

「農業に魅せられて」

…その2 放牧酪農編

新田 みゆき

◆北海道らしい景観？

雄大な草原で、白黒模様の牛たちがのんびりと草を食んでいる。北海道らしい景観として、たくさんの方が思い浮かべる風景のひとつではないでしょうか。

稚内空港から国道・道道を車で三〇分、沿道のなだらかな傾斜の牧草地に点在する乳牛たちを眺めながら細い砂利道を入ると、鶏の元気な鳴き声が聞こえてくる。「ああ、またファーム・レラに來んだ」と目や耳とといった五感を通して実感がわくと、我が家に滞在した首都圏や関西方面からのお客様から言われることがあります。

都市生活を送る人たちにとつて、広々とした放牧景観は、ほつと心が和む景色のようです。酪農が基幹産業である稚内市勇

知（ゆうち）地区に住んで十二

年目の私には、乳牛たちが放牧地を自由に歩き回って牧草を食べていたり横たわって反芻していたりする姿は、とても馴染み深いあたり前の風景です。毎年、新緑がまぶしい放牧地に群れ遊ぶ乳牛たちの姿を見て、「ああ、春が來たんだなあ」と感じ、大地が茶色に染まりはじめて乳牛たちの姿が見えなくなると、「ああ、冬が來るんだなあ」と感じてきました。人生のほとんどを田舎で暮らしている私にとつても、放牧景観は季節を感じさせてくれる大切な景色です。

我が家のお隣さん（と、いつも一kmほど離れています（…）のみでなく、ここ勇知（ゆうち）地区の酪農家さんたちは、雪のない時期には放牧を実施している方が圧倒的に多いのです。

新田みゆき(につた みゆき)さん



1964年 稚内市生まれ

1997年 稚内市上勇知にて養鶏業開始

夫 由 憲(42歳) 拓殖大学北海道短期大学環境農学科新規就農コース在学中

長男 美 春(高1)

長女 みのり(小6)

2 haの農地を所有し、平飼にて鶏250羽を飼育

なので、放牧は「普通」だと私は勝手に思い込んでいました。ところがそれは大きな勘違い。

ちよつと調べてみると、日本では、乳牛は乾草やサイレージを年中牛舎内で与える舎飼いが一般的だということが見えてきます。私がいとも見ている放牧酪農がつくりだす景観は、道外のみならず道内でも、稀有な産業風景だったので。

◆きつかけは雑誌に掲載

されていた小さな記事

そもそも私が放牧酪農に関心を持ったのは、ひとりの消費者として、「なぜ?なに?」と感じたことが始まりでした。正確には、酪農や牛乳そのものに関心をもったのではなく、製品として私たちが飲む前に行われる生乳の均質化や殺菌法について

「えつ、なに、なに?」と思ったことがきつかけだったのです。

思い起こせば、あれはもう十数年ほど昔のこと。雑誌に載っていた小さな記事を目にしたことが、今、私が酪農に関心を持つことにつながっています。もうずいぶん時間が経っているのですが、記憶がおぼろげですが、その記事には、宮内庁で必要な畜産物が生産されている御料牧場では、「特別牛乳」がつくられていて、生乳を低温殺菌処理した後、ガラス瓶に詰められて天皇家や宮内庁関係者に供給されていると書かれていたことを憶えています。特集のような大きな扱いではありませんでしたが、食いしん坊で牛乳や乳製品好きの私は、「特別牛乳は、なぜ特別? 私たちが飲んでる牛乳と何が

違うの？低温殺菌って、なに？」と、いくつもの「なぜ？なに？」が頭に浮かびました。

牛乳は、学校の給食や家庭の冷蔵庫、買い物に行けばスーパーの売り場などで、ごく当たり前のように目にするし、とても身近な飲み物です。読んで字のごとく、牛の乳であることは明らかです

が、牛乳がどのような経過を経て、商品として加工されて食卓に上がっているのか私は知りませんでしたし、正直言って関心もありませんでした。専門家や関係する方々には笑われてしまうでしょうが、当時の私は、生乳の殺菌処理方法が、六二〜六五℃で三十分加熱殺菌する低温（保持）殺菌法（LTLT法）、七五℃で十五秒殺菌する高温短時間殺菌法（HTST法）、一〇〇〜一三〇℃で二〜三秒加熱

する超高温加熱法（UHT法）などといった方法があることすら知りませんでした。牛乳パックなどの容器にはきちんと表示されているのに、きつかけとなつた雑誌の記事を読むまで、その表示を読んでもいかなかったし、気にかけることもなかったのです。

◆いろいろな飲んでみたけれど…

生乳の殺菌処理方法へ関心を持った私は、機会あるごとに、いろいろな特徴のある牛乳を飲みました。それぞれこだわり方も多種多様で、脂肪球を均質化するための工程を経ない、低温殺菌や無殺菌といった殺菌温度にこだわって商品化されたもの、遺伝子組み換え飼料の不使用、またはエサに有用菌などを加え

る、穀物飼料は与えないなど飼料の内容にこだわったもの。牛の品種へのこだわりや、放牧、自然交配、または、ストレスのないフリーストールで飼育し、作業効率よりも牛への愛情を優先させるといった飼育方法にこだわったもの、さらには牛舎なしでの飼養管理まで…

こうして、生産者がそれぞれの主張を込めたいろんな特徴のある牛乳を飲んでいくうちに、私の関心は、商品としての牛乳よりも、その牛乳を出している牛の飼われ方に移ってゆきました。「良い畜産物」とは、出来るだけその動物の生理生態にそつた飼養がされているかどうかを基準にして判断したいと思うようになりました。

◆こんな牛乳や乳製品を選びたい

人が食べられない草を食べてミルクを出してくれる牛たち。地球温暖化などの影響で気候が安定せず、穀物生産が不安定になつてきている中、穀物をバイオ・エタノール等の燃料に仕向けることは、家畜たちの飼料のみならず、ヒトの食糧確保にさえ影響を及ぼしていることをすでにご存知の方は多いことでしょう。こうした中、私はひとりの消費者として未来を見据えて何を選ぶべきかを考えたとき、素人の私の勝手なイメージですが、牛が牛らしく放牧されて、牧草を有効に牛に食べさせながら牛乳を生産する集約放牧に取り組む酪農家の牛乳や乳製品を選びたいと強く思うようになり



ました。国内で生産されている乳牛の多くが放牧されていないが、ここ宗谷では、工房レティエで気軽に放牧ミルクで作られた農家チーズやアイスクリームなどを購入できますし、放牧酪農を営むH&Mみさわ牧場さんは、ネット

ショップで、搾った牛乳をその日のうちに受注生産して発送、販売する取り組みを始めています。放牧ミルクとそれを使って作られたチーズやアイスのおいしさも、私が大好きな放牧地の景観の美しさもあわせると、より増すように感じるので。

◆天北放牧ネット

そんな放牧風景をこよなく愛し、守り広めようという思いを持つ人々で構成された「天北放牧ネット」に参加しない？と誘ってくれたのは、猿払村で酪農を営む友人、小泉浩さんでした。牧草地の管理をはじめとして、科学的なデータをもとに緻密な飼料設計をしながら経営をしている小泉さんには、養鶏と酪農という畜種や営農規模の違いはありますが、いつも感心させられます。

酪農についての専門的な技術の話は理解できるはずもないけれど、そこは素人の強み（!?!）。無知を武器に、わからないことや知りたいことは聞けば良いと、消費者の目線で参加させてもらっています。

◆充実した内容の研修会やセミナー

昨年九月に行われた天北放牧テクニカルセミナーでは、「酪農の将来を語り合うく国際状況と環境問題を切り口に酪農の未来を考える」がテーマに掲げられ、農林水産省大臣官房参事官の原田英男さんから、自給飼料政策の基本的な考え方や飼料基盤拡大推進事業、そして放牧酪農の課題についての話をお聞きしました。そして今年四月には、

天北放牧セミナー「戦略としての放牧一日豪EPAと天北酪農」が開催され、北海道農政部長の安全推進局畜産振興課主幹板谷守さん、社団法人北海道地域農業研究所常務理事 黒澤不二男さん、北電総合設計株式会



牧ネットのホームページにアップしているので、ぜひ読んでいただきたいと思います。

◆放牧酪農へのラブコール

酪農家や関係者の皆さんと一緒に研修会やセミナーに参加してみても、放牧酪農は土地条件や

地形、家庭構成などを踏まえたうえで、土づくりや草地管理など、高い観察力を必要とする技術であるということを強く感じました。日豪EPA交渉の行方や低コスト化をはじめとして、酪農が抱える課題は決して少なくないことは、専門外の私でも

容易に想像できます。農業とは、ヒトが生きていくためには欠かせない食糧を供給しているのに、ともすれば一般消費者には何をしているか見えにくい産業です。そんな中で、心地よい情景を作

ることができると放牧酪農は、その景観が多くの人々の目に触れることで、閉じた系から開放するパワーがあるとも感じています。感性と技術に裏打ちされた放牧酪農の今後を楽しみにしています。



(天北放牧ネット ホームページ <http://7.pro.tok2.com/~tenpoku/index.htm>)

社環境部技師長 船越元さんのお三方を講師にお迎えし、「農業国際化の流れと天北放牧酪農の戦略」をキーワードしたお話を聴きました。また、後半の会場とのディスカッションでは、放牧は放漫、怠惰ということと結びつけられやすいが、緻密で

高度な技術だと言うことを認識してもらおう必要性や、草地型酪農でいかに所得を確保していくのかというのが天北酪農の命題ではないかという発言もありました。研修会やセミナーの内容は、下川町で酪農を営む鈴木和夫さんが内容をまとめ、天北放