

## 酪農家さんと消費者の架け橋をつくりたい

国立大学法人岩手大学 農学部 共同獣医学科 4年 海上 晴香

私の夢は、酪農家さんと消費者の繋がりを作ることである。そしてその実現方法として、自分自身が日本における熟成チーズの普及に携わることを考えている。

今の日本は、酪農家さんと消費者の繋がりが弱いことは言うまでもない。そもそも、繋がることのできる媒体が少ない。そして、酪農家さんと消費者の繋がりとと言える牛乳や乳製品は、どこかの地域で生産されているかさえもわからないものが多い。そのため、酪農業界で問題が起こったとしても、消費者は、心配はするが、繋がりが弱いから、応援する手段も理由もない。結局一番心配なのは自分たちのもとに届く乳製品の値上げになってしまうのである。私は、大学の課外活動で酪農の魅力を発信するサークルを立ち上げ、その活動を通してアンケート調査を行ったが、それはこの考えを裏付ける根拠となった。

酪農は、動物や自然と深く密接しているため、近年起こったロシアウクライナ問題のような大きな問題が起こらなくとも、安定供給が難しい産業である。例えば、輸入飼料の問題が大きく取り上げられているが、私の知り合いの農家さんに、飼料を自分たちで作り、供給しているところがある。

しかし、今年の夏場はクマの出没が多く、畑に侵入され、飼料を食べられてしまったという。

私は酪農家さんと消費者の繋がりが作られれば、酪農は安定供給が難しい産業であることへの理解が進み、その繋がりを強くすることで、何か問題が起きた時、応援したいと思う人々が増える。これが、酪農家さんの助けになると考えている。

もちろん、飼料を輸入に依存していること、低給与であること、労働力不足など日本の酪農業界が抱える様々な問題一つ一つに向き合い、解決策を探っていくことは、日本の酪農が良い方向に進むために必須である。特に私は獣医学生で、その様々な問題の中でも、医療という面から具体的にアプローチすることを目指すことが可能な立場にある。しかし私の、酪農家さんを助けたい気持ちの根底にある想いは、小さい頃に訪れた、民宿付きの牧場で経験した、牛を扱う酪農家さんへの尊敬の気持ちと、その酪農家さんが育てる牛がいて、酪農家さんの個性や自然が溢れる牧場が好きという気持ちなのである。そしてその気持ちは、多くの牧場を訪れた獣医の学生生活を通して、更に強くなった。私はこの気持ちをバネにして、酪農家さんと消費者の繋がりを強くすることを叶えたいのだ。夢を叶えることで、自分の大好きで、尊敬している酪農家さんをもっと多くの人に知ってもらいたい。

そしてその夢を叶える具体的な実現方法として、熟成チーズの普及が一番現実的な方法であると、この3年間半の獣医学生の生活を通して考えた。

最初、私は民宿付きの牧場の普及を考えていた。実は私が小さい頃に経験した民宿付きの牧場は、私がイギリスに住んでいた頃の話なのである。日本に引っ越してきてからこういった民

宿施設が少ないことを疑問に思っており、獣医学科に入ってからその疑問を解き明かすためにも多くの牧場を訪れようと決めていた。そして私は、獣医さんについてまわり、牧場を回らせてもらった事が北海道と沖縄県の二つの地域であり、更に、自分から頼んで訪問させてもらった牧場が、5軒ある。合計すると、20軒ほどの牧場を訪れたと思う。どれも個性的な牧場ばかりで、酪農家さんは優しく、イギリスで訪れた民宿付き牧場と重なって見えた。しかし、日本で牧場付きの民宿のイギリスのような経営が難しい理由は、日本の飼養衛生管理基準にあることを獣医学の授業で知った。その基準では、具体的な人数の決まりはないが、牛舎の中に入ることでできる人の制限がかけられていたり、一般の方が牛舎に立ち入ることの難しさが記されていた。更に、他の授業で、日本では、無殺菌の生乳を市販することが許されている牧場が全国で4カ所しかないことを知った。イギリスの民宿で、搾りたての牛乳を飲んだ経験は、日本の多くの牧場では不可能なのだ。ただ、これらの決まりが必要な理由も、獣医学の授業では学ぶことができ、十分理解した。

しかし私は、日本にも、イギリスと変わらず素敵な酪農家さんがいる牧場が沢山あることを知ってしまったからには、どうしても他の消費者にも、その魅力を伝えたい気持ちが消えなかった。

そこで私は再度ヨーロッパから、生産者と消費者の繋がりが強くなるヒントを得ようと、フランスの、牛を50頭ほど飼っている牧場へ研修に行った。私が住む岩手県の牧場の特徴として、牛の平均頭数が50頭と、小規模で経営しているところが多いため、なるべくそれと同じような経営体制の牧場が良かったからだ。そのフランスの牧場で研修をしている間、毎日が驚きと発見で一杯だった。これも取り入れたい、あれも取り入れたい、と毎日色々なことをメモしていた。そしてある日、熟成チーズに目が向いたのだ。熟成チーズはフランス人にとって色々な役割を果たすが、その一つが、前菜である。みんなで少しずつ色々なチーズをつまみながら、味の感想を言い合っていた時、誰もが自然とそのチーズを作った酪農家さんのことを思い浮かべながら会話をしていることに気がついたのである。同じ種類のチーズでも、食感や塩辛さ、包装の仕方、少しずつではあるが違いがあり、どうして違うのかと話す時、決まってそれを作った酪農家さんのことを想像し盛り上がった。熟成チーズという商品は、他の乳製品に比べて酪農家さんの顔を思い浮かべやすい。逆に言えば、酪農家さん自身も、自分が持っているこだわりや個性を、出しやすい商品なのではないか。さらには、保存期間が長いことも、商品として価値があると思った。

そこから私は、熟成チーズのこととともに、日本で熟成チーズ製造を行っているチーズ工房について調べた。すると、すでに多くの日本人が熟成チーズに挑戦し、世界にも認められるチーズを作っていることを知ったのである。また、日本独自の熟成チーズを追い求め、完成させている工房も多い。実際に、滋賀県にある古株牧場というところに行き、「艶子フロマージュ」という、地域の風土を生かし、その土地の餌にこだわった牛のミルクを使ったチーズの製造過程を一部見せてもらったことがある。そしてそのチーズにはたくさんのストーリーと、製造者の想いが詰まっていた。次回フランスで研修をすることがあれば、前菜のチーズの中にこのチーズを入れてフランス人と盛り上がりたいたいと思った。

私は、獣医学生として何ができるだろう。そう考えた時に、牧場施設付きの民宿の経営が難しい理由を、獣医学科に入ってから勉強したことを思い出した。熟成チーズを製造する上でも、その製造が難しくなる理由が、獣医学の中にあるかも知れないと思った。それを予め見つけ、どうしたら難しくならないかというところまで考えたいと思い、公衆衛生研究室に入り、これから研究していく予定である。

残りの獣医学生としての2年間半、そしてその先の将来、私は熟成チーズの普及に携わることを考えている。それが、酪農家さんと消費者の架け橋となると信じて。