

## 第 11 章 花畑牧場

秋野 有咲

### 11.1 花畑牧場とは

#### 11.1.1 花畑牧場のはじまり

花畑牧場は 1992 年 5 月 7 日に資本金 2000 万円で設立された株式会社である。本社は北海道河西郡中札内村に所在しており、東京都港区に東京支社を置いている。花畑牧場全体の敷地面積は、23ha、7 万坪（東京ドーム 5 個分）の大きさである。季節の花々で囲まれた美しい牧場を目指し、牧場の名前を『花畑牧場』と名づけられた。経営理念として、みんなを幸せにする会社を掲げている。このみんなを幸せにする会社というのは、花畑牧場は食べる人を幸せにする、つくる人を幸せにする、地域の人を幸せにするという 3 つの目標からなっている。生キャラメル、カチョカヴァロ、ホエー豚これら三大ブランドを中心として、食品の製造販売を主におこなっている。

図 11-1 花畑牧場



出所：花畑牧場 HP

#### 11.1.2 花畑牧場のブーム

花畑牧場は 1995 年にオープンし、数々の製品を誕生させている。その数ある製品の中でも 2007 年に販売が開始された生キャラメルは日本で大きなブームを起こした。花畑牧場は 2007 年 3 月に生キャラメルの製造を開始し、同年 4 月に販売を開始した。販売を開始した直後は現在のように生キャラメルは多くの人に知られるような有名な商品ではなかった。その後の生キャラメルのブームが引き起こされたきっかけの背景としてあるのは、石屋製菓の白い恋人の賞味期限の改ざんの問題の発覚である。

現在も北海道のお土産として人気の高い白い恋人であるが、賞味期限の改ざんの問題によって空港や駅といったお土産の売り場から完全に撤去されるということが 2007 年に発生した。この問題が発生したことによって、お土産の売り場に北海道士産の定番が並べられなくなり、空いたスペースができてしまった。その空いたスペースに花畑牧場の生キャラメルが置かれることとなった。そのことをきっかけとして、花畑牧場の生キャラメルは知られるようになり徐々に注目を集めるようになった。大ヒットには留まらず、生キャラメルのブームを引き起こしたのである。生キャラメルは当初から手作りで製造しており、ピーク時には 1 日に 4 万箱を製造しており、2007 年時は約 20 億円だった年商は翌年の 2008 年には約 120 億円となるまで成長した。この生キャラメルブームによって十勝・花畑牧場は 2007 年度上半期（4 月-9 月）の 9300 人だった観光客数が、翌年 2008 年の同時期の観光客数に

はその約 15 倍の 14 万 1800 人に上った。

### 11.1.3 田中義剛について

花畑牧場の代表取締役を務めるのはタレントであり、酪農家でもある田中義剛である。田中義剛は 1980 年に北海道酪農学園大学を卒業しており、かねてから牧場を経営することを目標としていた。一方で 1980 年には全国フォーク音楽祭北海道地区大会グランプリ受賞、フレッシュサウンズコンテスト全国大会審査員特別賞を受賞しており、歌手としてデビューしている。1987 年には北海道から活動の拠点東京に移しタレントとして活躍する。その後 1993 年に 35 歳となった田中義剛は 10 代のころからの夢であった牧場を作ることを決意し、本格的に場所を探し始め、環境のよさに惚れ込み十勝・中札内村への就農を決断する。1994 年には牧場に関する勉強のためニュージーランドで研修を行う。帰国後、中札内村の協力や理解を得ることができ、2 年越しで農地を取得する。酪農大学・肉牛研究会の後輩の手を借り、手作りの牧場を完成させ、今に至る。

図 11-2 代表取締役 田中義剛



出所：アップフロントクリエイト  
HP

## 11.2 花畑牧場の施設、工場

### 11.2.1 施設について

花畑牧場はさまざまな施設から成り立っている。十勝・花畑牧場には花畑牧場カフェ、花畑牧場ショップ、ふれあいファーム、北野武美術館といったさまざまな施設がある。花畑牧場カフェとは十勝・花畑牧場内にある工場や工房で作られた自家製チーズを使用したパスタや、ソフトクリームやアイスクリームなどのスイーツ、十勝名物のホエー豚を使用したホエー丼を食べることができる。花畑牧場ショップは生キャラメルをはじめとする自家製のスイーツやチーズの販売を行っている。ふれあいファームでは、さまざまな動物と触れ合うことができる。以下の図と表にて各施設についてどのような施設であるか見ていく。

表 11-1 花畑牧場の施設

① チーズ&生キャラメル工房



『カチョカヴァロ』や『生キャラメル』といった人気商品ができるまでの工程を見学できる。

② ラクレット熟成庫



『ラクレット』が熟成していく過程を窓越しに見学することができる。熟成時期の異なるものを見比べることができるのが魅力である。

③ 花畑牧場カフェ



自家製モッツアレラチーズやラクレットチーズを使用したパスタやピッツァ、ソフトクリームなどのスイーツ、十勝の名産品であるホエー豚を使用した豚丼が堪能できる。

④ 花畑牧場ショップ



生キャラメル、スイーツ、自家製チーズなど種類豊富に取り揃えられており、商品の地方発送も承っている。また、ここでしか購入できない限定の生キャラメルもある。

⑤ 動物ふれあいファームランド



ファームランドにはラクダ科の『リヤマ』や『ミニチュアホース』などのたくさんの動物たちに触れあうことができる。週末には体験型のファームショーが行われる。

⑥ 生キャラメル・チーズパッケージ工房



生キャラメルや自家製のチーズが手作業でパッケージされる様子を見学できる。

<p>⑦ 北野武美術館</p>  <p>北野武氏の作品が展示されており、独特な世界観の絵画を楽しむことができる。</p>	<p>⑧ 天地のスイーツ工房</p>  <p>『もちっぷす』や『とかりんとう』などを製造。製造過程を見学することができる。また、この施設には花畑牧場の歴史を知ることができる『花畑牧場ギャラリー』が併設している。</p>
<p>⑨ 十勝ゴールデンゴダ熟成庫</p>  <p>ニュージーランドのチーズ職人からの指導を受け作成した十勝ゴールデンゴダの熟成庫である。</p>	<p>⑩ 花畑牧場駅</p>  <p>2009年4月に作られ、入り口には幸せを呼ぶカウベルが取り付けられている。</p>

出所：花畑牧場 HP より筆者作成

図 11-3 花畑牧場 場内案内図



出所：花畑牧場 HP

## 11.2.2 工場・工房について

花畑牧場は、工場や工房を保有している。十勝・花畑牧場にはチーズ・生キャラメル工房、生キャラメルパッケージ工房、天地のスイーツ工房がある。これらの工房は生キャラメル、チーズ、もちっぷすなどの製品の加工を行う場面やパッケージを行う場面を見学することができる。また、花畑牧場におけるもっとも大きな工場は十勝第一工場である。十勝第一工場は北海道の東部・十勝平野の中央にある音更町にあり生産量、敷地面積ともに花畑牧場最大の工場である。この工場では主にアイスクリームをメインとして製造している。また、夕張市にも工場を置いている。かつて、社長である田中義剛が CM 撮影などにおいて夕張市にお世話になったという縁があり、財政破たん陥った夕張市の力になりたいという理由から夕張市にも 2009 年に花畑牧場の工場が置かれることとなった。当初は夕張メロンを使用した生キャラメルが製造・販売されていたが、現在はホエー豚の加工工場となっている。そのホエー豚の商品には夕張発というロゴを加え、2015 年には新たな雇用者を 20-30 人増やそうという計画されており、地域活性化が期待されている。

一方では過去に閉鎖されてしまった工場も存在する。2008 年 7 月に操業を開始した札幌工場において翌年の 8 月に操業から 1 年あまりで閉鎖となってしまった。また、その影響によって 300 人の派遣社員の契約が打ち切られるという事態に陥った。表面上ではこの札幌工場の閉鎖の理由はほかの工場よりも札幌工場の生産スピードが劣るためということだったが、実際は 2009 年春ごろから生キャラメルの売り上げが急激に落ちたことが原因とされている。

## 11.3 花畑牧場の製品

### 11.3.1 生キャラメル

花畑牧場にはさまざまな製品があるがその中でも代表的な製品といわれるのは生キャラメルである。現在、花畑牧場から販売されている生キャラメルの種類は 5 種類で、味はプレーン、北海道産いちご、北海道産メロン、チョコレートと生キャラメルが 3 年連続のモンドセレクション最高金賞を受賞したことを記念して作られた生キャラメル極・きわみとなっている。この花畑牧場の生キャラメルは 2011 年から 2015 年の 5 年

間連続でモンドセレクション最高金賞を受賞している。生キャラメルの材料として使用されているのは、搾乳してから 4 日以内の北海道産の生乳とニュージーランド産のはちみつ、北海道産の生クリームである。40 分間手作業で煮込み、手造りを心がけて作られている。現在では、生キャラメルのみならず生キャラメルを練りこんだ生キャラメルポップコーン

図 11-4 花畑牧場 生キャラメル



出所：花畑牧場の HP

も販売されており、依然として生キャラメルの人気があることが分かる。

### 11.3.2 ホエー豚

花畑牧場の人気商品であるホエー豚シリーズであるが、まずホエー豚とはどのようなものであるのかをみていきたいと思う。まず、ホエー豚のホエーとは乳清というもので、牛乳を原料にチーズを作るとき、固めた後にチーズとは別に残る白い液体のことである。この乳清は普段捨ててしまうものだが、とても栄養価が高い。乳酸菌や乳糖などが含まれており、加えて、脂質が低い。この栄養価の高いホエーを豚に飲ませ飼育した豚をホエー豚という。ホエーを飲んで育つ食用の豚は、病気になりにくく健康的で、豚の成長も早いとされており、豚肉の臭みを除いたりもする。脂身までが甘味があって、脂部分が苦手な方にもおいしい豚肉となり、肉質もやわらかいものとなる。チーズ製造業者にとってみては、廃棄費用が減少するというメリットもある。このホエー豚は日本では十勝が発祥とされている。花畑牧場もチーズ工房があり、ホエー豚を育てるにはよい環境にあった。花畑牧場で肥育する豚はケンボロー種と呼ばれるイギリス生まれのハイブリットポークで、豚舎はビニールハウスを使用し床材はオガクズのバイオベツトを使用している。バイオベツトとはオガクズ、わら、モミガラなどの敷料を堆肥化したのを床に敷き、その上で飼育する方法で、バイオベツト方式による豚舎は、糞尿処理等の管理省力化、建設費の低コスト等の利点があり、環境にやさしい農業の確立を目指すことができる。発酵による熱で豚舎はあたたかいので暖房がいらないという利点もある。飼料は、自社ホエーそして十勝の良質エコフィード（未利用資源）を与え、地球にやさしいフードマイレージを実行している。このように飼育されたホエー豚を商品化したものはホエー豚のサラミ、ジャーキー、メンチカツ、ヒレカツなどがある。また、十勝・花畑牧場内にある花畑牧場カフェではホエー豚丼が販売されている。

### 11.3.3 生キャラメル以降の人気商品

生キャラメルが花畑牧場の看板商品となっているが、一方で新たな人気商品も生み出している。まず、生キャラメルを使用した商品が人気となっており、先にも述べた生キャラメルをしみ込ませたポップコーンや生キャラメルを使用したポテトチップスやラスクが人気である。以下の表にてその他の人気商品について見ていく。

表 11-2 花畑牧場の商品

<p>もちっぷす</p>  <p>北海道産のもち米を 60%使用した、おかきに、花畑牧場独自の製法によって生キャラメルを味をしみ込ませた商品である。生キャラメル味のほかに、ミルクチョコレート味や十勝の豚丼味などがある。</p>	<p>とかりんとう</p>  <p>北海道で作った日本の伝統のお菓子かりんとうに花畑牧場の生キャラメルをしみこませた商品である。生キャラメル味のほかに、ミルクチョコレート味がある。</p>
<p>生キャラメルプレミアムポップコーン</p>  <p>ポップコーンに、花畑牧場の生キャラメルを練り込んだカリカリのキャラメルをコーティングした商品である。現在、花畑牧場の人気商品第1位となっている。</p>	<p>カタラーナ</p>  <p>アイスクリームのような口どけの濃厚な焼きプリンに香ばしく焦がしたキャラメルを乗せた商品である。添加物を一切使用していない、手造りのスイーツである。</p>
<p>十勝ポテトチップス</p>  <p>新じゃがから作ったサクサクのポテトチップスに、花畑牧場の生キャラメルを染み込ませた商品である。ほかにミルクチョコレート味がある。</p>	<p>十勝ラスク</p>  <p>北海道産小麦粉を 100%使用し、自社工場で造った一口大のラスクに花畑牧場の生キャラメルをしみ込ませた商品である。</p>

出所：花畑牧場 HP より筆者作成

## 参照 HP

- ・ 田中義剛が牧場長をつとめる北海道・十勝〔花畑牧場〕

<http://www.hanabatakebokujo.com/principles.php>

<http://www.hanabatakebokujo.com/about.php>

- ・ プロフィール/田中義剛/アップフロントクリエイト

[http://www.up-front-create.com/artist/tanaka\\_yoshitake/profile.php?aid=14](http://www.up-front-create.com/artist/tanaka_yoshitake/profile.php?aid=14)

- ・ 花畑牧場と田中義剛/北海道ファンマガジン

<http://pucchi.net/hokkaido/hanabatakebokujo/abouthanabatake.php>

- ・ ホエー豚発祥の地、十勝！！/北海道ファンマガジン

[http://pucchi.net/hokkaido/foods/whey\\_pig.php](http://pucchi.net/hokkaido/foods/whey_pig.php)

- ・ 花畑牧場駅を発見！4泊5日の北海道旅行ガイドブログ

[http://www.myseclub.com/archives/cat14/post\\_40/](http://www.myseclub.com/archives/cat14/post_40/)