブレンド。くどすぎない酒粕の甘みの中に、ピリッとした生姜の味が効いています。

◎「宅食らいふ通販」で販売準備中

※原材料の加工は、ワタミグループの工場もしくは提携先により行っています。
※各商品の販売時期は、変更になる可能性がございます。
※写真はすべてイメージです。

“土づくり、人づくり、地域づくり”を合言葉に

お客さまに、おいしい料理を安心して召し上がっていただきたい。2002年、ワタミグループはその思いで有機農業の取り組みを始めました。また、ワタミグループ全体で6次産業化を進めています。

「現在、全国に11か所の農場を展開し、野菜の栽培や平飼いでの養鶏、酪農を行っています」とは、㈲ワタミファーム代表取締役の西岡亨祐です。

各地で採れた農作物は、ワタミの外食店舗の一部商品に取り入れられたり、加工して「宅食らいふ通販」で販売されたりしています。

「原料を商品に変えていく中で、新たな価値が生まれます。例えば、瀬棚農場で搾られた生乳。加工センターで生クリームと脱脂乳に分離し、アイスクリームやチーズができます。加工することで保存可能な期間が長くなり、農場から遠方のお客さまにも届けることができます」

また、仕入れや開発部門との協力は、ワタミグループで取り組む上での意義とのこと。

「ワタミファームだけでなくグループ全体で6次産業化を進めています。ワタミファームの事業が、より全体の土台となれるよう努めていきたいですね」と西岡は話します。

「ワタミファームは『土づくり、人づくり、地域づくり』を合言葉にしています。良い土を作る過程で仕事に向き合い、人が育つ。また提携している生産者さまや加工先、時には子どもたちにも関わり、事業を進めることができています。地域への貢献を考えることも大切。ぜひ、私たちが土からこだわって作った商品を、おいしく食べていただけたら嬉しいです」

農地所有適格法人
有限会社ワタミファーム
代表取締役社長
西岡亨祐（にしおかこうすけ）

各地に農場があるため、全国を飛び回り現場も見る西岡。夢は「日本の子どもたちのなりたい職業に“農業経営者”が多くあがってくるような農業界にできたら」。

届けたいおいしさのために土と草から考えて

ワタミファームでは、土壌の持つ本来の力を引き出せるよう、環境への負荷が少ない土作りに取り組み、農業を行っています。まずは農場や牧場での土作りにこだわり、その土から作物を育てるほか、飼料を作って家畜を育てています。

今回紹介した瀬棚農場では、鶏の平飼いや、放牧を取り入れた酪農を行っています。日々の飼育の基本となる牛舎の環境作りをし、牛の飼料である草を育て、放牧し、得られた生乳から商品を作り、お客さまにお届けしています。