



JP 15701
53080

FUNAKATA
FARM

2026



いま、農業の時間が戻ってきている。

Zen and Technology. Somewhere in between, agriculture is waiting.

0 | Editor's Note

AIが、すごい速度で進化しています。文章が書ける。画像がつくれる。翻訳もできる。仕事の速さは、これからも上がっていくでしょう。正直に言えば、この数年で世界は大きく変わりました。便利になり、効率も上がり、「できること」は確実に増えています。けれど、その一方で、増えたはずの余裕が増えていないと感じるのはなぜでしょう。

情報は多いのに、落ち着く時間は少ない。つながりは増えたのに、孤独は減らない。選択肢は増えたのに、疲れは減らない。この違和感は、誰か一人のせいではなく、時代の構造そのものが生み出しているものかもしれません。便利さが増えるほど、逆に価値が高まるものがあります。それは、「急げないもの」です。

水が流れる速さ。草が伸びる速さ。発酵が進む速さ。牛が反芻する速さ。土が回復する速さ。どれも、人の都合ではなく、命の速度で動いています。船方農場は、その時間を引き受ける農業をしています。

AIは、人の仕事を速くします。けれど、農業は速くなりません。そして、速くしてはいけない部分があります。禅が教えてくれるのは、「止まること」ではなく、「今にいること」なのだと思えます。テクノロジーが教えてくれるのは、「前に進むこと」。船方農場が立っているのは、そのあいだです。止まらずに進む。でも、急がない。

このペーパーは、単なる商品紹介ではありません。船方農場という場所が、どう生まれ、どんな時間の中で続き、いま何をしようとしているのか。そして、その農業があなたの食卓とどうつながっているのか。それを、一冊の雑誌のようにまとめました。

朝、牛乳を注ぐ音を聞きながら。バターを塗ったパンをかじりながら。ほんの少しだけ、食のことや、豊かさのことを考えてもらえたら嬉しいです。

Take it slow. But keep going.



1 | HISTORY

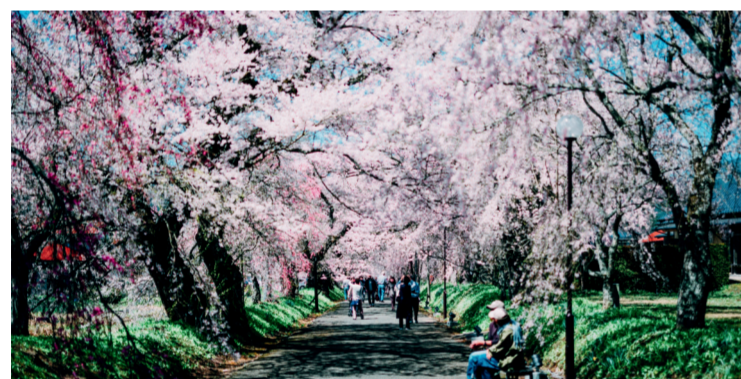
船方農場の歴史を紐解く



阿東という土地

山口市阿東。山々に囲まれた、静かな谷の町です。派手な観光地ではなく、大きな駅があるわけでもありません。けれどここには、「農業が残る条件」があります。町の背後にそびえるのは、標高989メートルの十種ヶ峰。この山が、阿東の空の高さを決め、気候の輪郭をつくっています。冬には雪を抱き、春にはゆっくと緑をほどこ。山はただの風景ではなく、水の源であり、季節のリズムそのものです。

阿東の水は、すぐには流れ去りません。雨や雪は土に染み込み、石のあいだを通り、時間をかけて湧き出します。船方農場の牛たちが飲んでいるのは、十種ヶ峰をはじめとする山々の循環の中で育まれた山水です。水は、この土地が重ねてきた時間のかたちでもあります。



春になると、徳佐八幡宮の枝垂桜が咲きます。毎年ほとんど同じ時期に花を開き、農家にとっては季節を告げる合図のような存在です。桜が咲くころ、田んぼの準備が始まります。阿東は米どころでもあります。寒暖差があり、水がよく、盆地特有の穏やかな空気がある。秋には谷一面が黄金色に染まります。

船方農場も、酪農だけでなく稲作を続けています。牛の堆肥が田んぼへ行き、田んぼの稲わらが牛へ戻る。この町の農業は、分業というよりも循環に近い仕組みです。そして秋の終わりには、りんごが実ります。山間の寒暖差が果実を甘くし、阿東はりんごの町としても知られています。桜が咲き、田んぼが水を張り、りんごが色づき、山が雪を被る。季節ははつきりと巡る土地。船方農場は、そのリズムの中にあります。この土地の条件が、船方農場という農業のかたちをつくりました。

1969年、「農地を持たない農業」から始まった

No land. No inheritance. Just a decision.



船方農場は、理想論から始まったわけではありません。1969年。農地を持たない若者たちが、ここ阿東で農業を始めました当時の日本では、農業は基本的に「家の仕事」でした。家を継ぐ者が農業をする。土地を継ぐ者が田畑を守る。それが当たり前の時代です。土地を継がない人間が農業を始める道は、ほとんどありませんでした。就職のように「農業を選ぶ」という発想自体が、まだ一般的ではなかったのです。

それでも彼らは、農業を選びました。畑を探す前に、まず「場所」をつくることから始まります。手に入らないなら借りる。農地ではなく、山を。町から山林を借り、木を切り、道をつくり、牛舎を建てる。農地を継ぐのではなく、農業の場所そのものをつくることからの出発でした。それは「就農」というより、ほとんど開拓に近い営みだったと言えます。

いまは「地方移住」という言葉があります。農業をやりたい人が都会から地方へ移る。そんな選択肢が語られる時代です。けれど船方農場が始まった頃、そのような言葉はまだ一般的ではありませんでした。農業は、誰もが自由に選べる仕事ではなかったのです。だからこそ、船方農場の始まりは少し特異に見えるかもしれません。

ただし大切なのは、「特別なことをした」という点ではありません。彼らが最初から向き合っていたのは、農業のいちばん根っこの問題でした。農業は、「土地」と「時間」の仕事であるということ。そして、そのどちらにも簡単には手に入らないという現実。船方農場は、その条件を引き受けるところから始まりました。

世界に追いつく酪農へ



船方農場は、始まった瞬間から「小さな農業」を目指していたわけではありません。むしろ、その逆でした。一度、本気で最先端を目指します。大規模酪農。機械化。群管理。システム化。いわゆる「近代化」の方向です。「世界に追いつく酪農」を、本気でやりました。効率を高め、生産量を伸ばし、酪農を産業として成立させる。その選択は、当時の日本の空気とも重なっていました。高度経済成長。都市化。人口集中。農業は「遅れているもの」と見なされがちだった時代です。だからこそ、農業もまた工業のように速く、大きく、強くなる必要があると考えられました。

船方農場も、その流れの中にいました。この選択は、間違いだったわけではありません。土地の条件が違えば、そのまま別の未来があったかもしれない。けれど、阿東という土地がそれを許しませんでした。山が近く、雨が多く、人の暮らしがすぐ隣にある。牛が増えれば臭いが出る。水が濁る。地域から、強い反対が起きます。ここで船方農場は、ある事実と向き合うこととなります。農業は、農場の中だけでは完結しない。地域との関係の中で成り立つ営みだということ。効率だけでは、続かない。

この経験は、失敗だったのでしょうか。おそらく、そうではありません。船方農場が手に入れたのは、成功でも失敗でもなく、「現実の手触り」でした。農業は、好きなことをやるだけでは続かない。正しいことをやるだけでも続かない。土地と交渉し、地域と折り合いをつけ、経営として成立させる。そのすべてが揃って、ようやく農業になる。船方農場は、この段階でそれを学びました。



初代理事長を務めた人物の言葉

地域との摩擦を経験し、船方農場は一度立ち止まります。大規模化だけでは続かない。効率だけでは折り合えない。そのとき、ひとつの言葉が思い出されました。「農業は、米をつくれ。牛を飼え」「農業は、息子と孫のためにやれ」これは、船方農場で初代理事長を務めた人物の父の言葉です。当時は、少し古く聞こえたかもしれませんが。時代は近代化へ向かい、大規模化が正義のように語られていた。そんな中で「米をつくれ」「息子と孫のためにやれ」という言葉は、どこか保守的にも見えました。

けれど、時間が経つにつれて、その意味は違って見えてきます。「米をつくれ」とは、単に作物の種類ではない。土地の循環を外に預けるな、ということだったのかもしれない。酪農だけに偏れば、飼料は外から入ってくる。堆肥は余り、土地との距離が広がる。しかし米をつくれれば、堆肥は田んぼへ行き、稲わらは牛へ戻る。農業が、土地の中で閉じる。そして「息子と孫のためにやれ」という言葉。それは精神論ではなく、時間の話だったのかもしれない。

農業は、短距離走ではない。目の前の利益だけを追えば、どこかで無理が出る。土は一代では完成しない。地域との信頼も、一瞬では築けない。農業は、世代で走るもの。その視点に立ったとき、船方農場の方向は少しずつ変わっていきます。速さよりも、続くこと。規模よりも、関係。効率よりも、循環。この言葉は、進路を大きく変えたわけではありません。けれど、静かに、確かに修正しました。

牛と田んぼを、つなぎ直す

「米をつくれ。牛を飼え。」その言葉を、船方農場はあらためて考え直しました。酪農は牛乳を出荷する仕事。稲作は米をつくる仕事。通常なら、それぞれ別の農家が担うものです。分業は効率的で、合理的でもあります。けれど船方農場は、それを分けませんでした。牛と田んぼを、同じ場所に置いたのです。牛の堆肥を田んぼへ。田んぼの稲わらを牛へ。言葉の上では簡単ですが、これは理念ではなく構造の話です。牛を飼えば糞尿が出る。それは「処理するもの」ではなく、次の土をつくる材料になる。田んぼは、水と微生物と有機物が働く場所です。そこへ堆肥が入れば、土は少しずつ豊かになります。

土が豊かになれば、稲が育つ。稲が育てば、わらが出る。わらは牛の飼料や敷料になる。ぐるりと、回る。これは環境にやさしいことをしよう、という話ではありません。まず、続けるための構造です。酪農だけに依存すれば、価格の変動に振り回される。稲作だけでも、天候の影響を強く受ける。けれど複数の柱があれば、農場は少し強くなります。循環はロマンではない。経営の話でもあります。

そしてもう一つ。牛と田んぼが同じ場所にあることで、農場は「土地の農業」になります。外から大量に入れて、外へ大量に出す。そういう形ではなく、できるだけこの土地の中で回す農業。阿東の水が、阿東の土を通り、阿東の田んぼを潤す。その田んぼのわらが牛の体に入り、牛が出す堆肥が、また田んぼへ戻る。

船方農場は、この循環の上に立っています。それは近代化の否定ではありません。むしろ、近代化を経験したからこそ見えてきた構造です。牛と田んぼを、つなぎ直す。それは過去に戻るのではなく、未来へ渡すための再設計でした。そして、もう一つの再設計が始まります。

農場を開くという選択

牛と田んぼをつなぎ直し、土地の中で循環をつくる。船方農場の骨格は、少しずつ整っていきました。けれど、もう一つの壁が残っていました。それは、農場と社会との距離です。かつて船方農場には、消費者を農場に入れられない時期がありました。農場は仕事場であり、見せる場所ではない。牛は大きく、機械は危険で、作業は忙しい。見学対応は負担になる。だから閉じていた。それは決して間違いではありません。農業は本来、見世物ではないからです。

しかし、ある時から方向が変わります。農場を開く。見る。触れる。匂う。話す。農業を、そのまま見せる。それは観光のためでも、「理解してもらう」ためでもありませんでした。もっと単純な理由です。牛乳を飲んでいる人に、牛の姿を見てほしい。田んぼの米を食べている人に、その田んぼを見てほしい。食卓と農場の距離を、少しだけ縮めたい。その流れの中で、加工が始まります。最初から計画されていたわけではありません。農場に来た人が、ふとこう言ったのです。「これ、持って帰れますか?」その問いに応えたのが、ヨーグルトであり、バターであり、チーズでした。加工は付加価値のためというより、関係をつくるために始まった。

牛乳を出荷するだけでは、農場の姿は見えにくい。けれど加工品があれば、農場の時間が食卓に残ります。農場を開くという選択は、経営判断であると同時に、思想の転換でもありました。農業は、作るだけでは終わらない。届けるところまで含めて、はじめて農業になる。そしていま、もう一つの更新が始まっています。



そして、放牧へ — 更新する農業

船方農場は、循環を整え、農場を開き、加工を始めました。骨格はできた。けれど、それで完成したわけではありません。農業は、固定された形では続きません。気候は変わり、社会は変わり、消費のかたちも変わる。取り巻く環境は、常に動いています。守るだけでは続かない。維持するだけでは、やがて硬直する。

そこで船方農場が選んだのが、里山放牧でした。放牧は、どこか懐かしい農業の象徴に見えるかもしれませんが、けれど船方農場にとって、それは原点回帰ではありません。牛を外へ出す。それは単に自然に返すという意味ではない。草をどう育てるか。土をどう守るか。水をどう汚さないか。すべてが設計の対象になります。放牧はロマンではない。管理の農業です。

それでも、牛が草を食べ、風の中で立ち、ゆっくと反芻している姿には、言葉にならない力があります。農業は、効率だけでは測れない。同時に、感情だけでも続かない。だから船方農場は、更新し続けます。変化を恐れず、しかし土地から離れない。先代が掲げた「命の里」という言葉。それは完成された理念ではなく、いまま続くとプロジェクトです。命を守る。命を循環させる。命を次の世代へ渡す。そのためには、守るだけでは足りない。前に進む必要がある。

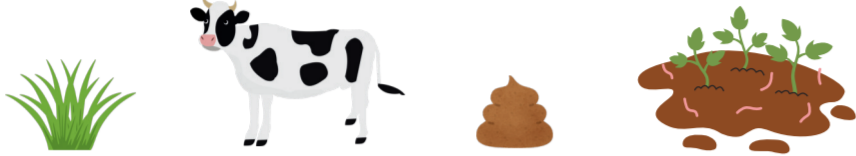
船方農場は、完成形ではありません。環境や状況に応じてかたちを変えながら、持続していく農業です。山と水のあいだから始まった物語は、いまま静かに続いています。

2 | PHILOSOPHY

第一章の物語を受けて、ここでは「いま何を考えているのか」を整理します。ロマンではなく、構造として。

なぜ、循環する農業なのか

現代社会の多くは、“直線”でできています。原料を仕入れる。加工する。消費する。そして、捨てる。速く、便利で、効率的。けれど直線は、どこかで終わります。資源が尽きる。土が痩せる。水が汚れる。価格が崩れる。農業も例外ではありません。外から大量に入れ、外へ大量に出す構造は、短期的には強い。しかし長期的には、脆い。船方農場が循環を選んだのは、環境に優しいと言われたいからではありません。続けるためです。牛が草を食べる。草は土から育つ。牛の堆肥が土へ戻る。土がまた草を育てる。この円が回っている限り、農場は極端には壊れにくい。循環は、思想というより構造です。



分業社会と農業

Specialization is powerful. But it disconnects.

分業は、近代の大きな力です。酪農は酪農。加工は加工。販売は販売。専門性は上がり、効率も上がる。それ自体は間違いではありません。けれど分ければ分けるほど、全体像は見えにくくなります。牛を飼う人が、その乳の行方を知らない。食べる人が、牛の姿を知らない。分業は悪ではない。

ただ、切り離されすぎると、農業は“産業”になりすぎる。船方農場は、あえて分けすぎません。牛と田んぼを同じ場所に置き、加工も同じ敷地で行う。それは効率を落とす選択ではなく、接続を残す選択です。

土という中心

Everything returns to soil.

どんな議論も、最後は土に戻ります。草の質も、水の質も、牛の健康も、最終的には土に依存している。土は目立たない。けれど止まれば、すべてが止まる。堆肥は副産物ではありません。

次の土をつくる素材です。微生物が働き、時間をかけて分解され、また命を育てる。土は速さを拒否します。急いで豊かにはならない。だからこそ農業は、世代で走る仕事になります。



放牧は「自由」ではなく「設計」

放牧という言葉には、広い草原を自由に歩く牛の姿が思い浮かびます。のんびりしていて、自然で、どこか理想的な風景。けれど船方農場が取り組んでいる放牧は、そのイメージとは少し違います。私たちはそれを「里山放牧」と呼んでいます。括弧書きでこう添えています。里山放牧（集約制限放牧）英語では Rotational Grazing。意味はシンプルです。放牧地を区画に分ける。牛を短い周期で移動させる。草が回復する時間を確保する。放牧は「放す」ことではなく、「回す」ことです。 Grazing is not letting go. It is planning.



草が主役の放牧

この放牧でいちばん大事なのは、牛ではありません。草です。牛は草を食べる。草は食べられたあとに回復する。回復が追いつかなければ、草地は弱っていく。つまり放牧は、牛を満足させることからではなく、草を育て続けることから考える農業です。牛は、草を収穫し、堆肥として戻す存在でもあります。

なぜ区画に分けるのか

牛を同じ場所に置き続けると、おいしい草だけを選んで食べます。すると“食べられすぎる場所”と“食べられない場所”が生まれる。食べられすぎた草は弱り、土が露出し、雨で流れ、草地は荒れていきます。だから区画に分ける。短期間だけ牛を入れ、食べたら移動させる。草に回復の時間を与える。これが集約制限放牧の核心です。



放牧は管理技術である

放牧は自然任せの農業ではありません。むしろ逆です。草の状態を見る。牛の頭数を考える。雨量や乾燥を読む。土の状態を読む。放牧は、自然を壊さないための管理技術です。

里山でやるということ

船方農場の放牧地は、広大な平地ではありません。傾斜があり、森があり、水路があり、人の暮らしに近い。だからこれは草原の放牧ではなく、里山の放牧です。牛が草を食べることで草地が維持され、草地が維持されることで水が守られる。水が守られることで里が守られる。里山放牧は、牛を育てる技術であると同時に、里山を維持する技術でもあります。

草地は土の屋根

Grass is not food. Grass is infrastructure.

放牧の話をする時、よくこう言われます。「牛を外に出しているから環境にいいんですね？」半分は正しく、半分は誤解です。放牧が環境負荷と関係するのは、牛が外にいるからではありません。草地が土を守るからです。

土は、むき出しになると弱い

土は強そうに見えて、むき出しになると一気に弱くなります。雨で流れ、日差しで焼け、風で乾き、微生物が減る。土が弱れば草が弱り、草が弱れば牛も弱る。放牧で最も怖いのは、草がなくなることです。

草はインフラである

草は牛のごはん。でもそれ以前に、土を守る屋根です。草が地面を覆っていれば、雨粒が直接土を叩かない・水がゆっくり染み込む・土が流れにくい・乾燥しにくい・微生物が生きやすい草は土を守るインフラです。

放牧は「休ませる農業」

集約制限放牧では、食べたらすぐ移動させます。理由は単純です。草を休ませるため。草は食べられても、根が生きていれば回復します。しかし回復前にまた食べられると、弱る。だから休ませる。休ませると根が育つ。根が育てば、乾燥に強くなる・土が崩れにくくなる・水を蓄えやすくなる・炭素が土に貯まりやすくなる草地は地上だけでなく、地下でも働いています。

放牧は汚さないための管理でもある

牛の糞尿は、やり方を誤れば問題になります。偏れば流れ出すリスクもある。だから区画管理が必要です。放牧は放っておけば良くなるわけではありません。設計しなければ崩れます。



小さなコラム

■土は、本当に「生きている」のか？

「土は生きている」とよく言います。比喩のようですが、科学的にもほぼ正しい表現です。健康な土壌1グラムの中には、数億から数十億の微生物が存在しています。細菌、糸状菌、放線菌、原生動物。目に見えない生きものたちが、有機物を分解し、栄養を循環させています。植物は土から直接“食べて”いるわけではなく、微生物が分解した栄養を吸収しているのです。さらに、土壌の団粒構造と呼ばれる小さな粒の集合体は、水を保持し、空気を含み、根を守ります。草が育ち、牛がそれを食べ、堆肥が土に戻る。この循環が回るとき、土壌中の有機物は増え、炭素は土の中へ蓄えられます。土はただの地面ではありません。ゆっくり動き続ける、生態系です。

■反芻という、見えない仕事。

牛は、一日のおよそ6~8時間を反芻に使うと言われています。草を食べ、一度飲み込み、もう一度口に戻して噛み直す。これは単なる癖ではありません。牛の消化の中心にある、重要な仕組みです。牛の胃は4つの部屋に分かれています。最も大きい第一胃（ルーメン）では、数百種類以上の微生物が草を発酵させています。牛は草を直接消化しているのではなく、微生物の働きによって生まれる揮発性脂肪酸をエネルギー源として利用しています。反芻が減ると、消化が乱れ、体調にも影響が出ます。そのため、反芻時間は健康の指標にもなります。放牧地で、牛が静かに座っている時間。あの“何もしていないように見える時間”は、ミルクをつくるための、最も重要な時間のひとつです。

循環はロマンではない

Romance fades. Structure remains.

「循環」という言葉は美しく聞こえます。けれど実際は、とても地味です。堆肥の管理。草地の管理。水の管理。牛の移動。どれも細かな仕事の積み重ねです。循環は、自然に任せればできるものではありません。設計し、管理し、修正する。船方農場の循環は、ノスタルジーではなく現場の技術です。

守るだけでは足りない

Adaptation is survival.

「守る」という言葉は美しい。けれど守るだけでは、変化には対応できません。気候は変わる。市場も変わる。人口も減る。だから船方農場は、更新する。放牧も、加工も、販売の方法も。循環を守るために、やり方は変える。循環は固定された理想ではない。動き続ける構造です。



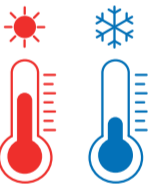
牛の時間 Chewing is thinking.

放牧地で牛を見ていると、拍子抜けすることがあります。思ったより何もしていない。けれど牛は一日の大半を仕事に使っています。食べる → 休む → 反芻する。牛は反芻動物です。一度飲み込んだ草を、もう一度口に戻して噛み直す。微生物の力で発酵し、栄養へ変わる。

反芻は習性ではなく、ミルクをつくるための工程です。牛が落ち着いていること、ストレスが少ないこと。それは乳質と無関係ではありません。牛の時間は、農業の時間です。

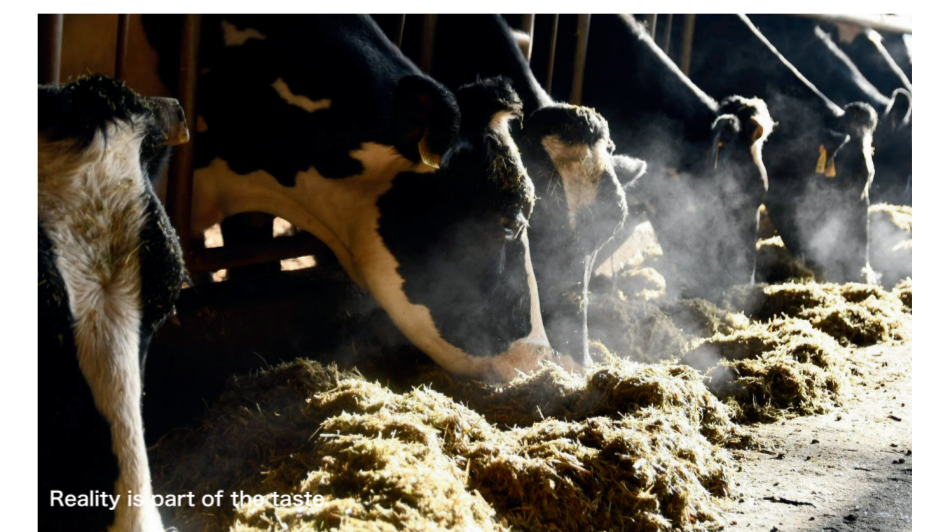
夏と冬の現実

夏は暑い。日陰に集まる日もある。冬は雪が積もる。牛舎で飼料を与える。購入飼料も使う。一年中グラスフェッドではありません。ここは正直に伝えたい。放牧は理想を証明するためではなく、この土地で続けるための方法だからです。



放牧と牛舎の季節

放牧期の乳は、少し香りの輪郭が変わります。牛舎期の乳は、安定して落ち着いている。一年を通して、少しずつ表情が変わる。それは欠点ではなく、季節が残っているということ。



まだ途中

正直に言えば、放牧はまだ二年目です。去年が初挑戦でした。日陰が少ない。草の伸び方が予想より複雑。やってみて初めてわかることがある。試し、修正し、また試す。船方農場の放牧は、いまま更新の途中です。

それでも続けたい。

草が育ち、土が守られ、

牛が外で反芻する。

その風景は、この土地にとっても、

農業にとっても、

必要だと思っています。

里山放牧。

それは里山の中で成立する技術です。



加工という決断

牛乳は、搾れば終わりではありません。多くの酪農では、搾ったミルクは出荷されます。タンクローリーに積まれ、工場へ運ばれ、均質化され、商品になる。それは合理的で、効率もよく、品質も安定する方法です。けれど船方農場は、その分業だけを選びませんでした。

4 | CRAFT
Milk does not end at milking.

なぜ加工をするのか

加工は、付加価値のために始めたわけではありません。きっかけは、農場に来た人の一言でした。「これ、持って帰れますか？」牛の姿を見て、その場で飲んだ牛乳を家族にも飲ませたい。その気持ちに応える形で、加工は始まりました。加工は、売るための装置というより、農場の時間を食卓へ渡すための装置です。

分業しないという選択

分業すれば、効率は上がります。酪農は酪農、加工は加工、販売は販売。けれど分けすぎると、見えなくなるものがあります。その日の草の状態。牛のコンディション。季節の匂い。船方農場の加工は、牛のすぐそばにあります。作り手は、草地も見ています。ミルクは、工場の原料ではなく、農場の延長です。

均一化しすぎない勇氣

季節によって、乳の風味は微妙に変わります。放牧期と牛舎の季節。草の質の違い。完全に均一に整えることは、技術的には可能です。けれど船方農場は、揃えすぎない。揺らぎは欠点ではありません。この土地の季節が、そのまま残っている証拠だからです。



時間を引き受ける仕事

ヨーグルトも、チーズも、バターも。共通しているのは、「時間」です。発酵は急げない。熟成も急げない。温度と状態を見ながら、待つ。その前に、もう一つの時間があります。殺菌です。船方農場では、連続式ではなく、一釜ごとに温める「バッチ式殺菌」を採用しています。大量に流し続ける方法のほうが効率は高い。けれどバッチ式は、一回ごとに温度を上げ、一定の状態を保ち、ゆっくり冷ます。

手間はかかります。でも、その分、ミルクの風味を残しやすい。それは単なる工程ではなく、どこまで自然を残すかという選択です。発酵や熟成も同じです。目に見えない変化を待つ。微生物の働きを急がせない。堆肥づくりと少し似ています。加工は、時間を管理する仕事です。速さではなく、続くことを選ぶ仕事。

味は思想を運ぶ Taste carries philosophy.

味は、単なる好みではありません。背景を運びます。草の質。水の質。牛の時間。土地の構造。それらが、乳製品の風味に現れる。食べものは思想を直接語らない。けれど、確実に運ぶ。船方農場の加工は、「メッセージ商品」ではありません。それでも農場の考え方が、味として残っています。

加工は関係をつくる

Processing builds relationship.

牛乳を出荷するだけでは、関係は見えにくい。加工品があることで、農場の時間が食卓に残る。それは一回きりではなく、繰り返される関係になる。加工は、農場を閉じないための装置でもあります。



まだ途中

Still evolving.

船方農場の加工は、完成形ではありません。環境が変われば、やり方も変える。守るだけではなく、更新する。加工もまた、里山放牧や稲作と同じく、変化の中で続いていきます。加工は、最後の工程ではありません。農業の一部です。

小さなコラム

■ ミルクの脂肪は、同じではない
ミルクの脂肪は、単に「脂肪」という一種類のものではありません。実際には、400種類以上の脂肪酸が含まれていると報告されています。飽和脂肪酸、不飽和脂肪酸、短鎖脂肪酸、中鎖脂肪酸、長鎖脂肪酸。それぞれ性質が異なります。たとえば、酪酸（短鎖脂肪酸の一種）は、牛の第一胃で微生物が草を発酵させる過程で生まれます。また、放牧期のミルクでは、青草由来の不飽和脂肪酸やβカロテンの影響で、風味や色合いがわずかに変わることがあります。これは「良い」「悪い」という話ではありません。ミルクは、牛が食べたものと季節を映すということです。同じ農場のミルクでも、季節が変われば、わずかに表情が変わる。その揺らぎもまた、土地の時間の一部です。

One day.
One table.
One farm.

5 | TABLE

船方農場と過ごす、ある一日

GOOD MORNING

その言葉は、農場からではなく、あなたの食卓から始まります。船方農場の味が、一日のどこにあるのか。特別な日の話ではなく、いつもの一日を、静かにたどってみます。

07:30 | 朝の台所

コンロに火をつける。フライパンが温まるまでの、わずかな静けさ。ベーコンをのせると、じゅわっと音が広がる。ウインナーの皮が、ぱちりと弾ける。トースターから、パンの焼ける匂い。取り出したパンは、まだ熱い。そこにバターをのせる。角がゆっくりと溶け、表面にすっと広がっていく。ナイフで切ると、やわらかな筋が残る。グラスにミルクを注ぐ。とくとくと音がして、白い表面が落ち着く。噛む。バターがほどける。ミルクで流す。朝は、これで十分だと思う。立派でなくていい。続けられることが、大切な。



10:00 | ひと息の甘さ

外から戻る。冷たい空気と、少し汗ばんだ肌。生ソフトのふたを開けると、ひんやりした甘い匂いがふわっと立つ。スプーンを入れると、やわらかく、すっとすくえる。口に入れると、冷たさのあとに、ミルクのやさしい余韻が残る。子どもの笑い声。溶けていく音はしないけれど、時間がゆっくりほどけていく。



15:00 | 午後の静けさ

カップにお茶を注ぐ音。フィナンシェを割ると、ほろりと崩れる。バターの香りが、少しだけ強くなる。甘さは主張しない。けれど、口の中にあたたかさが残る。午後は、何かを達成する時間ではなく、呼吸を整える時間かもしれない。



17:30 | 火を囲む

炭に火をつける。ぱち、ぱち、と小さな音。肉をのせると、じゅうっと一気に広がる音。焼肉のたれが焦げる匂い。煙がゆらぐ。トングで返す。肉汁が落ちて、火が少し強くなる。特別な演出はいらない。焼いて、分けて、食べる。その単純さが、人を同じ場所に集める。

19:30 | 夜のテーブル

包丁でチーズを切る。刃がやわらかく沈む感触。グラスに液体が注がれる音。ひと口かじると、ミルクの香りがゆっくり広がる。急がない夜は、味の輪郭がはっきりする。朝のミルクと、夜のチーズは、同じ時間の延長にある。



21:00 | 今日を閉じる

冷蔵庫を開ける。プリンを取り出す。スプーンが表面を割ると、静かに沈む。甘さは強すぎない。やわらかく、今日を包む。一日は、きれいに終わらなくていい。でも、丁寧に終われたら、それで十分だ。

食卓という場所

食卓という場所。ミルク、ヨーグルト、チーズ、ウインナー、ベーコン。焼肉用の肉。スイーツ。音があり、匂いがあり、湯気が立ち、静けさが戻る。船方農場の味は、生活を変えるものではなく、生活の中に、そっと混ざるもの。毎日を、少しだけ整える。

6 | HOW TO JOIN

関わり方という選択

船方農場のことを知ったあと、次に浮かぶのは、たぶんこの疑問です。「で、どうやって関わられるんだろう？」農場に行く。味わう。定期便を頼む。画面越しに見守る。方法はいくつもあります。

けれど大切なのは、どれが正しいかという話ではありません。あなたの生活に合うかどうか。無理なく続くかどうか。船方農場は、そのための入口を、いくつか用意しています。

定期便というリズム

Make it a habit.

週に一度、ミルクが届く。冷蔵庫にヨーグルトがある。それだけで、朝の景色は少し整います。応援のために買うのではなく、生活の中に入れるという感覚。定期便は、商品を届ける仕組みというより、暮らしのリズムをつくる仕組みです。

農場へ行く

Go to the source.

もし近くに来ることがあれば、農場へ。ミルクやチーズ、スイーツ、ウインナーやベーコン、焼肉用の肉。棚に並ぶ味だけでなく、風があります。スタッフと話す時、ミルクは「食品」から「農場の時間」へ変わります。買ひものが、関係が変わる。それが直営のよさです。

街の中で出会う

Farm meets the city.

新山口駅でも、船方農場の味に触れることができます。移動の途中で、ソフトクリームを食べる。それだけでも、農場は少し近くなる。そして、ミルクやヨーグルト、チーズ、スイーツなどを買って帰ることもできます。旅の帰りに。仕事の帰りに。農場の味を、そのまま家へ持ち帰る。農業は、遠いものではない。街の中にも、ちゃんと居場所があります。

画面越しの農場

Stay connected.

農場の時間は、畑の中だけで完結しません。Instagram・YouTube・Facebook・Podcast「FUNAKATA FARM RADIO」文章で読む。写真で見ると。声で聞く。映像で感じる。草が伸びる。牛が歩く。季節が変わる。画面越しでも、農場の時間は続いています。



ゆるく、つながる

Not fans. Not customers. People.

船方農場が作りたいたいのは、ファンではありません。「買ってくれる人」でもない。関わってくれる人です。農業は、一人では続きません。土地の中で続けるには、地域と、食べる人と、ゆるくつながっている必要があります。関わり方は、軽くていい。買うだけでもいい。来るだけでもいい。見ているだけでもいい。でも、少しだけ面白いと思ったなら、その「少し」が、農業の未来を静かに動かします。

農場は、ここにあります。
船方農場
〒759-1513
山口県山口市阿東徳佐下11450-39
Tel. 083-956-0369
Web. <https://funakata.co.jp>
お問い合わせ・ご相談はこちらから
<https://funakata.co.jp/contact/>

Information

WEB LINE Instagram

7 | 命の里

変わりながら、続いていく



The village of life is not a place. It is a direction.

「命の里」。それは、先代が掲げた言葉です。完成した理想郷の名前ではありません。目指す方向の名前です。命を守る。命を循環させる。命を次の世代へ渡す。言葉にすれば単純です。けれど実際は、とても難しい。農業は、ただ食べものをつくる仕事ではありません。土地を預かり、水を預かり、時間を預かる仕事です。その預かったものを、次へ渡す。それができなければ、農業はただの産業で終わってしまう。

船方農場は、守ることだけを選びませんでした。守るだけでは、変化に追いつけないからです。気候は変わる。社会も変わる。テクノロジーも進む。AIが発達し、情報は一瞬で広がる。それでも、草が伸びる速さは変わらない。牛が反芻する時間も変わらない。命の速度は、更新されない。だからこそ、やり方は変える。放牧を始める。加工をする。農場を開く。伝統を壊すためではない。伝統を次へ渡すために、更新する。

「命の里」という言葉は、過去を懐かしむためのものではありません。未来に向けた言葉です。この土地で、この水で、この土で。牛と人が関わり続ける場所。それは、完成しないプロジェクトです。変わりながら、続いていく。それが船方農場の農業です。

朝の牛乳。昼のヨーグルト。夜のチーズ。その一つひとつが、この土地とつながっている。もしこの新聞を読みながら、食のことや、豊かさのことを少しでも考えてもらえたなら。それだけで、「命の里」は、今日も静かに前へ進みます。



GOOD NIGHT.

Buying is one way. Joining is another.