

MAXIE Brown-Swiss MILK ～僕の人生の中には、動物がいる～

京都府立農芸高等学校 農産バイオ科 3年 メンサラ 真喜志 けんじ

アンデス山脈 ティティカカ湖。

世界遺産であるナスカとパルパの地上絵や、マチュ・ピチュ歴史保護区。文化、歴史、自然の豊かなペルー共和国は、父母の母国です。僕も、2011年に日本で生まれ育ちましたが、国籍はペルー共和国です。

僕の人生の中には、動物がいる。生き物に触れながら生きていくという漠然とした人生観から、動物のいる高校に足を運ぶことになり、そんな僕も早や、18歳。高校3年生です。高校1年時から畜産部に入部し、毎日の作業は、飼料給与、掃除、哺乳、牛体清掃、搾乳などたくさんあります。生き物を相手にしているので、休みももちろんありません。

そして、継続することにより、観察力やより強い責任感が身についたと思います。同時に、酪農を通じて得られるのは牛乳だけではなく、命の成長を感じる喜び、食や命を大切にしなければいけないという価値観、食に対する正しい知識なども少しずつ得ることができていると気づきました。『畜産に関われて、本当に良かった!』僕の人生には動物がいる。本当に幸せな毎日なのです。

ペルー共和国では成人年齢は18歳であり、僕も具体的な動物のいる人生を考え始めています。僕自身が楽しい・嬉しいと感じることを実現させ、満足するためにどうあるべきか?それは一択!『起業し、酪農家になる』です。畜産部で学んだ事、授業で学んだ畜産や飼料、課題研究ではJ-GAP取得に向けて取り組みをしていますが、酪農家になるために、必要な奥深い畜産の知識が、今の僕には足りないということは理解しています。でも、日本の酪農を見聞きし、色々と考えて思うことがあります。日本は労働力を省力化するために、機器や機械によって対策しているように思えます。それは省力化にはなっても、管理コストを高める事になると思います。この事を、先生に話してみると、確かに日本では労働力の不足と言われながらも、牧場規模はメガファームやギガファームと言われる大きな施設や、ICT技術を取り入れた各種スマート農業の取り組みにより成立していて、飼料は購入飼料が大半を占め、国際情勢に左右されている。また、約40頭の飼養頭数である学校においても95%以上が購入飼料で高コスト酪農のため、国際情勢は気になると言われました。その後何気に『農場が広がったらなあ』と先生が言われました。『どういうことですか?』と尋ねてみました。『真喜志、聞いてばかりじゃなくて、自分で調べて自分で考えてみ。いつか起業するんやろ!』と言われ直近3年分の畜産専門月刊誌を渡されました。

36冊もの専門誌を読み、国内外の畜産情勢、牛の繁殖生理や管理技術方法、選別精液やゲノミック評価、ホルスタインショウや酪農機械など多くの事を知る機会となり、

僕が目指す酪農家が明確になってきました。それは、放牧酪農です。放牧酪農には、飼料費・労働時間の削減や、牛のストレス減などのメリットがありますが、一番放牧酪農に魅力を感じたのは、牛が牛らしく生きる事。健康で病気が少ない事。やっぱり、牛は牛なんです。人は人なのです。牛と人のWin-Winの関係を保つ酪農が放牧酪農だと思います。成功への基盤づくりのためには、牛の管理技術や専門知識の向上・土壌や草地学知識の取得や、放牧に適した牛群改良について長年にわたり学びが必要だと思います。その反面、夢も広がります。

起業した時の放牧酪農地は、北海道足寄町と決めています。足寄町は、従来の酪農形態に加え、土地条件に適した持続型草地畜産として、資源循環酪農である放牧酪農を推進し、『放牧酪農推進のまち』として宣言され新規就農者が定着していると畜産専門誌を読んで学びました。僕は、この町でブラウンスイス種を放牧しようと考えています。日本で飼養されている乳牛の99%がホルスタインであり、次いでジャージー種とありますが、あえてブラウンスイス種を放牧します。父に母国の畜産のことを聞いてみると、豚や鶏が多く飼われていたり、家畜としてリヤマやアルパカを飼養したりしているそうです。最近ではアルパカ肉が淡白でおいしいこともあり、とても人気だそうです。また、乳用牛においてはペルーの海側の地域ではホルスタイン種が飼われていますが、酸素が少ない高山での放牧や山地酪農が多い国柄なのか、足腰が強く、低酸素にも耐え心臓が強いと言われているブラウンスイス種が多く飼われているそうです。やはり、決め手の一つはこの話を聞いたことです。

また、ブラウンスイス種の特徴は、乳脂肪分が約4%でたんぱく質の含有量も高く、僕の牧場では、牛が牛らしく自然の中放牧され、健康に育った牛から搾った牛乳を生産します。そしてブラウンスイス牛乳として加工し販売をします。500ml入りのパッケージを見てみると、自分の名前から名付けたMAXIE Brown-Swiss MILKと商品名が記され、そして注意事項として、静置するとクリーム層が浮上しますので軽く振ってお飲みください！とも記されています。ブラウンスイス種の、高脂肪乳でありながらノンホモ牛乳として均質化処理を行っていない牛乳で、ホモジナイズを行わないことにより、牛乳の状態がより搾りたてに近づくので、一層自然の状態に近い風味が楽しめます。また、パスチャライズとも記されています。高温加熱による牛乳本来の風味劣化を抑えるために、比較的低い温度での殺菌方法でMAXIE Brown-Swiss MILKは販売されています。放牧酪農をすることで、穀物給与を減らすのだから、通常の舎内飼養管理方法より乳量が減るのは間違いありません。ですから、放牧草の栄養をいかにたくさん取れるかが大事で、それによって乳量の減少を最小限に抑えます。牛乳に付加価値を持たせることで、MAXIE Brown-Swiss MILKの進む道は間違っていないと思います。

また、ペルー共和国では乳製品の生産が盛んで、ペルー料理にはチーズを使うメニューも

多く、家庭料理でも『ワンカイナ』というチーズベースのソースが、テーブルに出されます。このソースの味は、クリーミーで濃厚なソースで、ジャガイモやゆで卵にかけて食べます。この他に『ケソ・フレスコ』というペルー共和国ではポピュラーなフレッシュチーズもあります。お豆腐のように見える真っ白いチーズで、味はサッパリしています。独特な食感で、驚くのはミルクの風味が濃いことで、もう一度食べたい!と思う独特の味わいです。MAXIE Brown-Swiss MILKで作ったペルーチーズや、北海道産ジャガイモを使い、母の夢である『ペルーの家庭料理を日本に広める』ことも叶えたいです。

僕は自分以外の人に、何かをする事で笑顔になってもらえたら、本当に嬉しいです。自分の人生価値を感じることができます。だから『自分以外の人を笑顔にする』という目標もあります。国際情勢の変動に左右されない放牧酪農や食を通して、一日一日を無駄にすることのないように、目標に向かい、着実に進んでいきます。

『僕の人生の中には、動物がいる』を達成することは、MAXIE Brown-Swiss MILKが夢から現実になった証。生きる意味と価値があった人生と心から思えます。