

平成 23 年度海外研修事業 報告

本年度の海外研修事業を、平成 23 年 11 月 20 日（日）から 28 日（日）にわたり実施しました。その概要は次のとおり。

〔第 1 日目〕 11 月 20 日（日）

成田空港 17:00 集合。総勢 13 名。

事務局よりスケジュールや現地での注意事項等を説明。

20:00 オーストラリア シドニーに向けて出発

〔第 2 日目〕 11 月 21 日（月）

7:45 シドニー空港到着（過ごし易い気温で、時より晴れ間がのぞく）

11:30 シドニー空港発 → ワガワガ空港へ

13:00 ワガワガ空港からリートン市へバス移動

ワガワガ（wagawaga）は、ニューサウスウェールズ州の内陸部にある灌漑施設が整い農業が盛んな町。水資源（マレー川、マルビシ川）が豊富である。

14:30 チャールズシュワート大学（チーズ工房とワイナリー工場）見学

大学の農地で、ワイン用のぶどうの他、オレンジを栽培している。ワインの製造は、専用施設で自動化し人件費を抑えている。赤ワインは苦味と香りが重要な為、果実全体を使用し、白ワインは実の部分のみ使用（皮は堆肥の原料へ）する。

その後、醗酵の為イースト菌を添加する。スパークリングワインは、製造期間が 4 年と長く、原料のぶどうも大学の農場で栽培していない品種が必要になる為、製造は極僅かとのこと。

ワインは、カシの木で作られた樽で熟成される。樽は 1 年サイクルで中身が入れ替えられ（製造から販売まで約 1 年）、4 年で役目を終える（バクテリア発生の為）。木製の樽の他に人工の熟成タンクがあり、20 年使用可能とのこと、コスト面で利用価値があるとのこと。この人工タンクで赤ワインを熟成させる場合は、樽の木を一緒に入れて風味をつける。製造したワインは、一般に販売している。

大学の敷地内のチーズ工房に移動。衛生上の問題で施設の外からの見学。大学の生徒に製造方法を指導する小規模の施設と、別に販売用の製造施設があった。1 週間で 200 kg（原料のミルク 2,000 kg 分）のチーズ（カマンベール、コードチーズ他）を製造。製造期間は 2 日間で、熟成に 4 ヶ月を要する。

両施設見学後、大学施設内で製造されたワイン試飲し、チーズを試食。



ワイナリー工場見学



人工の熟成タンク

〔第3日目〕 11月22日（火）（曇り空）

9:30 コメ生産農家到着（ピーター・ドレイパー・ファーム）

必要農地を購入し、1984年から夫婦で生産を開始。生産規模は1,000ヘクタール。コメ（ジャポニカ米）以外に、小麦、牧草（オーツ）を作付けしているが、米の収益性が良いとのこと。大型機械を所有し、農地面積が広大な為、肥料散布等の農作業にはGPSを利用して。農地は水稻栽培で、播種、除草・除虫剤散布は、セスナ機を私用している（コントラクターに依頼）。農地国内販売向けの出荷先は自由。輸出向けは、サンライス社に出荷するように義務付けられている（ニューサウスウェールズ州コメ販売ボードの委任を受けた輸出向け独占業者）。農業収入は、気候変動（干ばつ）による水資源の利用量に大きく左右される為、安定収益は望めないとのこと。妻の収入や、敷地内のソーラーパネル発電収入が経営を助けている。



農場の見学風景



大型機械

果樹生産農家へ（リートン南部）

11:15 パシフィックフレッシュファーム到着（パシフィックフレッシュファーム）

パシフィックフレッシュファームは、10名の生産者が出資し設立した法人で、出資生産者はそれぞれ農場を持ち果樹生産している。ドミニクさんは、その出資者の1人で、100ヘクタールの農地を所有。従業員は10人で、妻は事務を手伝っている。生産しているのは、ネーブル、デコポン（「スモウマンダリン」という名前で販売）。水の管理は、地面を通したホースから自動で行っているが、摘果、収穫等は、手作業となる。当農場は、国内向け出荷が40%で、残り60%の良品を輸出向け（アメリカ向けが多い）にしている。

選果場へ移動。昨年の出荷実績は、デコポン400トン、ネーブル1,000~1,200トンで、従業員は20名（繁忙期は臨時に20名程臨時雇用）。6年前までは、人間の視覚で選果していたが、人件費を抑える為機械化（カメラで、色、キズ、大きさにより格付け）。消費者は見た目を重要視する為、格付けに糖度は関係ない。市場価格の動向により、生食用と加工用の出荷量を調整している。収益性は、気候変動（干ばつ）の影響はそれほどではなく、輸出向け販売が、為替の影響に左右されるとのことである。



農場オーナーの説明



選果場の作業の様子

15 : 30 肉牛農家（フィードロッド）到着（レイ・ミス・フィードロッド）ワガワガ郊外

この農場は、1989年に阪南畜産が出資して始まった農場で、現在は、2年前に別オーナーとなった。肉牛6,500頭規模、面積は14ヘクタール、毎週300頭の素牛導入と肉牛出荷がある。品種は、アングス、ヘレフォード、マレーグレー他。素牛（12～18ヶ月齢400kg）は、ワガワガの家畜市場から専属の家畜商を通じ導入している。フィードロッド方式の穀物肥育（1日2回給与）を行い、飼料は、専門の栄養士（獣医師）の指導を受けて、大麦、小麦、牧草サイレージを配合する。国内向けは、導入後60日肥育（生体540kgで出荷）、輸出向けは導入後100日肥育（生体600kgで出荷）している。平均でDG2.0kg（去勢）、1.9kg（雌）となっている。一日2回餌の摂取量をチェックし、餌の栄養バランスを変更し、設定した出荷体重をクリアするようにしている（日本のように肉質も追求した生産ではない）。

増体遅れと事故減に努力されている。販売は、肥育脂肪が付きやすい雌と比較し、赤肉歩留まりが高い去勢の方が収益性が良いとのことである。粗い収益性の計算（輸出向け去勢牛）ではあるが、費用は1,125ドル/頭[素牛800ドル/頭（2ドル/kg）＋生産費用325ドル/頭（100日間肥育）]で、販売単価は、1,344ドル/頭（生体600kg×枝肉歩留56%×4ドル/kg）となり、収益は確保されているように思われる。事故率も0.25%と低く、大規模な経営でありながら、牛の管理は行き届いているようであった。



広いパドック



広大な敷地

〔第4日目〕11月23日（水）（晴天 過ごし易い陽気）

9 : 00 酪農家到着（ネイル・ジョリフィー・ファーム）ワガワガ西部

搾乳牛290頭規模で、他に繁殖用の雄牛80頭を所有。360ヘクタールの農地を所有（内80ヘクタールは灌水設備が整っている）。搾乳システムはヘリングボーン式（朝夕2回

搾乳)で、290頭搾乳に2時間。1頭当たりの年間搾乳量は9,500kg。生乳は、フォンテナ(ニュージーランドの業者)に販売し、12~17セント/lの収益がある。販売単価が下落してきている為、収益は低下傾向にある。生乳販売のほか、精液を、AIセンターや酪農家に販売している。生乳販売よりも収益があるとのことである。収益が低下傾向にある酪農家を規模拡大する意欲はなく、繁殖部門を拡大したいとのことである。付近に大型酪農家が3戸あり、ネイル・ジョリフィーさんの農場は、その一つ。酪農経営を維持する為には莫大な運転資金が必要になるとのことであった。



搾乳システム



放牧される搾乳牛

12:05 ワガワガ空港着

12:55 シドニー空港へ出発

14:00 シドニー空港到着 大雨

14:50 オーストラリア食肉家畜生産者者事業団(MLA) セミナー会場研到着

MLAの活動内容、オーストラリアの牛肉産業の概要及び食の安全に対する取り組みを説明を受ける。

MLAは、生産者からの課徴金で運営され、生産性の向上、牛肉の安全性・食肉業界システムのサポートを行っている。具体的には、市場調査分析、国内外のマーケティング。オーストラリア産牛肉は、ほぼ輸出向けで成り立っている。日本、アメリカ、韓国が主要輸先。日本向けは、アメリカとの競合で需要が減少傾向にあるが、東南アジア、インドネシアの需要及び国内需要が伸びている。牛肉輸出のオーストラリアは、世界の輸出量に占める割合が18%(世界第2位)であるが、世界の牛肉生産量に占める割合は4%しかない。

全国家畜識別制度について紹介があった。日本のトレーサビリティと近い制度。電子タグを使用し、1頭毎に管理されている。生まれた子牛の情報(生年月日)がわからない点は日本とは異なる。日本でも電子タグを使用すれば、もっと有効な情報を1頭毎に管理できるのではと感じた。

〔第5日目〕11月24日(木)(曇り空で少し肌寒い)

9:30 シドニーからロンセストン空港到着 気温も暖かく晴天

10:20 野菜(ジャガイモ)生産農家到着(タスマニア島南部)

弟と二人で経営し、15~80ヘクタールの15の土地(借地)で、加工用のジャガイモと薬品用のケシを契約栽培。契約先は、アグリビジネスの企業であるシンプロット社(ジャ

ガイモ)、製薬会社のアルカロイド社(ケシ)。作付面積は、ジャガイモ415ヘクタール、ケシ50ヘクタールで、ジャガイモを中心に生産されている。ジャガイモの収量は50~55トン/ヘクタール。農作業は、コントラクターを利用(数台を除き、機械もコントラクターが所有)。ジャガイモ生産は、ケシよりも収益は良いが、雨量が多いと収量が減る。今後は、経営安定の為、ケシの生産量を増やしていきたいとのこと。



広大なジャガイモ畑



一部生産されているケシ

14:50 コールス(スーパーマーケット)見学

牛乳等の乳製品は安く、卵、野菜は割高な印象。牛肉はグラム単価でみると割安。

[第6日目] 11月25日(金)(晴天、強いひざし)

14:35 フィードロッド農場到着(タスマニア・フィードロッド)ロンセストン郊外

宮村さんは、イオンの社員で、農場に出向している。この農場は1970年経営を開始し、1991年からイオンの100%子会社となり、肉牛を日本向けに輸出。イオンスーパーマーケットで「グリーンアイタスマニアビーフ」として販売されている。タスマニア島では、フィードロッド農場はこの1農場のみで、飼養規模は7,000頭(アンガスの繁殖牛も所有)、品種はアンガスのみ。週300頭を導入し出荷している。島内で12~18ヶ月の素牛(450kg)調達。大麦中心の穀物(食品残渣も少し利用)で150~200日肥育(3回給与/日)し、生体700kgで出荷している。今後の課題は販売先。日本向けの販売は今以上に伸びるとは考えにくいので、国内販売も検討していきたいとのこと。



イオン100%出資農場



宮村さんの説明風景

[第7日目] 11月26日(土) 雨風強く肌寒い

7:30 シドニー北西部の野菜農家へ向けて出発

野菜農家 タスマラー農場

レタス、セロリ、コリアンダーを生産。家族経営。出荷先はフレミントン市場。農地は4.8ヘクタールあり、経営はそれほど大きくない。商工会の会長で、園芸店も経営している。天候が悪く、車窓からの見学となった。

22:05 シドニーから成田に向けて出発

〔第8日目〕 11月27日（日）

6:30 成田空港到着 入国手続き、現地解散