

「酪農で学んだ私の夢」

神奈川県立相原高等学校
畜産科学科 3年 甲斐 瞳

現在、牛乳やその加工品は国内でも非常に高い需要を持ち、国内生産100%という、高い自給率を持つようにもなっているにもかかわらず、日本の牛乳の消費量は低いのが現状です。私にとっても牛乳は苦手な飲み物でしかありませんでした。

幼いときから動物が大好きだった私は将来、動物に携わる仕事がしたいと考え、神奈川県立相原高等学校、畜産科学科に入学。この畜産科学科では牛・豚・鶏・マウスそしてポニーなどの家畜や実験動物の飼育管理をしており、座学で飼育理論を学びながら、実際に現場での実践的な実習を通して生徒たちの手で飼育管理を行っています。そこで私が強く興味をもったのは、畜産の中でも主に牛の毎日飼育管理や自給粗飼料の生産、研究を主に担当している畜産部の「相原牛プロジェクト」という活動でした。今まで大きな動物に身近で触れ合ったことのない私にとって、牛の存在は未知のものだったので非常に興味深いものでした。さっそく入部し、牛の毎日の飼育管理を行っていくことで、その生態や飼養管理、牛乳が生産される仕組み等について学んだ私は、しだいに酪農に興味を持ち、「牛乳ってすごい!もっと牛乳生産について知りたい。やってみたい。」という思いが強くなりました。そこで、顧問の先生に相談したところ、約半世紀前に本校で牛乳が「相原牛乳」として生産されていたことを知り、牛乳生産復活に向けての活動を開始しました。しかし、そのとき本校で牛乳生産が出来る乳牛や設備は存在せず、とても酪農ができる状態ではありませんでした。そこでまず、乳牛である雌ジャージー種の導入を行い、長い期間を経てついに分娩。手搾りで搾乳を行いましたが、毎日生産される牛乳は日に日に泌乳量を増し、時間と大変な労力がかかってしまいました。しかし、相模湖町で酪農業を営む本校OBの手厚いご支援で、牛乳生産を行っていく上でのお話や、搾乳機やバルククーラーを始めとする設備のご寄付をいただくことで、地域に向けての牛乳販売を大きく進ませることができました。最初は搾乳機の扱いに慣れることができず、搾り終わりが分からず手探りの状態でしたが、北海道酪農家出身の顧問の先生にご指導していただき、徐々に生徒だけでも搾乳を適切に行うことができるようになりました。また、牛乳は細菌などが発生しやすく、少しでも不衛生な管理をしてしまうと乳房炎などの病気が起こってしまい、食の安全性が崩れてしまいます。これらの予防のため、毎日朝夕の搾乳時に行う、搾乳機の洗浄や、定期的なPLテストを行うことで衛生面の強化にも努めました。搾乳機を利用することで時間を短縮し、衛生的に搾乳を行うことができました。

そしてこの牛乳を地域に向けて販売するためには、消費者が安心して購入できる信頼関係が必要不可欠です。牛乳だけではなく畜産物を生産していく上では飼料が特に重要だと考え

ました。そこで国外からの輸入飼料に頼るのではなく、本校の農場を活用した自給粗飼料にこだわりました。これらの粗飼料を栽培するために本校で飼育している家畜の糞尿を発酵させ、活用した有機肥料を飼料畑に還元することをはじめ地力の向上から徹底して行いました。その飼料畑では飼料用トウモロコシと混播牧草を栽培し、サイレージに調製、さらに近隣の休耕田をお借りし、飼料イネの栽培を行い、乾草に調製して給与しています。これら自給粗飼料の生産を積極的に行い、給与することで、安全で低コストな牛乳を生産することができるようになりました。

こうしたこだわりをもって生産された牛乳の本来の風味を生かすために、低温殺菌法を活用し、市場で多く販売されている紙パックではなく瓶につめるなど、おいしさにもこだわりました。そして瓶は復刻版のデザインで生産し、約半世紀ぶりに、「相原牛乳」がついに復活し、販売を行うことができるようになりました。週二回行った販売活動は話題を呼び、地域住民が行列をなすほど注目を集めることができ、「甘くておいしい」と大盛況で販売は大成功でした。

空になった瓶は、本校に返され消費者に購入していただきやすいよう、一本100円割引の券と引き換えにし、リサイクルできるように工夫をし、より地域に根ざすこともできました。

また、雌ホルスタイン種の導入により牛乳の生産量が増やすことができ、現在では相原牛乳を年間14000本生産することができ、毎日地域に販売することが可能となりました。そして相原牛乳をもっと多くの方に味わっていただくため、消費者の要望に応え、ヨーグルトやミルクジャム、生キャラメルなどの商品開発を進めました。これらの商品パッケージは本校に併設されている商業科と共同で作成し、地元消費者が求める多くの乳製品を農、商が連携した学校全体での商品開発を行うことが決定しました。

こうして色んな方々の手をお借りすることによって、地域に根ざした牛乳生産を成し遂げることができ、今年度もまた牛乳加工品の商品開発などの新しいことを行っていくことでより良い牛乳生産の活動を継続していきたいと考えています。また、この取り組みは、各種新聞、テレビ、ラジオなどで多数紹介され、大きな反響を呼び、全国にPRすることができました。

私たち生産者は安全でおいしく、低価格な商品を求める消費者に答えるため、牛乳をただ生産するだけではなく、自らが加工や販売を行い、こだわりをもち、ブランド化することで、地域社会に根ざすことができるのではないのでしょうか。

牛乳が苦手だった私は、実際に自分が搾って生産した牛乳を飲んでみたとき、嫌いだった牛乳独自の匂いは気にならず、むしろ甘くておいしく飲みやすいものでした。市場で販売されている牛乳とは明らかに異なったもので、実際に生産者という立場にたち、生産することで牛乳という食品を理解することで好きになることができ、酪農の楽しさを実感することができました。

酪農は同じ牛乳という商品でも、独自で加工によってブランド化をすることで差別化を図るなど、消費者の信頼と理解を得ることでまだまだ発展することができる可能性をもった産業です。そのためには消費者の声に耳を傾け、安心できる牛乳を生産しPRする生産者の努力が重要だと考えています。

私にとってこの活動を通して学んだことは数多く、酪農は非常に難しく、大変なことなのだと実感しました。しかし、こうして牛乳という食品を生産していく上での責任感や食の大切さ、生産者の苦勞、そして楽しさを知り、食の重要性を本当の意味で学び、貴重な体験をすることができました。

この経験を生かし、これからも畜産の知識をより深め、将来は牛乳生産に携われる仕事に就き、消費者に牛乳生産についての理解を深めていただくため、工夫したPR活動をし、酪農の楽しさを伝えていきたいと考えています。地域に身近な酪農を目指す。それが私の酪農の夢です。
