



新たな取り組みにチャレンジしています

フードバレーとかがち



佐藤 裕一

上川郡清水町
佐藤農場

大学卒業後札幌の環境調査会社で働いていたが、2011年に清水町に戻り、佐藤農場の3代目として、小麦、大豆、小豆、ビートを生産しています。

美味しさを追求し、ストーリーのある小麦の生産と販売をしていきます!!

■味とストーリーで選ばれる小麦を目指します!

外国小麦との差別化を図るため、美味しさ(味、香り)とストーリーが評価され、選ばれる小麦生産をします。

■都市部のベーカリーへの提案を行います!

地元のベーカリー、製粉事業者と協力し、品種・年柄に併せた製パン方法の提案を、都市部のベーカリーに向けて行います。

■穂発芽小麦の有効活用を探ります!

穂発芽によってパンに向かなくなった小麦を有効活用するため、お酒原料への活用を探ります。

いまの課題は?

- 関税が撤廃されても輸入小麦との競争に負けない生産、販売方法を確立することが重要です。
- 小麦生産の競争相手であるアメリカ合衆国の小麦の現状を知り、差別化のヒントを見つけたいと思いました。
- 差別化のひとつとして、育種・製粉・製パンまでを一貫した取り組みが考えられるので、先行事例を研究していきたいです。

「国産を使うメリットは、お客さんに説明しやすいこと」「小麦自体の味と香りだけはベーカリーにはどうしようもできない」と東京のベーカリーのみなさんからエールをいただきました。



チャレンジ実現に向けた研究内容は?

アメリカ合衆国を訪問し、農場経営、製粉、ベーカリー経営など、そのすべてに携わる農場を訪問し、ノウハウを学ぶことができました。

1910年製の穀物調整設備。アメリカでも十勝と同様、生産者が調整まで行うケースは稀ですが、自ら製粉を行うためにこの調整設備を導入しました。



Thorさんをはじめとした共同経営で運営される製粉所(Farmer Ground)とパン工房(Wide Awake Bakery)。麦類の高付加価値化に取り組んでいます。小麦1kgあたりの価値は30円ですが、小麦粉にしてスーパーに卸すことで200円にまで高まります。



ニューヨーク州では酒税法の規制緩和を行ったことで、農場独自のビールなど、個性豊かなお酒を楽しめるようになりました。穂発芽によって、パンに向かなくなった小麦を、Thorさんはビールの原料として活用しています。



農場経営の他に、製粉所、ベーカリーの経営にも関わっているOechsner FarmのThorさん。小麦の生産加工・販売まで一環して行い、市場の相場に左右されることなく、経営の安定を図っています。



フードバレーとかがち推進協議会の支援(十勝人チャレンジ支援事業)を活用して、以下のテーマで調査研究を行いました。

【テーマ】 関税撤廃を見据えた十勝の小麦生産の展開方向

十勝人チャレンジ支援事業とは?

新たな取り組みにチャレンジする人を支える事業。単なる視察旅行ではなく、自身の経営課題を再認識し、その課題解決のために何が必要か調査研究を行い、実践していくものです。