

# 観光立国を先導する世界トップクラスの 観光地域づくりセミナーIn知床ねむろ

牛を中心にローカルを活かした関係人口創出ビジネス

有限会社竹下牧場

代表取締役

竹下 耕介

はじめまして竹下 耕介で  
す  
320頭を飼養している酪  
農家です  
酪農を軸に様々な事業展開  
をしています  
現在49歳、子供5人と妻

酪農以外に

株式会社ゆめ・きた・さぽーと 取締役

一般社団法人 みらい創造なかしべつ 代表理事



当たり前前的事をしていないビジネスモデル

# 今回は酪農のお話は割愛させていただきます

- ▶ ・ 23歳で経営移譲
- ▶ ・ 2008年法人化
- ▶ ・ 2009年地域でナチュラルチーズ職人養成塾を立ち上げ
- ▶ ・ 2012年夫婦で事業ノートを書く（やる事やらない事の整理）
- ▶ ・ コロナ前ほぼ毎年 海外への旅
- ▶ ・ 2016年フード塾三期卒業
- ▶ ・ 2017年酪農教育ファーム認定
- ▶ ・ 2018年ゲストハウスushiyadoを運営（ロゴ、ステートメントなど制作）
- ▶ ・ 2019年チーズ職人として歩み始める
- ▶ ・ 2021年グッドデザインアワード2021年ブランディング部門受賞
- ▶ ・ 2022年COWORKING SPACE milk オープン
- ▶ ・ 2022年有機飼料認定
- ▶ ・ 2022年スープ事業稼働
- ▶ ・ 2023年開拓をテーマにした1棟貸し宿スタート

# 竹下牧場の歴史

- 昭和8年生まれ佐賀出身
- 12歳で最終戦
- 宮崎大学農学部
- 旅の途中で中標津
- 昭和31年開拓に入る



# ある日、師匠からの電話

はじめてマーケティングに触れる

三期の仲間との出会い

チャンスはピンチ？

100円コーヒーの市場の創造

仲間とのコラボ商品、学び、助け合い



# 挫折の日々



# なぜゲストハウスだったのか？

竹下牧場のDNA

開拓者として

泊まるの可能性

時間とお金は = 同じ？

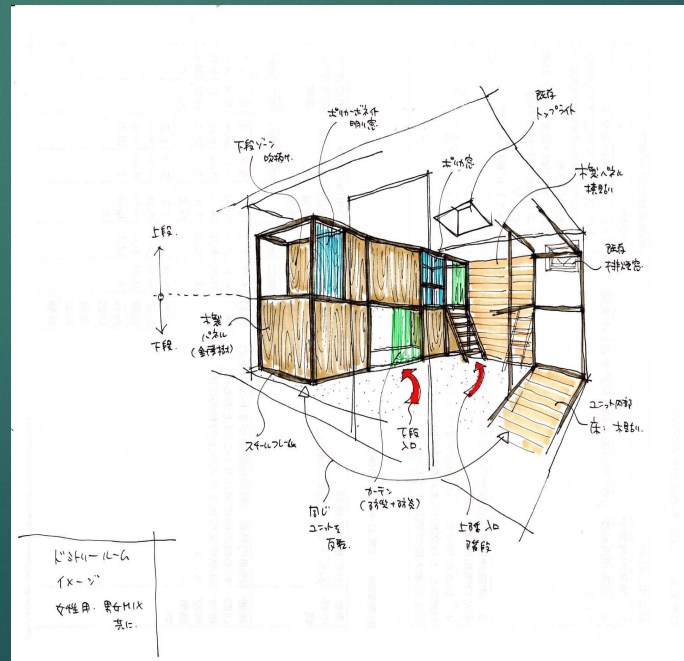
札幌ゲストハウスの出会い

場所をあえて町のど真ん中



# まち宿って？ 「地域と生きるゲストハウス開業塾」

- ▶ 2017年1月札幌ゲストハウスにて新年会
- ▶ 2月 アルベルコディフーズの考えに触れる物件探し
- ▶ 4月「18回地域と生きるゲストハウス開業塾in鎌倉」参加
- ▶ 5月抑えていた物件が違法建築のため場所変更、奇跡的に現在の場所が見つかる





# イタリア発祥アルベルゴディフーズ

空き家を活用して町全体をホテルに見立てる同様の取り組みは、空き家“先進国”のイタリアでも行われている。「アルベルゴディフーズ（Albergo Diffuso：分散型ホテル）」と呼ばれ、アルベルゴディフーズ協会に登録しているものだけで94、登録していないものも含めると150程度ではないかとされている

アルベルゴディフーズでは、単に空き家の鍵を渡して部屋に案内すれば終わりではなく、宿泊者に街を体験してもらい、町全体で旅行者をもてなすことに重点が置いているという。

現在の成功のキーワードは食

# 中標津一番のおとぼけコンビ繰り出す ゲストハウスushiyado

農商工連携認定



# ushiyadoはありがとうが生まれる仕組み

未完成な宿

町の飲食の魅力

勝手に紹介

宿を介して伝えていく

Ushiyadoを見つけて初めて中標津来ました

地域のプラットフォームとして



# そしてチーズ工房が動き出す

Ushiyadoという顧客を生む装置



まち宿という地域を巻き込む装置



# 竹下牧場チーズ工房の戦略

- ▶ 製造から販売まで自ら責任を持つ
- ▶ ゴール設定
- ▶ ローカルにとって人が来る意味

# スープ工場も完成 その名も 『ウシベース』 6年の月が流れてしまった



現在スープ試作中

まち全体を宿に見立てた“まちやど”をコンセプトにゲストハウスを展開。  
酪農を軸としたコンテンツの開発。 (2021年グッドデザイン賞受賞)



## 牧場散策



ゲストハウスushiyadoから車で30分ほどの郊外にある竹下牧場での牧場散策ツアー。早朝6時半に現地集合というルールで、牧場に関心の高い人々が多数訪れる。オーナー自らが酪農という仕事の哲学を語りながら案内してくれる。

## ゲストハウス ushiyado



「牛と新しい関係を」生み出すための入り口として、中標津町の中心部にゲストハウス「ushiyado」をオープン。よくある牧場併設のファームステイではなく、街中に作ったことがポイント。牛にまつわるイベントを多数開催するのはもちろんのこと、中標津の街全体を宿に見立て、旅人と地元の人たちが出会うハブとなることを目指した。2018年6月のオープン以来、累計約4000人が宿泊。

## オリジナルチーズ



牛の魅力を知ってもらう一環としてチーズの製造販売もスタート。牧場や街を訪れてほしいという願いから、原則中標津のみ購入できる商品としている。第1弾の商品名は、牧場主の名刺がわりのチーズということで「はじめましてモッツァレラ」と命名。2019年6月の販売開始から販売約10,000個は売れている。

## Our works

牛と、新しい関係を。



takeshita farm  
NAKASHIBETSU・HOKKAIDO



チーズもつくる、  
北海道中標津の酪農家です。



takeshita farm cheese kobo  
NAKASHIBETSU・HOKKAIDO



ここで、  
あなたが、  
はじまる。



taku  
FARM VILLA



伝えたい。  
だから、つくりました。



LETTER  
SOUP



働くなら、気持ちよく。

milk  
COWORKING SPACE



牛と新しい関係が生まれる宿。



ushiyado

NAKASHIBETSU, HOKKAIDO  
43.550245°N / 144.975715°E





# さらなる事業展開へ





# 持続可能な未来に挑戦

- ▶ 有機飼料認定
- ▶ A2ミルク75%
- ▶ オフグリットへの挑戦
- ▶ 酪農から持続可能視点
- ▶ 自然との調和





# そもそも収益は？ 宿のお話

- ▶ 最大 19 人泊まれて一人単価4000円
- ▶ 1日MAX 76000円
- ▶ 一ヶ月 228万円
- ▶ 一年 2736万円
- ▶ 稼働率50% 1368万円
- ▶ うまくいけばです

# さらに町で消費するあろう事

- ▶ 食事をする 2000円？3000円？
- ▶ 買い物、商談、お洒落なイベント
- ▶ 時間、町散歩、公共交通利用
- ▶ アンバサダーになって宣伝してくれる
- ▶ 人と人が繋がり新しいビジネスの展開
- ▶ デュアラー、サテライトオフィスの展開
- ▶ 移住、第二の故郷 ふるさと納税

# 地域の可能性

道東に訪れるインバウンド平均訪日回数5回？

圧倒的な大自然と食材と活かし方

毎月5000人が東京から離脱

日常が非日常になった今、日常が観光になる？

ワーケーション？デュアラワー？コリビング？

お金のベクトル 地域の通販 食料の価値

特に長期滞在者を増やす（連続ではなく年間30日）

特定多数 北海道ってだけで意味がある

自然と共に人らしく暮らせる世界

# 地域に求められてる事






# ローカルの課題

有益な情報はどこにあるのか

ニーズのずれ


スイッチの入ってる人に対してのコンテンツ

ライドシェア！



移動について強く提言

宿泊業者に権限を！



# 世界から北海道に対しての可能性

圧倒的な北海道の四季と自然  
異空間を感じつつ、人間としての五感を感じる場所

# 世の中を変えるムーブメントは出来なくても 小さなモデルは作れる

酪農家として  
牛とともに開拓の大地に人を呼び込  
み  
新しい産業を創造して行きたいと思  
います  
これかも  
『開拓者であり生産者でありたい』



ありがとうございました

