

酪農のなかま



●ファームレポート	2
埼玉県松本牧場 松本 陽一さん・聡美さん	
●ファームレポート	4
茨城県鈴木牧場 鈴木 昇さん・ともえさん	
●ファームレポート	6
福井県萱森牧場 萱森 健太さん	
●ファームレポート	8
高知県高橋牧場 高橋 悠さん・彩希さん	
●農協牛乳50周年	10
協同乳業東海工場見学	

●系統乳業紹介	12
株式会社弘乳舎	
●「酪農の夢」応援企画	14
酪農の先輩インタビュー	
●粗飼料産地情勢	16
●酪農の輪プロジェクト	18
夏休み！オンライン牧場体験レポート	
●新商品のご紹介	19
農協ミルク	



埼玉県狭山市／松本牧場
松本陽一さん・聡美さん経営

優秀な経営をしている酪農家は往々にして「すごい、けどまねできない」と評価される。確かに広大な農地や自治体からの手厚い支援など、恵まれた環境はまねできない。そういう面で松本陽一さんの経営は飼料こそ自給しているもの、都市近郊に位置し、周囲に酪農仲間が少なく、恵まれているとは言いがたい。そうした中で最優秀賞獲得に至った松本さんの経営を紹介する。

頭数が多いことが正義じゃない

松本さんの牧場は埼玉県狭山市、最寄りの鉄道駅から車で約10分ほど、市街地にほど近い場所にある。幅27m、全長400mという細長い敷地には32頭対尻式タイストールの搾乳牛舎、乾乳舎、飼料庫などが並んでいる。

ここは1600年代半ばころ、川越藩主松平信綱によって新田開発が行われた地域で、敷地が細長いのはその名残。松本家初代が1700年頃に入植し、その後1964年に松本さんの祖

父が酪農を開始した。

「もともと面積が少なく連作障害が出るようになっていたところに、牛1頭いれば大学初任給ぐらいは稼ぐ、という話を聞いて牛を飼いはじめたようです」

入植9代目、酪農家としては3代目となる陽一さんは早くから後継を決め北海道の酪農学園大学酪農学科に進学。そこで5指標（経済性、エネルギー、環境負荷、家畜福祉、人間福祉）をもって農場を総合評価することを研究テーマとして、自身の牧場の優位性を検討した。

「損しても試したほうがいい」「トライ&エラーで築いたハイレベル経営」



「とにかくかぶらないように分散しています」と松本さん

ねによって栄養価、作業効率を改善してきた。一方、天候等、想定できない条件については作

「対象としたのは同級生の牧場。帯広の牧場、千葉で100%買いつまりうちの牛は現金が3倍残るといこと。頭数を飼うのが正義でもないし、面積が多いのが正義でもないです。全然違うけど、循環を良くすることと十分やっていたとわかりました」そこで松本さんは規模拡大はせず、自給飼料生産に力を入れ、経済性を向上するという方針で進むことを決めた。

とにかく作業がかぶらないように

現在は借地も含めて8・6haの飼料畑を所有し、デントコーンのほか、飼料用麦類とヘアリーベッチを混播する。「一番お金が残るのはいい粗飼料があった時。ただ、いい」というのは物理的だったり栄養的だったりで表現はしづらいですね」

松本さんの飼料生産の特徴は圃場を精査し、その特性に応じて細かく調整していること。また、毎年、一部の圃場で実験的に新品種や新しい作付体系を導入し、改善が見られたものは全圃場に反映。その積み重



改善を続けてきた栄養価の高い飼料



飼槽やウォーターカップも牛の行動や作業性を考えて設計

業分散でカバーする。「関東は暖かいからデントコーンは3月から8月まで播けます。8月なら刈り入れは12月頃。短期間で集中してやるわけではないので調整がきくんです。また1回の作業量は1時間に抑えたいので、品種、畑、とにかくかぶらないように、かぶらないように分散しています」

経済性と作業効率の追求

学生時代、5つの指標を持って牧場を評価した松本さんだが、現在はほぼ経済性で判断しているという。「単純に一番お金が残るのは何かということ。かけても利益が上がらないんだつたらやらない。直近だと遺伝子検査の経済性は抜群でした」

現在、松本牧場では経産・未経産あわせて約50頭を飼養しているが、お父さんの代より頭数は少なくなっている。



敷地の端にある堆肥舎。牛舎から1日軽トラ2台分をここまで運搬する



飼料生産は圃場の特性に応じて細かく調整



「遺伝子検査により、闇雲につけず必要な牛のみ次世代を残すようにしています。だから、次世代は常に前の世代よりいい子しかいないという感じにもってける。そうすると仕事が楽なんです。乳房炎にならないから治療がいらないし、種も一回で止まる。忙しい時期など予定に合わせて生むタイミングをコントロールできるんです」

「労働時間は頭数がないので、そんなににかけていないんですよ。産前産後の病気や乳房炎もないから朝晩牛舎に行って搾って終わり。牛飼いをする上で注意にかかる時間的・心理的コストは結構大きい。けどホルモンを打って授精して言うプログラムは牛にとって負担だと思っんです。人工授精できるなら、牛が発情してくれる環境を整える方が先だろうと思っています」

乳量はいい案配で

経済性を大きく左右する乳量は令和2年の成績で9000kg/頭前後。「餌をくれないだけで、みんな1万kg以上出る牛です。でもうちはバーンクリーナーがないし、仕事が増えるから糞性状をゆるくしたくないんです。」

いい案配で収まっていればいい」

乳量を求めなければ長持ちしそうですが、これについても考えがある。

「5産目になると目に見えない不具合があった子たちが脱落するようになる。そこで0になるくらいなら、4産目でめいっばい搾ってそのままと畜までもっていったほうが経営的にプラスなのかなと」

今後の展望

最後に今後の展望を伺うと「現状維持」という答えが返ってきた。「上げる努力をし続けないと沈む。今後餌代が上がるなら圃場面積を増やしておくとか、牧草を組み替えて収量を上げるとか、そういうことを常に頭の中で考えながら試しています。その中でハズレもあるけど、損しても試した方がいい」

松本さんの技術レベルは非常に高く、紙面の都合上、紹介しきれなかった取り組みも多くある。それは経済性の追求を軸に松本さんがひたすらトライ&エラーを積み重ねてきた結果である。到達点だけ見ればまねできないと感じるかもしれないが、そこには松本さんが切り開いてきた道が伸びている。



松本さんのご両親。常に相談しながら経営の方向性を決める



鈴木昇さんと妻・ともえさん

茨城県石岡市／鈴木牧場
鈴木 昇さん・ともえさん経営

酪農経営体験発表会と併催の「学生「酪農の夢」コンクール」授賞式では酪農家と学生の座談会を行っているが、その席で必ずと言っていいほど学生から質問されるのが、酪農のやりがいと意義である。今回、訪ねた茨城県・鈴木昇さん・ともえさんの酪農も「意義のある仕事をしたい」という思いからスタートしている。

これこそ私が求める酪農だ！

もともと鈴木昇さんご自身も酪農家の出身ではあるが、実家の酪農に魅力を感じなかったという理由で、後を継がず獣医の道に進んでいる。

「動物は嫌いじゃなかったし、うちに来ていた獣医と話してこういう職業もいいな、ぐらいいい感じで、特に考えがあったわけではないんです」

しかし県の家畜保健衛生所に勤務し、畜産農家を巡回する中で鈴木さんの認識は次第に変わっていった。

「いろいろな酪農の形があることがわかりました。一方で自分の仕事は、上司に決められて自分の考えで動けない。このことにはストレスを感じていましたね」

そんな時、ある酪農家から「農業とは国民の食料を生産する、意義のある仕事だ」と聞かされ、鈴木さんは強い衝撃を受ける。

「それまで職業というのには金を稼ぐための手段であって意義があるなんて考えたこともなかった。そのことに恥じ入って、酪農をやってみようと思った

「牛を健康に飼へよう」と酪農の基礎が消費者との好循環を回す



んです」

ちなみにこの酪農家こそ、妻・ともえさんのお父さんである。公務員をやめ30歳にして就農した鈴木さん。獣医資格はあるものの経験・技術ともになく、当然のごとく苦戦する。

「当ても高泌乳が盛んに言われていたのですが、やってもいい結果を生まないし牛はどんどん病気になるって。仲間もなく一人で悩んでいましたね」

答えを求め、いくつもの講演会に参加する中で、ついに鈴木さんは生涯の恩師となる熊谷宏さん（獣医・酪農コンサルタント）と出会った。

「先生は、牛を健康に飼いなさい。そうすれば牛も人もストレスのない酪農ができる」と。これこそ私が求める酪農だ！と思った」と鈴木さん。

未経験だからこそ指導を守る

熊谷さんの指導では「いい堆肥を作り作物を健康にし、牛が喜んで食べる餌を作れば牛が健康になる」という良い循環の考えに

沿って、五感を元にした基準が示される。その達成度合いをバーンミーティングで検証し、鈴木さんが改善し



「健康な牛は斑紋がすっきりしている」と鈴木さん



山の木を伐採したウッドチップを混合して良質な堆肥を作る



しっかりと発酵させた堆肥。糸状菌が見える



良質な堆肥から作った良い草。草の色は薄くなるという

ていくのである。「来て早々、先生に『このサイレージは牛にとって毒だ』と言われ、みんな捨てたこともあったね」と笑い合う鈴木さん夫婦。しかし、もともと未経験に近い状態でスタートした鈴木さんは指導を愚直に守り続け、結果、7、8年かけて、ようやく熊谷さんの合格を得ることができた。

「先生の指導の通りに行っていると、牛の斑紋がすっきりして余分な脂がつかなくなる。堆肥は臭わず、作った草は色が薄くなりサイレージにするとフールツ臭がするんです」とその変化を話してくれた。当然、こうした変化は生乳の味や品質にも表れる。それが鈴木さんの経営の大きな特徴である「消費者とのつながり」を築ききつかけとなった。

だったら利益が出なくてもやろう

鈴木さんの牧場では六次化に取り組んでおり、2004年にヨーグルト、2009年にチーズ、2018年に牛乳の製造を開始。現在、牧場の収益の

半分以上を占めているが、もともとは消費者からの要請で六次化をスタートしたのだという。

熊谷先生の指導により成果が出始めた頃のこと。常総生協が牛乳の仕入れ先を求めて、鈴木さんの牧場に視察に訪れた。

「当時は乳業メーカーが衛生的であればそれでいいというところが多かったのですが、常総生協は餌から何から全部見たいで牛乳も飲んで、うちの本質を納得してくれた。そこから付き合いが始まりました」

その後、頻繁に交流をする中で鈴木牧場の飼いやりに理解が深まる一方、鈴木さん夫婦も食や環境について高度なアンテナを張った地元消費者について認識するようになっていった。

「すぐに鈴木さんの牛乳がほしいと言われるようになったけど、そう簡単にはいかないですよ。ちょうどその頃、妻が近所に配っていたヨーグルトが好評で、生協に見せたところ、『うちで買う』となった」

その5年後、今度はフレッシュチー

ズを発売し、地元食材を使用したいというレストランとのつながりも築くことができた。

その後も生協からの牛乳の引き合いは継続していたが、どう計算しても利益が出せない。しかし、それを覆したのもまた消費者の言葉だった。

「消費者の後押しにより次男夫婦が後を継ぐことになったんです。だったら利益は出なくても、消費者とのつながりを強くしていくためにやろう」と

こうした経緯から商品開発は生協も全面的に協力、施設費などの出資もあつたという。その結果、当初想定を大きく超える注文が集まり、「多くはないけど利益も出ている」（鈴木さん）という。

身近な人の声がモチベーションに

取材の最後、鈴木さんはご自身の経営スタイルについて話してくれた。

「自分の商品を誰が飲んでくれるかわからないでは仕事をしている意義は薄れてしまう。地元にいるおいしさがわかる人たちの顔が見え、声が聞こえる今のスタイルが仕事のモチベーションに繋がっている。ありがたいことです」

消費者からのフィードバックを受けた鈴木牧場は、牛を健康に飼いたい牛乳を搾る。その牛乳が消費者とのつながりを強固にし、さらに良好な関係性を築いていく——これもまた酪農が築く循環の一つだと感じた。



「美浜町は酪農をやるのに行政の支援が手厚いんです」と 萱森さん

福井県美浜町／萱森牧場経営 萱森 健太さん

福井県は農家戸数・生乳生産量とも全国第46位。そんな福井県において萱森さんは2013年に第三者継承で町内唯一の酪農家として新規就農した。萱森さん自身も大学で進路を考えるまで酪農経験はまったくなかったという。一見、ハイリスクな挑戦のようにも見えるが、固定観念に振り回されず自身の考えを貫ける環境は逆に萱森さんの経営スタイルにあっていたようだ。

羊の仕事をするつもりが

萱森牧場がある美浜町は福井県南西部に位置する。海岸線に面しているため積雪は少なく牛を飼いやすい環境である。萱森さんはこの地で従業員と2人、経産牛36頭を飼養し、1頭あたり約8464kg/年を搾る。発表会参加者の中では比較的低水準の乳量だが、これには後述する理由がある。

萱森さんはもともと千葉県富津市の出身で、大学進学を機に福井県にやってきた。大学は生物資源学専攻だった

ものの畜産の研究部門はなく酪農に関わることはなかった。そんな萱森さんに転機が訪れたのは3年生の時。

「就職を考えるようになり、自分の仕事がないかを探しているのか悩むのはつらいな」と思ったんです。食べ物を作る農業なら、と思って稲作や野菜の手伝いをさせてもらってたんですけど、何かしっくりこなくて」

だったら畜産はどうか、と休学して向かったのがニュージーランド。羊の仕事って面白そうだな、ぐらいの気持ちだったのだが……。

絶対に人と競わないこと 独自の視点で経営の効率を追求

「実際には放牧しっぱなしで羊の仕事をしたのは1〜2日(笑)。あとは牛の搾乳作業。そこではじめて酪農に携わりました。面白いとは思わなかったけど、仕事ができるって評価してもらえたのが印象的で、酪農なら続けられるかなと思いました」

移譲を受ける立場の弱さ

予定通り8ヶ月で帰国し、復学卒業後、福井県内でジャージー牛を飼養する牧場に就職。国内での知識や技術を身につけつつ独立に向け準備を進めていった。

「本当はゼロから始めたかったんですけど、不安定だし、実績がなく補助金も下りない。そこで第三者継承を考えたようになりました」

この頃、県内で新規就農を受け入れていたのは大野市と美浜町の2カ所。雪深い大野市に対して海沿いの美浜町は雪が少なくどこか南国的な雰囲気がある。また町で堆肥処理センターを整備していることから美浜町での就農を決めた。

県の普及員に離農を検討していた牧場の紹介を受け、委譲条件を確認した上で継承に向けて研修に入った。地域の生産者



美浜町所有の糞尿用のコンテナ。集められた糞尿は毎日、町営の堆肥センターに改修される



と積極的
に交流し
理解が得
られた一
方で、移
譲農家と
は条件面
でなかなか
折り合
いがつか
ず、スムーズに合意に至らなかった。「継承希望者が研修に入ると立場が弱くなりがち。だからこそ第三者によるサポートが必要と思っています」

最終的には移譲農家から提示された金額で承諾、乳牛、牛舎、パイプラインミルカー、トラクター等を継承し、平成25年に経営を開始した。

牛の負担を減らし健康に飼う

就農後、経産牛頭数を当初の25頭から5年かけて36頭まで増頭。飼料は全量購入で、濃厚飼料は配合飼料やエコフィードを使用する。

「餌は乳量無視で無理がない設計にしています。乳量は遺伝的な能力が向上して伸びる分にはいいんですけど、餌で引く張ろうとしない気はない」

さらに牛への負担を減らすため乾乳期間を30



エコフィードのポップコーンかす



築年数はたっているが清潔に管理された牛舎内▶

日としてあえてピーク乳量を落とし、過搾乳を抑制する。

「やっぱり乳量は追いたくなるんですけど、それでも絶対に人と競わないと思います。競争していればどこかで目をつぶらないといけないことが出てくる。そういう意味ではここは、隣がないのでやりやすい」と萱森さん。

クロスブリーディングの活用

萱森さんの特徴的な取組みとして、異なる品種の掛け合わせにより生産性向上を目指す「クロスブリーディング」がある。もともとはニュージーランドで交雑種を見たのがきっかけ。その後、福井で就職した牧場でジャージーに対してホルスタインの弱さを痛感したという。



クロスブリーディングの牛(ホル×ブラウン)。よく見ると毛色が若干、赤い

「すぐ病気になる上に治りも良くないし繁殖も悪い。それなら少々乳量が落ちても他の血も入れて見よう」と。長命連産で病気が少なく種がつくならそっちのほうが儲かるかも、と思ってやっています」

経営移譲の初年から掛け合わせを始め、現在は経産牛3頭(ホル×ブラウン×2頭、ホル×ブラウン×エアシャーの3元交配・1頭)、育成牛1頭(ホル×ジャージー)がいる。「確かに病気になるし体細胞も低い。ただブラウンスイスの掛け合わせは何をやっても太ってしまう。しかも品種が違うから、健康なのかどうかわからないんです」

国内の事例が少ない現状、手探りの取組みとなつてはいるが、それでも病気になるにくいことには大きな価値があると萱森さんは考える。

自給飼料生産を委託

今回、全農酪農経営体験発表会に参加したことで自給飼料の強みを実感した萱森さんは、早速、自身の経営でも取組みを始めた。とはいえ萱森牧場の労働力は、現状、ご本人と従業員の二人で余力がない。そこで補助金を活用して購入した作業機械を貸し出し町内稲作農家への委託を考えている。

「去年、米価が急落し草を作る利益がお米を作る利益を上回ったため、引き受ける人が出てきました。今後は自給飼料にして外的要因に左右されない経営にしたいですね」

酪農家が少ない地域で就農しつつも、地域のサポートと自身の創意工夫で効率と安定経営を実現しつつある萱森さん。のびのびと酪農経営を楽しむその様子に、これもまた新規就農の一つのあり方だと感じた。



高知県四万十町
高橋牧場／高橋 悠さん・彩希さん経営

日本酪農は今、危機に瀕している。飼料や生産資材の価格が急騰する一方で、牛乳・乳製品の需要は減少し、子牛価格も低下傾向。ようやく成果が見えてきた生産基盤の強化すら裏目に出ている。ゴールの見えない綱渡りにギリギリの判断を迫られる。そんな中で高知県の高橋さん夫婦が守ろうとしているものは――。

結果を見せて納得させる

高橋牧場の歴史は、昭和10年、悠さんの祖父が北海道から導入した1頭のエアシャー種からスタートした。お父さんの代からは増頭とともに牛舎・搾乳施設の充実に取り組んできた。また、経営開始当初は借地で飼料を自給していたが、規模拡大に伴い購入に切り替えている。

現在は経産牛約80頭を飼養し、1頭当たり約1万kgを搾る。また、過去に四国地域の共励会で優秀賞を受賞する

など乳質も良好だ。

悠さんは3代目として自然に酪農の道を選択、高校卒業後は北海道の酪農学園大学短期大学部に進学した。

「北海道では実習がめちゃくちゃ勉強になりました。大規模の経営を見て、僕ならああするこうするって考えられたのがよかった」

平成15年、悠さんは戻ってきて即実家の牧場に就農する。

「当時は、一応フリーにはなっていたけど乳房炎も多かった。変えた方が良いつころは勝手にどんどん変えていっ

「酪農に関してはみんな仲間やき」
日本酪農の危機に感じる想い

て、結果を見せて納得してもらいました」

そうした悠さんが始めた取組みの一つが性別別精液の活用である。

「最初は『こんな高い精液使って』って怒られたけど、雌が確保できれば残りはF1をつけたり移植もできる。収益を考えたら全然プラスになることがわかってから文句を言われなくなりました」

奥様の彩希さんとは平成30年に結婚。彩希さんは埼玉県の出身で酪農は全くの未経験だったが、結婚を機に悠さんが「やりたくなかったらいいよ、って言いつつ、でも給料はそこそこあるしやった方がいいんじゃないかって(笑)」と勧誘、今では朝晩の搾乳作業の他、会計事務、さらにはSNSでの情報発信まで担う大事なパートナーとなっている。

「儲けた」といえば人は動く

前述の通り高橋さんの牧場では飼料は全量購入しており、現状の暴騰に頭を悩ませている。そうしたなかで収益確保のために期待しているのが、高知県の希少な土佐あかうし増頭に向けた受精卵移植に関する事業だ。この事業では、酪農家は県から無償で提供される土佐あかうしの受精卵を移植し、分



非常に仲の良い高橋悠さん・彩希さん夫婦



土佐あかうしの子牛。ジャージーやブラウンスイスと異なるかわいさがある

娩後約10日で県に出荷する。

「夏はホルスの雌種も止まらないし、黒毛か土佐あかうしを移植します。儲けることはできないけど、餌代の高騰分を補填するぐらいのめどは立つ。これでもうにか乳価が上がるまで頑張ろうと思っています」

土佐あかうしの事業については、高橋さんは全く別のメリットがあったと考えているようだ。

「移植って昔の人からすると大事というイメージがあるんです。そういう人にとつて移植を始める良いきっかけになりました。『やれ』と言ってもやらないうけど、いや〜儲けた』っていうば動きますから(笑)」

100点のベッド

一方、酪農経営に大きな損失を与える乳房炎については、以前から重点的に取り組んできた。「昔は乳房炎が多く常に2〜3頭という時期もあった。そこ



乳房炎を防ぐため搾乳の基本を徹底

「もともとは地域の堆肥センターに持ち込みをしていたのですが、利用量に制限がかかってしまっ。そんな時に近隣の豚屋さんが利用していたコンポ富士を見て『これだ』と3日分の糞尿を白土とともに投入すると加熱発酵され、3日後に堆肥が完成する。

でおがくす内の菌を調べたり、乳房炎が出にくいベッドを見たりして、今は100点のベッドができるようになりました。ここ2〜3カ月は1頭も出ていないですね」

気になる、100点のベッドだが、ポイントは①深さ20〜30cm、②柔らかい感じ、③極力おがくすりが体に触れない、である。

「至高のベッドは乾いた生糞100%のベッド。生糞100%とおがくす100%、どっちを選ぶかと言われたら僕は迷わず生糞を選びます。出したばかりで若干アルカリ性の生糞には菌はいませんから」

縦型コンポストで堆肥生産

高橋牧場では、糞尿処理に堆肥舎での切り返しに加えて縦型コンポスト「コンポ富士」を活用している。



縦型コンポスト。3日かけてさらさらの堆肥が排出される

「本当に乾燥攪拌機では出せない領域まで水分量が下がる。さらさらでおがくすみたくないんです。費用はかかるけど、堆肥センターでの処理費用+おが代と思えばペイできる」

歳でやめるなら仕方ないけど...

取材の最後、昨今の厳しい情勢について高橋さんの想いを伺った。「昔ながらのやり方をしてる人には本当に厳しい状況だと思います。そういう人に限っていいおっちゃんばかり。酪農って仲間を蹴落として生き残っていく世界じゃない。みんな仲間なんです。歳でやめるのは仕方ないけど、食えなくてやめるなんて寂しすぎる」

現状、購入飼料でゆとりある経営をしている酪農家はほとんどいない。優秀賞受賞の高橋さん夫婦ですら「従業員に対して、未来ある若者が食いつぶぐれないようにやっていかなければ、という想い」で先の見えない中、懸命の努力を続けている。全国の「酪農のなにかま」を守るため、誰もが起死回生策を模索している。

悠さんが導き出した100点のベッド▶



協同乳業株式会社 東海工場見学会レポート

農協牛乳にかけるお互いの想いを共有し、さらなる連携の強化へ



1972年、全国農業協同組合連合会の設立にあわせて、新しい農協のシンボルとなる独自ブランドとして誕生した「農協牛乳」。

「自然」「新鮮」「おいしさ」というキーワードで酪農家と消費者を結んだこの商品は、多くの方々にご愛顧いただき、2022年6月に発売50周年を迎えました。

全農酪農部と協同乳業株式会社はこのことを記念し、次の50年に向けてさまざまな取組みを行っています。

6月29日(水)、JA愛知東・酪農部会の生産者を招いて協同乳業株式会社東海工場で見学会を実施しましたので、その模様をレポートします。

サイネージ製作の御礼として

農協牛乳50周年の取組みの一環として、今年6月からスーパーマーケットなど量販店の牛乳売場でデジタルサイネージを公開しています。良質な生乳を供給する酪農家の想いやこだわりを

消費者にお伝えすることを目的としたもので、関東地区編(群馬県吾妻地方)と東海地区編(愛知県三河地方)の2本が製作されています。

サイネージの製作に際しては酪農家の皆様にさまざまなご協力・ご配慮をいただくとともに、生乳生産にかけるこだわりや地域への想いなど、改めて聞かせていただくことができました。

そこで全農酪農部・協同乳業株式会社では、撮影にご協力いただいた御礼として愛知県三河地方の酪農家を協同乳業・東海工場にご招待するともに、実際に農協牛乳の製造工程を見ていただきながら生乳受け入れ・農協牛乳出荷までを担う側の想いをお伝えすることとしました。

農協牛乳の製造工程を紹介

協同乳業・東海工場は愛知県大山市の犬山工業公園内にあります。2001年11月に操業を開始し、牛乳・乳飲料・菓子類など65アイテム/日を生産



協同乳業株式会社東海工場



「工場を見学したことで、安心して飲んでもらえるようにしたいと改めて感じた」と伊藤部会長

しています。農協牛乳については2021年10月より製造を開始しています。

JA愛知東酪農部会・伊藤部会長は見学前の挨拶で「協同乳業で工場見学をするのは三十数年前以来。今日は楽しみにやってきました」と期待を述べました。



「皆様からいただいた良質な生乳が農協牛乳に変わっていく様子をご覧ください」と村上竜太工場長

工場見学は村上工場長と田中副工場長の案内のもと、農協牛乳の製造工程として集乳車からの受け入れ・新殺菌製法・出荷検査までの工程を見学していただきました。

「山を守ってきた酪農」

見学後は、昼食をとりながら「プロジェクトN」や「デジタルサイネージ・関東地区編」など農協牛乳50周年記念関連の動画を視聴。続いて、全農酪農部と協同乳業株式会社より、農協牛乳シリーズの取組みとして、農協牛乳50周年を記念した販促活動や消費者交流の取組みなどを紹介しました。さらに営業現場からの要望として、生産者・乳業メーカー流通で三位一体の拡販体制を構築したいこと、その上で流通側や一般消費者のための牧場見学を実施したいこと、などが伝えられ、生産者からも前向きな回答が得られました。

その後は、協同乳業株式会社東海酪農事務所・井本雅之所長による進行の



昼食をとりながら農協牛乳関連動画を視聴



「自然を守りながら酪農を続けてきたことをPRしてほしい」とJA愛知東の酪農家・前田さん(右から2番目)

もとで、JA愛知東、酪農家も交えて今後の取組みに向けた意見交換会が行われ、冬場の不需用期の販売方法やLINEを活用した囲い込み、YouTube

にアピールしてもらえれば」という要望がありました。井本所長は意見交換会の締めくくりに「サイネージ制作を通じて酪農家の

ubeによる拡散について意見が交わされました。また、産地のPRでは「三河地区は豊かな自然と豊富な水が特徴。私たちは山を切り開くのではなく山を守りながら酪農を続けてきたという想いがある。そこを上手にアピールしてほしい」という要望がありました。井本所長は意見交換会の締めくくりに「サイネージ制作を通じて酪農家の



殺菌機



サージタンク



紙パック充填機

日本酪農を支える需給調整工場として

弘乳舎の歴史

株式会社弘乳舎は1883(明治16)年に熊本市鷹匠町(たかじょうまち。現・新市街・下通一丁目、紺屋今町の一部)に、土地160坪、和牛4頭、洋牛1頭という規模で「弘乳舎」

牧場を開設し、牛乳事業を開始したのが始まりです。屋号である「弘乳舎」には「牛乳を広く社会に普及する天下国家への奉仕」するという意味が込められています。

1945年に乳業会社「弘乳舎」として設立。以来、乳製品(脱脂粉乳・

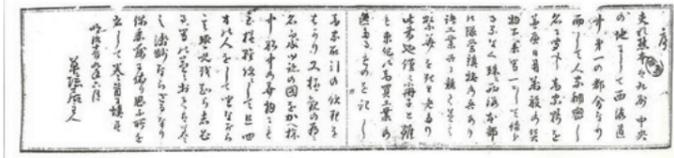
バター)を中心に、液状品である脱脂濃縮乳や原料生クリームを製造しており、自社製品を使用したデザートやアイス製品の製造・販売も行う会社として、現在は熊本市北区高平で業務を営んでいます。

需給調整工場としての「弘乳舎」

株式会社弘乳舎の業務は乳製品やアイス製品等を製造・販売ですが、西日本を中心とした生乳の「需給調整」機能も担っており。このことも当社事業の根幹もあり、2010年には100tサイロタンクを5本追加増強しました。現在、100tサイロタンク8本、50tサイロタンク3本を有し、一日の最大処理量は500t/日、処理能力及び貯乳能力は西日本の中でも最大級の規模を有しています。日本全国の酪農乳業を支えていくため、また、酪農家さんが搾った大切な生乳を一滴も無駄にしない、廃棄させないために日々陰ながら従業員一同尽力しております。

熊本地震後の生乳処理を支える

弘乳舎の歴史を語るうえで重要な出来事が直近で二度起こっています。一つ目が平成28年に発生した「熊本地震」です。「熊本地震」の特徴でもある前震・本震と二度の大きな揺れに見舞われ、熊本県内のみならず多くの地域で家屋の倒壊や道路の寸断といったことが起きました。当社でもタンクの一部が倒れるなど、地震による被災を



経験しました。

世の中はもちろん酪農乳業界でも大混乱が起こっている状況下で、大切な生乳を一滴も無駄にしない、という使命感のもと、必要最低限の修繕を行い、いち早く復旧・処理の開始を実現させました。

ただ、本震が当社に与えたダメージは前震と比べ非常に甚大で、中二日の停止を余儀なくされました。それでも全社員の努力の甲斐あって再度復旧を果たし、他の乳業工場の復旧再開まで生乳処理に努めました。

その実績が認められ、同年6月には全国農業協同組合連合会、九州生乳販売農業協同組合連合会の2団体代表者様より感謝状をいただくことができました。このことは需給調整機能の一部を担う当社にとって大変光栄なことでも、当社入り口正面に飾らせていただいています。

一斉休校の際も完全処理に対応

もう一つの重要な出来事は今現在、皆様も経験している「新型コロナウイルス」です。

令和2年3月、政府により学校一斉休校が要請され、学乳休止に伴い翌日から余剰乳が発生、当社への搬入が開始しました。当社では最大処理量(500t/日)で稼働する場合、乳製品

工場の従業員だけでは体制が整えられないため、デザート・アイス製品の2工場も稼働をストップさせ、緊急的に生乳の完全処理に向けた体制を整えました。

余剰乳は季節的なものに限らず突発的に発生することも多く、そうした際にいつでも対応可能にすることは当社にとって永遠の課題であり、使命とも感じております。

弘乳舎の仕組み

①規格外品を工場内直売所で販売

弘乳舎では、アイス類製品や給食向けデザートも製造販売しています。こうした製品のなかには規格外(例・容



規格外品を工場内直売所で販売

器のへこみ)などで出荷できない物が発生することがあります。「食べられるのにもったいない」物を廃棄せずに楽しんでもらいながら、食品ロスを減らす目的として、2022年11月に敷地内に直売所を設けました。普段、店頭で見られない業務用アイスや給食用デザートは特に好評で、地域の皆様に喜んでいただいています。

②クリスマスに児童養護施設へアイスを寄贈

「アイスで子供たちに笑顔になってもらいたい」という想いから、毎年12月に児童養護施設へ弘乳舎アイスを寄贈しています。未来を担う子供たちに笑顔をお届けできるような活動を続けていきたいと考えています。



子どもたちからのお礼のメッセージ

③乳の美味しさを伝える商品開発

弘乳舎では、九州・国内の酪農業へ貢献したいという思いを込めて「乳の



九州の味・乳の美味しさを伝える商品



美味しさ」を伝えることができるアイス製品開発を行っています。酪農家の皆様が愛情を込めて育てた牛から搾った生乳を使用し、プレミアムからお手軽なアイスまで幅広い年齢の方へ楽しんでいただきたいと考えています。

また、農業が盛んな九州で取れた果実なども使用した製品など、九州の美味しさを発信できる製品を開発しております。



「酪農の夢」応援企画 酪農の先輩インタビュー

株式会社 全農ビジネスサポート 筑波支店 笠間営業所
木村 結香さん (旧姓：中野)

とりあえず、やってみよう
好きだったら何とかなる

「酪農の道を志す学生は多い。しかし、就農までの道筋に悩む子もまた多い。」
全農酪農部が主催する全農学生「酪農の夢」コンクールで関わる先生たちから、そんな話を耳にすることがある。
酪農ヘルパーや牧場従業員など、就農の受け皿として重要な役割を果たす就職先も増えてはいるが、特に非農家出身の学生にとって、酪農の道はまだ未知数な部分が多いのかもしれない。
そんな中、神奈川県立相原高校から1人の生徒が(株)全農ビジネスサポートに就職し、JA全農笠間乳肉牛研究室の牛舎で働いているとの話をうかがった。
彼女は「酪農の夢」コンクールの応募経験者でもなければ、なんと畜産科学科の出身でもないという。商業科(現：総合ビジネス科)で美術部に所属していた彼女が、どのような想いで酪農の道に進み、現在どのように働いているのか、話を聞かせてもらった。

商業科の学生が 酪農の道を歩み始めるまで

木村さんが働く株式会社全農ビジネスサポート 筑波支店 笠間営業所は、茨城県笠間市にあり、JA全農笠間乳肉牛研究室の農場管理を行っている。試験研究農場として日本最大規模をほこる当施設には、肥育牛・搾乳牛あわせて600頭以上の牛が飼養されている。
そんな農場で少し緊張した面持ちの木村さんが出迎えてくれた。

「小さいころから動物が好きだったので、働くなら動物関係がよいと思っていました。特に牧場においてや雰囲気が好きで、牧場の動物と関わりたかったです」

木村さんが通っていた相原高校には畜産科学科があり、日ごろから牧場において漂っていたという。その環境を嫌う学生もいたが、木村さんにとっては今の職業を志す一つのきっかけとなった。
「進路相談で動物関係がいいと言った

をあげたり掃除をしたり、必要に応じて他牛舎の手伝いもしています」
職場では女性ばかりが多いという。木村さんの仕事も子牛が生まれてから4・5か月の間面倒をみることだ。
「ミルクをちゃんと飲んでくれないと不安になります。暑さに弱かったり病気で体調が悪くなったりするので。元気がない子は目が死んでいて、熱を測ってみると高いことが多いです。先輩に言われてよく見るようにしたら、確かにいつもと違うなと見分けがつくようになりました」



疾病を防ぐため牛舎内は清潔に管理

初に教わったのは印象に残っています」
農場では子牛を追いかけることが日常茶飯事だと笑いながら話してくれた。今まで酪農に関わった経験がほとんどない中、不安なことはなかったのだろうか。
「牛の横を歩いているとき、どういふふうに蹴り(けり)が出るかわからないので怖かったです。牛に踏まれたこともありません。足の甲全体が青くなりましたが、こんなものかなと思いましたが。生活面での早起が一番大変でした。初めての一人暮らしだったのでホームシックにもなりました」
仕事にたいしては、けがをしてもこんなものかと思えるほど肝が据わっていることに驚いたが、一人暮らしに戸惑った様子から高校を卒業したばかりの彼女の等身大の悩みや不安も垣間見られた。
「今の仕事は子牛の哺育です。ミルク



ミルクをあげる際にも牛の様子をよく観察する

毎日、子牛に向き合ううちに責任感も増していったようだ。仕事で、楽しいと感じる瞬間ややりがいについて聞いてみた。
「とにかく牛がかわいいです。だからこそ大きくなって自分の手を離れるときは寂しいですね。個性的な柄の子は名前もつけちゃいます。額の模様が点

ら、先生が全農ビジネスサポートを紹介してくれました」

商業科で美術部、非農家の家庭で育ち、畜産とは縁もゆかりもない彼女からそんな相談をうけた時、先生もさぞびっくりしたことだろう。

「夏休み前に高校の牛部(現：畜産部)で一週間研修をしてみても、ダメそうだったらそこでやめると先生と約束しました」

実際に牛の世話をしてみてもう感じたのか聞いてみると、

「緊張であまり記憶に残っていません。でも楽しかったです。働けると確信しましたが、経験したのは一週間だけでしたが、就職したらなんとかなるだろうと思いました」
牛の世話したい、その思いのまま学生時代に学んだことは180度違う世界に飛び込んだ。
職場での日々
「仕事は先輩方に教えてもらい覚えていきました。牛の追い方、動かし方を最

になっっているから『テンちゃん』とか。あと、うまれてきた子牛が初めてうんちをするときに踏ん張る姿が、頑張っているってかわいいです」
この農場の牛はとても人懐っこい。木村さんを始めた従業員との愛情のこもった飼育が牛の性格に影響を与えているのかもしれない。控えめな印象とは裏腹に、インタビュー中にポツリと発せられる彼女の言葉からは、「牛がとてもしゃべり」という強い思いと、「やればなんとかなる」という底知れぬ度胸が感じられた。
プライベートでは最近、同じ職場内の先輩、木村さんと結婚。夫の木村さんは奥さんについて「度胸しかないですね。ほんとに牛が好きなんだなと思います」と語ってくれた。



木村夫婦

「好き」があればなんとかなる

最後に今後の目標や後輩達へのメッセージをいただいた。

JA全農飼料畜産中央研究所 笠間乳肉牛研究室

主な研究内容

- 肉牛・乳牛用飼料の開発および生産技術に関する研究開発
- 畜産物の品質に関する研究 (牛肉・牛乳)

HP <https://jacnet.zenoh.or.jp/about/chuken/>

「繁殖をやってみたくもありません。このまま哺育でもいいけど機会があれば他の仕事もやってみたくもありません。でも目の前の牛と向き合えればなんでもいい。後輩に伝えたいことは、とりあえずやってみたらいいと思う。好きだったらなんとかなります」
温和で優しい彼女の心には就職前から一ミリも動いていない芯のようなものがあつた。非農家出身の学生にとって、酪農の道はまだ未知数な部分が多い中、彼女の生き方は一つの道筋を示してくれるのではないだろうか。



新商品「農協ミルク」シリーズを
ファミリーマートで先行販売！

全農は株式会社ファミリーマートと協業しています。その一環として、全国のファミリーマート(約16600店舗)で8月16日(火)より「農協ミルク濃甘いちご180g」「農協ミルク芳醇メロン180g」「農協ミルクコーヒー180g」が先行販売しました(一般発売日は9月26日(月))。

ファミリーマートとは資本提携に基づく業務提携契約を令和3年2月に締結し、JAGグループの強みを活かした国産農畜産物の商品開発などの協業に取り組んでいます。

今回の商品は、全農グループである協同乳業株式会社が農協牛乳発売50周年を記念して開発した商品で、生乳を50%使用し国産原料や製法にこだわりの、これまでの農協シリーズにはなかった乳飲料カップでの新規顧客開拓を目指しています。

「濃甘いちご」「芳醇メロン」の国産果汁は、フードロスゼロを目指し、市場流通に適さない加工原料用果実を使用しています。「コーヒー」は豆を直接ミルクに投入し低温長



商品概要

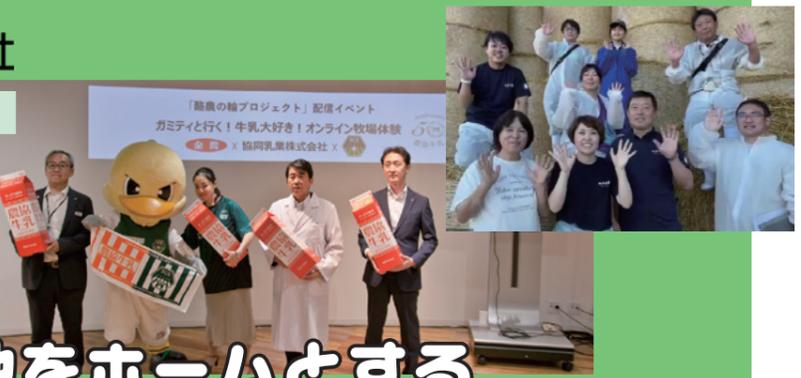
<p>●農協ミルク コーヒー 180g</p> <p>牛乳が持つ「香りを吸着しやすい性質」を活かし、豆を直接ミルクに投入し低温長時間抽出することにより、コーヒーのおいしさを丸ごと閉じ込めたたっぷりの生乳とバランスよく合わせました。</p>	<p>●農協ミルク 濃甘いちご 180g</p> <p>甘さと香りのよい栃木県産とちおとめ苺の果汁をたっぷりの生乳とバランスよく合わせました。</p>	<p>●農協ミルク 芳醇メロン 180g</p> <p>芳醇な香りと甘さの国産アンデスメロンの果汁をたっぷりの生乳とバランスよく合わせました。</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------

時間で抽出する製法を選択しました。賞味期限は冷蔵で120日です。

今後も、JA全農とファミリーマートは、両者の強みや特色を活かした協業を通じて、魅力的な国産農畜産物の訴求と販売拡大に取り組んでまいります。

全農 × 協同乳業株式会社
酪農の輪 プロジェクト

- 8月23日 農協牛乳50周年記念オンライン牧場体験
- 8月24日 ガミティと行く！牛乳大好き！オンライン牧場体験



農協牛乳発祥の地をホームとする
SC相模原のファンサポーターを招待

全農酪農部と協同乳業株式会社は「酪農の輪プロジェクト」の一環として、8月23、24日の両日、夏休みのオンライン牧場体験を開催しました。このうち8月24日午後開催の4回目は「ガミティと行く！牛乳大好き！オンライン牧場体験」としてJ3サッカークラブ「SC相模原」ファンサポーターの子供たちを招待しました。SC相模原は、その名の通り農協牛乳発祥の地・相模原をホームタウンとしており、こうしたご縁から協同乳業株式会社は農協牛乳50周年を迎えた令和4年、同チームとスポンサー契約を締結しています。当日は配信拠点である東京アグベンチャーラボにSC相模原のマスケットキャラクター「ガミティ」を招き、子供たちとともに北海道土幌町の山岸牧場を舞台上に酪農の様子を楽しく学んでもらいました。

これまで同様「ミルク編」「エサ編」「うち編」3本の動画により牛と酪農について学びつつ、合間に山岸牧場の山岸利明さん・北出愛さん親子と交流。今回は当日昼に生まれ



たばかりの子牛の様子を配信する場面もあり、日々、変わりゆく牧場の様子に子供たちが目を輝かせていました。質問コーナーでは子供たちの素直な目線から飛び出したさまざまな質問に、山岸さん親子とミルク博士(協同乳業・常川洋太さん)がわかりやすく説明しました。

終了後のアンケートで「牛乳・乳製品を積極的に消費したいと思ったか」という設問に対して回答者全員が「思った」と回答するなど、牛乳乳製品の新たなファン作りにつながるイベントとなりました。

参加者からいただいたコメントをご紹介します。

・すごく清潔な牛舎で愛情が伝わって来ました。
・今まで以上に心を込めて、親子で「いただきます」を言いたいと思います。
・牧場の方から指名して当ててくれるのが、みんなで参加している気分になりました。

今回で3度目の開催となったオンライン牧場体験について全農酪

子供たちからの質問、皆さんならどう答えますか？

ミルクはどつて白いの？

なんで牛は草しか食べないの？

なんでメーカーが違うと味も違うの？

農部・深松聖也部長は「長く続くコロナ禍において消費者と生産者の心の通ったやりとりは非常に大事なことです。大人になっても記憶に残るような取組みを続けていきたい」と改めて開催の意義と継続について話しました。

SC相模原の日野卓哉さんは「我々の普段の活動ではなかなかないイベント。ぜひ今後も継続して参加させていきたい」と今後のコラボ開催について意欲を示しました。

協同乳業株式会社事業開発グループの村上大輔さんは「第一には牛乳乳製品を好きになってもらうこと。そのうえで酪農について理解が進み、消費につながってほしい」と話し、ファン獲得が牛乳の消費拡大につながることに期待を寄せました。

農協牛乳は今年で50周年。これまでに築いてきたさまざまなご縁を通じて、これからも酪農の輪を広げていきます！

「この企画は生産者から消費者に牛乳乳製品の価値を直接伝えられる貴重な機会です。こういう取組みは、大変な状況にある私たちが今できることの一つだと思っています。」(山岸牧場・山岸利明さん)

「今回で3回目にはなるんですが、イベント中に授精士さんや飼屋さんが来たりとその日によって変化する現場を意識して見るようにしました。毎回、新しい感じで紹介しています！」(北出愛さん)



第40回 全農酪農経営体験発表会

人・牛・土地のバランスを守り、
300年続く農場を循環型農業で未来に繋ぐ、
家族・仲間と共に。

第39回 全農酪農経営体験発表会 最優秀賞
埼玉県狭山市 松本牧場 松本 陽一さん



- 日 時 11月25日(金) 10:00 ▶ 17:30
- 会 場 日経ホール 東京都千代田区大手町 (オンライン併催)
- 主 催 全国農業協同組合連合会
- 後 援 農林水産省・(独)農畜産業振興機構 他

来場・視聴申込は
こちらから! ▶▶



申込締切 11月18日(金)
<https://forms.office.com/r/XYhVFBxcci>

●併 催 第16回 全農学生「酪農の夢」コンクール

これまでの発表会の作品を
ご覧いただけるWebサイト

酪農 発表会

