

障がい者の雇用を続けながら、地域活性化に取り組む

植村牧場株式会社 奈良県奈良市

1883（明治16）年創業の植村牧場は、2014年5月、内閣官房及び農林水産省が実施する「ディスカバー農山漁村の宝」に選定された。「ディスカバー農山漁村の宝」とは、地域の活性化や所得向上に取り組み、他の地域の模範となる農林漁業者を表彰するもので、全国から応募のあった251団体のうち23団体が選定された。奈良県で唯一選ばれた植村牧場は、「長年にわたる障がい者雇用」と「地元を巻き込んだ商品開発による地域活性化」の取り組みが高く評価された。

4代目となる黒瀬礼子社長は、就任以来「牛乳配達もしんどいがやめてはいけない。そして、地味がなにより」という祖父でもある2代目社長の教えを守り、これまで拡大化を図ることなく堅実に経営を続けてきた。餌やりや搾乳などの作業は機械化せず、ほとんど手作業で行われており、そのため「日本一遅れた牧場です」と黒瀬社長は笑う。

同牧場で作られる低温殺菌された牛乳は、主に奈良市内の700～1,000軒の一般家庭に毎日配達されるほか、奈良市内の老舗ホテルやレストランでも使われている。

また、代金の回収は月に1回各家庭を一軒ごとに伺って行く。一見非効率に思えるが、近年、人間関係が希薄になりがちなか、「顔の見える付き合いを大事にしていきたい」と考える黒瀬社長にとって貴重なコミュニケーションの機会となっている。



明治時代建築の木造かわらぶき牛舎の外観（左）と中の様子（右）

植村牧場の大きな特徴のひとつが長年にわたり知的障がい者を雇用していること。35年前に従業員を募集した際に、職業安定所から紹介されたのがきっかけで、現在、14名の障がい者が働き、うち10名は社長と寝食を共にする。

障がい者は従業員を半数を占め、牧場には欠かせない戦力となっている。朝が早く厳しい労働環境の仕事ながら、31年も勤めるベテランもいる。

また、併設するカフェレストラン「いちづ」は、「酪農ひとすじ、そして障がいがあっても一途に」という意味を込めて名付けられ、牧場でとれた牛乳を使ったランチや菓子などを一流ホテル出身のシェフが提供する。

地域活性化の取り組みとしては、2007年に奈良女子大学や近隣農家、県と連携して新商品「アイスもなか」を開発。自家生乳と大和野菜や奈良漬を使ったアイスクリームは、奈良の名物アイスとして、発売以来注目を集めている。

今後について黒瀬社長は、「これまで背伸びをせず、頑なに守ってきた製品づくりを今後も続けていく。そして、地域の農産物と植村牧場の牛乳を使った新しい商品の開発に積極的に取り組んでいきたい」と話している。

（丸尾尚史）



「ディスカバー農山漁村の宝」の選定書（左）と、奈良女子大学等と共同開発した「アイスもなか」（右）

植村牧場株式会社

〒630-8102 奈良県奈良市般若寺町168
TEL: 0742-23-2125 FAX: 0742-23-2126
URL: <http://www.uemura-bokujyo.co.jp/>