ルポライター
滝川 康治

〝農と食〟北の大地から

連載第 197 回

厚真発・平飼い養鶏の第一線で奮闘する「小林農園」の営み

胆振東部地震を乗り越え目指す「自由で人間も鶏も楽しい農業」

今から10年前、胆振管内厚真町の山間部に新規就農した青年が2百羽の平飼い養鶏を始めた。順調に飼育数を増やし、なじみの顧客もできた矢先の2018年、胆振東部地震が直撃して住宅を失い、養鶏の前途に暗雲が立ち込める。しかし、持ち前の行動力と周囲の協力で太平洋にほど近い現在地に移転し、農場を再建。今では、道内では最大規模の平飼い養鶏場になり、加工や直売、飲食などの事業も手がける。鶏の習性や生理をよく理解し、広いスペースを確保してストレスの少ない飼育環境を提供するなど、アニマルウェルフェア養鶏の第一線に立つ――。そうした歩みを振り返りながら、「自由で人間も鶏も楽しい農業」を追求する農園主・小林廉さんの実践を紹介しよう。

▲体の汚れなどを落とすため鶏は「砂浴び」が大好き。あちこちで鶏たちがうっとりした表情を見せる

◀小林農園の卵のパッケージ。10 個入り 500 ～ 600 円で販売している

生きもの本来の姿を追求する道内最大規模の〝ケージフリー〟

太平洋にほど近く、苫東厚真火力発電所を望む平原地帯の一角に、テンアール㈱（小林農園）の養鶏用ハウスが並ぶ。ここは、鶏たちを狭い空間に閉じ込めず、平飼いと放し飼い（夏季のみ）で7千羽を飼養する、道内で最大規模の〝ケージフリー〟農場だ。2021年には自前の食堂＆直売所「FORT by THE COAST」も開設。生産から加工・販売までの一貫経営を実現させた。

農場の目標は「真面目で、自由で、ヒトもトリも楽しい農業を追求する」。代表の小林廉さん（1983年、札幌市生まれ）は、「この人たち（鶏のこと）が過ごしやすい環境を創るのが自分の仕事」と、サラリと言う。

採卵鶏の銘柄のひとつ「ボリスブラウン」7百羽を平飼いする、広さ100坪ほどの農業用ハウスが10棟。うち2棟は有機畜産物のJAS認証を取得済みだ。飼料のほとんどは道産（後述）で、夏場は敷地内の草を刈り緑餌として与えている。

一坪あたりの飼育数は8羽（1羽あたり4100平方センチ）、放牧時には5羽ほどになる。日本のケージ養鶏場では、A4判用紙よりも狭い400平方センチ／羽ほどと、劣悪な環境のところが多い。その10倍の飼育面積をもつ鶏舎で暮らす、この鶏たちの幸福度はとても高い。

鶏舎に足を踏み入れても、不快な臭いは全くない。鶏たちは自由に餌をついばみ、水を飲み、止まり木で休み、床面を突つき、砂浴びをする――生きもの本来の姿を目にすることができる（注＝防疫上、一般の人の見学は受け入れていない）。

「ひと口に〝平飼い〟といっても、汚かったり、『一坪あたり30羽の平飼いならば、ケージ飼いのほうがまし』と思うようなところもある。僕は、人に見られても恥ずかしくないように、（鶏舎が）広くて、鶏もきれいにしてきました」

と話す小林さんは、平飼い養鶏業界のトップランナーをめざす。

10 棟のハウスで約 7 千羽の鶏を飼い、15 人のスタッフとともに加工や直売などを手がける小林廉さん。2013 年に新規就農、胆振東部地震で移転を余儀なくされ、太平洋に近い現在地で再建。道内では最大規模の平飼い養鶏を営む（2021 年 1 月撮影）

5年前の胆振東部地震で被災 わずか3カ月で移転・再開へ

代表の小林さんは、もともと養鶏とは縁のない世界で育った。

大学を中退し、19歳から22歳までサラリーマン生活を送る。札幌市内で飲食店を経営したのち、バックパッカーになり、海外を旅をしながら起業しようと考えた時期もある。

帰国後の2008年から養鶏を志す。約3百羽の平飼い養鶏を手がけ、卵を販売する江別市の知人の仕事を手伝ったのがきっかけ。動物は好きで物を売ることは得意だった。

この仕事が合っていると思い、札幌の平飼い養鶏場で修業し、新規就農をめざす。自前の農場を持とうと道内各地の町に打診したが、資金力不足で門前払いをくり返した。

11年に厚真町の地域おこし協力隊の一員として移住し、農業研修を経て、市街地から車で20分ほどの山あいの土地で、13年に「小林農園」を設立。1棟の鶏舎と2百羽からの出発だった。

ほどなくして鶏は1500羽に増え、固定客もできた。「それまで3年間、休む日はなく、仙人のような暮らしを続けました」と述懐する。

経営が軌道に乗った矢先の18年9月、胆振東部地震が発生して住宅は全壊。沢の奥にあった鶏舎は無事だったが、そこに向かう入り口が土砂で埋まった。小林さんはヘリコプターで救助されたが、鶏の世話に通えなくなってしまう。

1週間後、森林組合の協力を得て山越えで農場に出向くと、半数の鶏が圧死していた。残った鶏を屋外に放ち避難所に戻ったが、キツネに襲われたりして全滅したという。

被災した当時、すでに農場の設備投資は終えていた。将来について思い悩むよりも、「再開するなら周囲が熱いうちがいい」と考えた。

農場の再建のために町内で数カ所

の土地を探し、9月末には移転先を現在地に絞る。すぐに札幌在住の所有者を訪ね、4ヘクタールの原野を購入した。復興資金を活用して新鶏舎を建てる際には、災害ボランティアや仲の良かった顧客ら延べ3百人ほどが応援に駆けつけた。

地震発生から3カ月後、もともと前の農場に入れる予定だった9百羽の鶏を導入して、雪が降る前に農場を再開。その間、新しい農場の納屋に寝泊まりしながら作業を続けた。

渡り鳥の飛来時期から外れる5月末から4カ月間、鶏たちは舎内と外を自由に行き来できる

その行動力がすごい。20年には法人化して「テンアール㈱」になり、小林農園は生産部門を担う。

被災後の移転から4年余りになる。現在地は、平坦な土地が広がり、周囲に高い山がなく日照時間は長い。1年を通して太平洋から潮風が吹き、夏場でも涼しい。高温多湿が苦手な鶏にとって快適な環境のようだ。

ストレスの少ない環境を創りAW養鶏のモデル事例が実現

筆者は、2年前から昨秋まで2度にわたり小林農園を訪れ、昨夏には東京のアニマルウェルフェア（AW）団体が主催するオンライン見学会にも参加した。それらの見聞も交え、飼育方法などを紹介しよう。

鶏舎の床には火山灰を厚さ15センチほど入れてあり、鶏たちは地面をついばみ、砂浴びなどをしながら暮らす。小林さんが手本にする中島正氏の著書『自然卵養鶏法』（農文協）では、鶏の飼育密度として「坪あたり10羽」を推奨するが、前述のように5～8羽にとどめてきた。

「10羽でも鶏の糞が悪臭の原因になることがあり、床を乾燥・発酵させるには飼育密度はより低いほうがいい。1羽あたりの飼育スペースがうちより広い養鶏場は、道内にはないでしょう。この広さに加え、十分な採光と換気によって、良好な環境が実現できました」（小林さん）

生後100～120日の若鶏を導入し、540日齢（約1・5年）まで飼育。抗生物質は投与しないが、ワクチンは接種する。メス20羽あたりオス1羽を同居させ、有精卵の条件をクリアしてきた。

AW先進国の多くは、鶏同士の突つき合いを防止するための、くちばしを切除するデビーキング（断嘴）を禁止する流れが強まっている。

「孵化場では生後10日以内にレーザーを使って（断嘴を）やっているけれど、うちに来てからは基本的にしません。突つきの原因として、群れの気性やストレス、西日が差すなどの要因を考え、日常管理の中でそれらを除去していきます」

7百羽を一群として、移動式の止まり木を10ユニット、産卵箱を32室設置。渡り鳥が飛来する時期は防疫上から放し飼いを見合わせるが、鶏たちは5月末から4カ月間、鶏舎の内外を自由に行き来できる構造にしてある。餌箱やネットなど一部の資材は、ケージ飼育のものを転用するなど随所に工夫を凝らす。

「鶏の本能や習性を理解すると、人間がやるべきことが分かります。飼育環境や卵の品質などマニュアルで管理できないものがあるので、鶏に興味を持って飼育するスタッフの育成が大事。それらが出来て初めて、この規模が保てるのです」

就農時からずっと外国産の飼料は使わない。全体の6割を占めるのは人間の食料にならない規格外の道産小麦で、粉砕せずに食べさせる。他には、道産の米ぬかやオホーツク産の魚粉、ホタテの貝殻、塩などを自家配合したもので、有機と慣行をきちんと分けて対応。さらに、夏場は鶏の大好物の草を、冬場になるとコーンサイレージ（有機）やグラスサイレージ（慣行）を与えている。

飼料の大部分に道産素材を使い、右側の装置で自家配合。規格外の有機小麦を与える、オーガニック分野の拡大もめざす

「有機と慣行は餌が違うだけで、他の飼育方法は全く同じ。明確にマーケットを分け、認証されたものを希望する関東・関西の取引先だけに有機の卵を流通させています」

道内の平飼い養鶏家の中で「道産飼料」にこだわる人は多いが、7千羽規模で有機畜産も志向する農場は貴重な存在といえるだろう。

自前の食堂＆直売所を開設しオーガニック養鶏拡大も模索

厚真町で就農後、「売る卵はありません」と言って販売を断るのが嫌で、鶏の飼育数を増やしてきた。

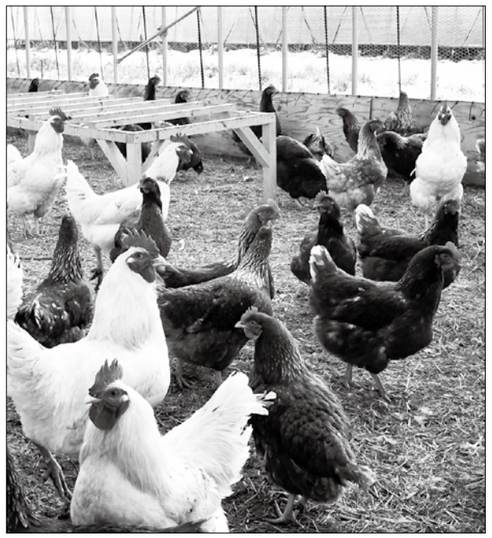
「それは、自分で売り抜ける能力がないと実現できません。僕はあえて高い価格設定を心がけ、（小売り価格は）10個で5百～6百円くらいが必要と考えています」

現在、自社のスタッフは農場と販売、加工など合わせて15人ほど。毎月の産卵数は12万～15万個に上り、うち95％が直売に回る。全体の約4割をコープさっぽろが占め、残りは直売所やオンラインショップ、関東圏のスーパーやホテル、飲食店などに供給。注文に対し、卵の生産が追いつかない状況という。

一昨年春に開設した直営の食堂＆直売所「FORT by THE COAST」。卵や親鳥の肉を使った料理やスイーツなどを提供している

一昨年から敷地内で直営の食堂＆直売所を始めた。540日齢で食鳥処理場に送った親鳥の肉は全量引き取り、燻製などに加工したり、食堂のメニューの一部になる。地元をはじめ日高・札幌方面から、土日を中心に来店客が多いとか。

「飲食部門では、規格外の卵や親鳥の肉をピザやスイーツ、カレーなどに活用していますが、農家自身がブランディングすることに意味があります」と手応えを感じている。


1坪あたり平均7～8羽と平飼い鶏舎の中でも広い飼育スペースを確保。アニマルウェルフェア養鶏に取り組む

地震による被災体験を乗り越え、移転先で新境地を開いてきた小林さん。動物の習性や生理、生態を理解して鶏たちに接するアニマルウェルフェアの基本を踏まえ、生産から加工・販売に至る道筋をつけ、さらなる事業展開を模索する。

今後の目標のひとつはオーガニック養鶏の生産量を増やすこと。道内の有機小麦の生産の伸びに期待し、互いが発展する道を追求する。

「（3年目に入る）飲食部門にはまだキャパシティがあるので、集客を増やしたい。また、加工部門も卸しの分野を伸ばしたいですね」

持ち前のひたむきさと行動力、人脈などを生かしていけば、日本の平飼い養鶏界のトップランナーになり得る人物だと思う。今年から40代の仲間入りだが、第一線で活動できる年月も長い。アニマルウェルフェア養鶏の推進に向けた、これからの取り組みに期待したい。

■テンアール㈱（小林農園）
厚真町浜厚真467―1
TEL：0145・28・2726
FAX：0415・29・7786
HP：https://kobatama.com/

※筆者のHP「滝川康治の見聞録」https://takikawa-essay.com/ に本シリーズの過去記事を収録しています。ご参照ください。