

親子・兄弟で地域に

根差した企業的酪農へ

竹田 吉克

よし
かつ
(40歳)

—広陵町古寺—



意していたという。

地域環境と調和した 経営を目指して

大学卒業後も北海道愛別町で約10年間牧場経営に従事した竹田さんだが、その期間中である1992年、栃木県のJET(ジェイイーティー)ファームを訪れて

以来、酪農経営の意識が変わったという。『JETファームでは当時から搾乳施設をはじめ、革新的な設備が導入されていました。同じ時間に起き、やることが同じでも、システムが違うだけでここまでできるのかと。いい意味でショックを受けましたね。父と「こういう牧場がしたい」と真剣に話し合いました』。

それこそが竹田さん親子が現在、経営するJ1(ジェイワン)タケダファーム設立への原動力となつたのだ。

その後、1998年に(有)竹田牧場を設立(2000年に(有)J1タケダファームへと社名変更)し、現在、山添牧場(山辺郡山添村北野)と御所牧場(御所市樋

野)を中心に展開。

「J1タケダファームを立ち上げたとき、それはもう親

子で大喜びですよ。生乳を集乳したタンクローリーを「バンザイ！」って、みんなで見送つてね」。



に提供できるよう日々、努力しています。『奈良にうまいものなし』なんでもう、言わせませんよ(笑)』。

親子・兄弟で力を合わせ企業的酪農へ。常に

前向きな姿勢で挑む竹田さん、好きな言葉は「笑う門には福来る」だという。

「ポジティブに考える方が、まわりにもいい影響を与えると思う。毎日、苦労していくても、前向きに生きることが大切です。仕事にかける情熱や、夢を実現するための挑戦が、仕事をする上でとても大きな力になるから。僕は牧場で働いていた頃、朝、起きて牛を見て『イヤだな』と思つたら辞めようと思つていた。今はお肉を見て、同じことを思つたら即辞めるって言つてるんですけど、全くそうは思はない。毎朝、『よっしゃ！今日もがんばるぞ』って思つます』。

未来はきっと

福に満ちている、そんな気持ちにさせてくれる竹田さんの笑顔は

はじめ、自分たちの牧場の牛をメインに取り扱い、安く美味しいお肉を皆さん



は県内にあと1~2店舗増やすこと。そして、ゆくゆくは野菜もお米も自社で作大変です。何もかも初めての経験ですから。でもその分、楽しさもあって。目標いいなど思っています。店では大和牛をはじめ、自分たちの牧場の牛をメインに取り扱い、安く美味しいお肉を皆さん

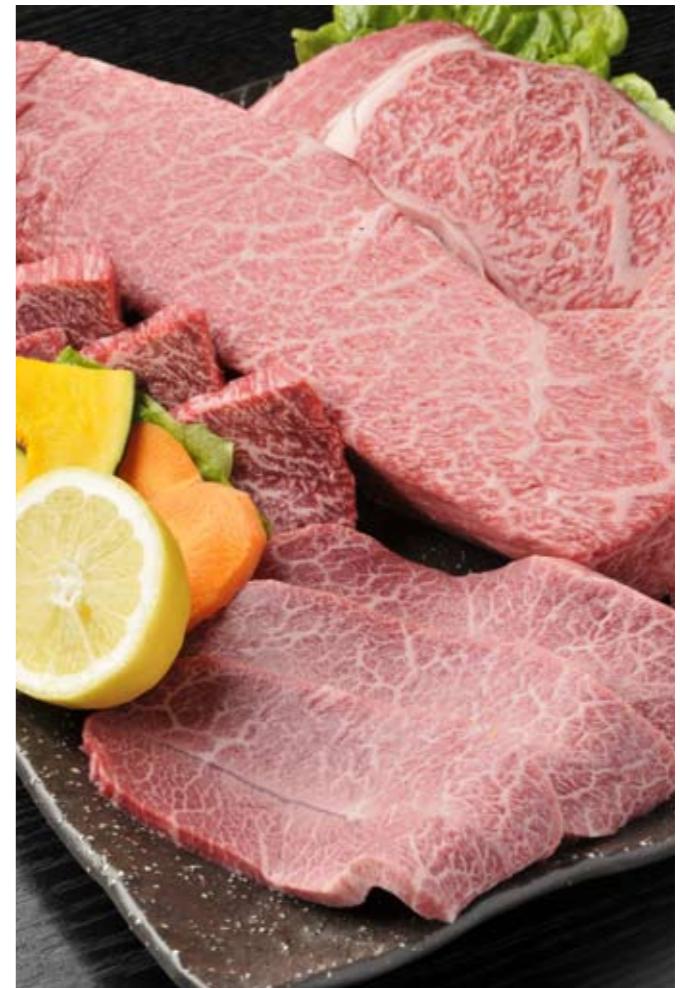


重厚な外観が印象的な『肉匠 たけ田』
未来的な外観が印象的な『肉匠 たけ田』
たけ田さんによると、この店舗は昔からある老舗で、地元の人々に愛されています。たけ田さんは、地元の牛を主に扱っており、特に「大和牛」が人気があります。また、地元の野菜やお米と一緒に購入すると、さらにお得になります。たけ田さんは、丁寧な接客と美味しいお肉で、多くのファンを持っています。



**700年来の歴史を
持つ銘牛「大和牛」**

鎌倉時代からの銘牛とされる大和牛(やまとこうし)。良牛が描かれた鎌倉時代末期の「国牛十図(こくぎゅうじゅうず)」の中でも紹介されている。大和牛は恵まれた気候風土の中、育まれた黒毛和種の雌牛で、柔らかな食感と上質な味わいを持つ大和畜産ブランドのひとつ。竹田さんのところでは自家牧場で生まれた優良な和牛子牛を約半年間育てて、指定生産農家に預託している。



鎌倉時代からの銘牛「大和牛」。

最終的には北海道の大学に進学しました。

転機は進学時期に訪れた。

父と同じ道へ。 そう決意した北海道時代

広陵町で牧場直営の焼肉店『肉匠たけ田』を経営する竹田吉克さん。焼肉店だけでなく、親子・兄弟で牧場も営んでいる。そんな竹田さんが、かつては牧場経営に一切、興味がなかつたという。『僕は酪農家の二代目になるんですが、それ以前は米や野菜を栽培する専業農家だったんですね。父が本格的に牧場を始めた。父は、朝早くから夜遅くまでずっと働きづめでした。だから最初、僕は家を継ごうとは思つていなかつたんです。

大学進学のときも工学部を中心に受験し、大学に通いながら牧場を手伝い始め、気付けば「父と同じ道に進もう！」と決

事だな。ところが、その子牛を北海道で売った利益がすごかつたんですよ。それまで利益の少ない仕事だと思つていたので、衝撃を受けて』。

大学に通いながら牧場を手伝い始め、気付けば「父と同じ道に進もう！」と決