

島の酪農文化の継承と

高品質な乳製品の提供を目指して

八丈島乳業株式会社代表取締役

歌川 真哉

酪農が盛んな八丈島

八丈島は、東京から南に約二八七キロメートル、飛行機でおよそ五五分の場所にあり、三原山と八丈富士の二つの火山が造り出したダイナミックな地形と、黒潮の影響を受け温暖な気候が特徴の、海・山・温泉がそろった自然に恵まれた島です。ダイビングや釣り、山歩きなどのアウトドアも盛んで、訪れる人を飽きさせません。天候は気まぐれで、晴れたかと思えば急なスコール、そして虹……そんなドラマチックな風景を日常的に目にできます。

流刑地として、戦国武将・宇喜多秀家公をはじめ多くの流人を受け入れてきた過去や、伝統工芸・黄八丈^{はちじょう}や八丈方言など、深みのある歴史・文化も島の大きな魅力となっています。観光だけでなく農業や漁業も盛んで、明日葉・くさや・島焼

酎などが特産品です。最近では移住やワーケーション先としての注目も高まっており、島外からの新しい人流も生まれてきています。

八丈島は、昔から牛と深い関わりがありました。江戸時代には既に一戸に一頭以上の牛が飼われていたという記録があり、農作業や荷物の運搬、さらには牛相撲まで、いろいろな場面で牛が活躍していたそうです。一七七四年には六二九戸・八三五頭、一八六〇年には一〇二九戸・一三五一頭といった記録が残っており、人々の暮らしの中で牛が重要な存在だったことがわかります。また、飢饉の際に牛を食べてしのいだという話も伝わっています。

本格的な酪農が始まったのは、全国的にもかなり早く、明治時代の中頃でした。島に自生していた「マグサ（ハチジョウススキ）」のおかげで、年間を通して飼料を確保できたことが



島の自然のなかで放牧される牛たち。

背景にあります。大正時代には、八丈島で飼われていたホルスタイン「グランソン号」が乳量世界一を記録したという逸話も残っています。

昭和一四年に森永乳業の工場ができ、島内でバターや練乳の生産が始まりました。以後の一五年間が「八丈島酪農の黄金期」とも呼ばれています。戦後には全国に先駆けて坂下地区で学校給食に牛乳が導入されるなど、酪農は島の暮らしに深く根づいていきました。昭和の終わりごろまでは、牛乳の生産はほぼ島内で賄えていたようです。

しかしながら、流通の変化で状況は一変し、本土から品質の安定した安価な牛乳が届くようになると、八丈の酪農は競争力を失い始めます。加えて人口減少も進んだことで、島の酪農は次第に縮小していきました。

島の酪農存続に向けて事業を継承

以上の流れの中、私は、平成二六年に八丈島乳業株式会社を立ち上げました。きっかけは、島で唯一残っていた酪農会社「株式会社楽農アイランド」が経営の継続に苦しんでいたことです。

当時、私はリゾートホテルを経営しており、そこで島産の牛乳を使っていた縁から、楽農アイランド創業者の小宮山

建さん・万里子さんご夫妻と知り合いました。同社は、平成一九年に農協が牛乳製造から撤退した際、島から酪農がなくなることに危機感を抱いた八丈島の有志の方々が立ち上げたものでした。当初は島内の酪農家から生乳を仕入れていましたが、残りの酪農家も廃業となってしまったため、自社で牧場を開設。岩手県なかつほらの「中洞牧場」で取り組まれている、山間部に牛を自然放牧する「山地酪農やまち」を手本に酪農事業を始められました。

とはいえ、離島で経験の浅い酪農経営には限界があります。「このままだと、本当に酪農が島からなくなってしまう」と、感じた私は、彼らの想いと事業を引き継ぎ、会社を再出発させることを決意しました。ちょうどその頃、弊社の現専務・魚谷孝之など、やる気のある若者たちが島外から加わってきていたことも大きな後押しとなりました。

こうして誕生したのが八丈島乳業です。私たちは、かつてのように島に酪農を根づかせ、もう一度「島の文化」として育てていきたい、という強い想いを持っています。しかし、ただ「昔に戻す」のではなく、「島の環境を活かした新しい酪農」にチャレンジしたいと考え、八丈の自然を最大限に活かし、牛たちが健康でいられる環境をつくり、量より質を重視した持続可能なスタイルを目指しています。



八丈島乳業の製品。

自社生産の乳製品を島内外に展開

現在、八丈島乳業は「牧場部門」と「工場部門」の二本柱で運営しています。前者では、自社で運営する「ゆーゆー牧場」で、「ジャージー牛」を約五〇頭飼育しており、そのうち二〇頭ほどが搾乳牛です。ジャージー牛は乳脂肪分が高く、濃厚でコクのあるミルクを出してくれるのが特徴で、毎日およそ四〇〇リットルの生乳を搾っています。

この生乳はすぐに島内の自社工場に運ばれ、低温殺菌などの処理を経て、牛乳はもちろん、バターや生クリーム、プリン、ヨーグルトといった乳製品に加工されます。出荷量は多くありませんが、手間暇をかけて育て、加工した製品の味には自信があります。

流通先は島内外の両方で、島内ではホテルやスーパー、土産物店などに卸しています。また、「スーパードアーズ大賀郷店」に隣接する「八丈島ジャージーカフェ」、八丈ビジターセンター内の「Gelateria365」の二つのカフェを直営しており、観光で島を訪れる方々をはじめ、たくさんの人に口にしています。島外ではホテルニューオータニをはじめとする高級ホテルやレストラン、イベントや百貨店の催事などに出荷しています。また、自社のオンラインショップでの販売も行なっています。年間売上は約五五〇〇万円ほどです。

が、売上以上に「牛乳の味を通して八丈島の風土を感じてもらうこと」に、こだわりを持って取り組んでいます。

現在のスタッフは、社員六名・パート四名の計一〇名です。雇用にあたっては、「特定有人国境離島地域社会維持推進交付金雇用機会拡充事業」も活用しています（詳細は本誌二五六号参照）。弊社は、離島の小さな企業のため、人材確保は簡単ではありませんが、幸運なことに志のある人たちが自然と集ってきています。

牧場のスタッフは、酪農を学んだ大学生や高校生、他の牧場での経験者が中心で、「牛にやさしい牧場をつくりたい」という私たちの理念に共感して来てくれた人たちです。海が見える自然の中で育つジャージー牛の姿に惹かれ、島にやって来た従業員も少なくありません。

このほか、私たちのグループではホテルや飲食店も展開しています。複数の事業と連携することで、働く人の選択肢を広げ、人材の循環が生まれやすい環境づくりに取り組んでいます。

伝統的な酪農を実践

八丈島乳業では、冬でも草が青々と茂る温暖な気候を活かし、できる限り島で育つ青草を使った、伝統的な酪農スタイル



マグサなど島に自生する草を餌に、牛を育てる。

ルを目指しています。主に使用しているのは、昔から牛の飼料として使われてきた「マグサ」「アシタバ」「チガヤ」といった島の草です。どれも八丈の土地に根ざした植物で、これらを食べて育った牛のミルクには、「島らしいやさしく素朴な風味」が宿ります。

また、弊社の牧場には牛舎がなく、完全放牧を取り入れています。傾斜地や林の中といった使いにくい場所も、牛たちにとっては自由に体を動かせる大切なフィールドです。海を眺めながら、のびのびと草を食べるジャージー牛の姿は、見ている私たちにも穏やかな気持ちにさせられます。雨の日は椰子の木の下で雨宿りし、台風の際には岩陰に身を寄せてやり過ごすなど、牛たちは自然の中でたくましく育っています。

他方、現状ではすべての

飼料を島内で賄うことは難しく、半分以上は本土から配合飼料を取り寄せています。少しづつでも自給率を高めていこうと、耕作放棄地を活用したマグサ畑の拡大に取り組んでいます。かつて島じゅうに広がっていたマグサ畑の風景が、もう一度蘇ることが目標です。

私たちが大切にしているのは、長年にわたり島の酪農を支えてきた先輩方の知恵と経験です。草の管理や刈り取りのタイミング、保存方法の工夫など、日々の積み重ねの中から生まれたノウハウは、まさに地域の宝物ですが、その経験者の多くが高齢となってきています。「最後の世代」が元氣なうちに、貴重な知見をいかに次の世代へ手渡していくのが、私たちに課せられた大切な使命だと感じています。

課題となる輸送コスト

現在、事業を進める上で最も課題となっているのが輸送コストです。各種原材料や設備の島への移入に係る仕入れコストが割高なほか、製品を島外へ出荷する際も、弊社の事業規模が小さく大手運送会社と法人割引契約ができないため、本土の企業と競争することが難しい状況となっています。こうした離島特有の物流コストに対し、輸送費を支援するような制度があればとても助かります（※）。

特定有人国境離島交付金の雇用機会拡充事業を含め、現在の補助金制度は、どうしても起業や新規事業の展開に偏りがちなように感じます。しかし、地域に根ざして長く続いている事業も、安定した雇用や経済の基盤となっている重要な存在です。すぐに雇用につながらなくても、既存事業の継承という観点から支援の対象を広げていただけると嬉しいのです。

八丈の酪農を次世代へ

私たち八丈島乳業の事業は、島の自然や人、そして牛との関わりのなかで少しずつ育んできたものです。課題は山積していますが、「酪農がある風景」を次の世代に残したい一心で、日々取り組んでいます。酪農が儲かるビジネスかと聞かれたら、素直に頷くことはできません。しかし、私は「島にとって必要な仕事」だと信じ、弊社の牛乳を通じて、八丈の四季や風土を感じてもらえること、島内外の方々が「また飲みたい」と言ってくださることを原動力に頑張っています。

今後は、もっと多くの人々に八丈島の酪農を知ってもらえるような取り組みを構想しています。たとえば、牧場体験や工場見学、島の素材を活かしたスイーツ開発、学校と連携した教育プログラムなど、牛乳をきっかけに地域とのつながりを増やしていければと思っています。また、都市部からの移

住希望者と酪農の仕事をつなぐ仕組みづくりも始めていくらと考えています。「動物が好き」「自然の中で働きたい」と思う人たちにとって、八丈島は魅力的な場所だと思っています。

私たちが目指すのは、ただ牛乳を生産するのではなく、「酪農がこの島で続いていく仕組みをつくる」ことです。地域の資源を活かし、循環を生み出し、次世代にバトンを渡していく「持続可能なモデル」を、これからも丁寧に取り上げていきます。

二〇二四年一二月に小宮山建さんが亡くなりました。同氏の想いを受け継ぎ、一滴の牛乳の背景にあるたぐさんの物語を守り・育て・未来へつないでいくために、私たち八丈島乳業は、これからも牛とともに前へ進んでいきます。

※離島活性化交付金の輸送費支援事業では、戦略産品に限り、その移出や原材料の移入コストを支援している。また、特定有人国境離島交付金の輸送コスト支援事業では、加工された乳製品は補助対象外である。なお、東京都の伊豆諸島海上貨物運賃補助金では、牛および飼料が補助対象となっており、運賃の五〇パーセントを都が支援している。

歌川 真哉（うたがわしんや）

昭和四十五年生まれ。新潟県新潟市出身。平成一九年に八丈島へ移住。現在はリゾートホテル・牧場・カフェを展開する「リードホテル&リゾート」「八丈島乳業」の代表取締役に加え、移住定住支援NPOの代表理事も務める。ビジネスを通じた地域課題の解決と人口増加、島の魅力向上を目指している。妻と二人の娘とともに八丈島在住。