



牛のストレス軽減や作業効率を考慮した牛舎。通路をまたぐ牛の移動はない

青森県 株式会社北栄デリーフファーム
鳥谷部 大地さん・萌々子さん

地域酪農の未来
新たな牧場経営を通じた地域活性化

青森県東北町の鳥谷部大地さんは、2019年に酪農家3戸で設立した県内初の酪農協業法人「株式会社北栄デリーフファーム」で常務を務めている。「協業法人で一番感じたのは仲間とともに仕事をする面白さ、楽しさ」と話す大地さんと奥様の萌々子さんに設立の経緯や地域との連携を伺った。

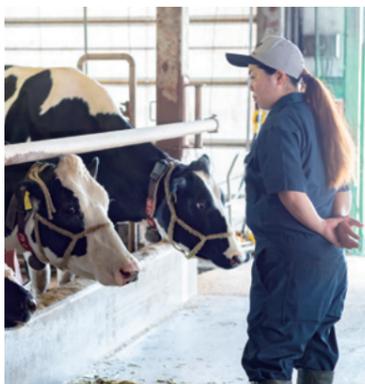
どうせ……ついわれて

鳥谷部大地さんは株式会社北栄デリーフファームを設立したメンバーの一人、鳥谷部牧場・義明さんの長男。もともと後を継ぐ意志はもっていたが、普通高校で充実した学生生活を過ごす間に酪農から気持ち離れ、卒業後は地元の北栄トラクター利用組合に就職している。「酪農なんて臭い、汚いしか頭になかった。ただトラクターやトラックに乗る



「仲間とともに仕事をする楽しさが一番感じた」と鳥谷部大地さん

のは好きだったので、農作業の受託やTMRセンターで餌の製造をしていました」という大地さんの気持ちが変わったきっかけは父・義明さんが身体



「牧場ができて最初の頃は初産の牛しかいないからたいへんでした」と奥様の萌々子さん

を壊したことがあった。「父に鳥谷部牧場も後継者がいないと言われたのが悔しかった。俺がいるじゃんって」と大地さんが話す。奥様の萌々子さんが「この人は負けず嫌いで、どうせ……みたいな感じで言われるとカチンとくる。義父もそこをわかってから煽るんですね(笑)」と補足してくれた。

こうして鳥谷部牧場では、大地さんが後を継いだら、東北町全体に目を向ければやはり高齢化と後継者不足で将来の見通しが明るいとは言えなかった。この状況に危機感を持った3戸の酪農家が2019年12月に設立したのが株



搾乳ロボットで労働負担を軽減

「先代が築いた地域酪農をなくすわけにいかない」 青森県初の酪農協業法人で地域に貢献

ポットは作業時間を調整しやすいし、会社ならシフトを組んで人を回せる。そうして飼料生産のための人材はいくらでも協力するということです」

意見の衝突をまとめるのは

青森県初の協業法人としてスタートした北栄デリーフファームだが、設立当初は経営方針の違いから衝突することもあったようだ。「長く大切に飼いなさいと言う人もいれば、どんどん更新をかけて乳量を稼ごうなさいと言う人もいて水と油状態。この牧場をメインで回している私と場長である専務がどうしたいかで意見をまとめるようにしています」と鳥谷部さん。そこで改めて現在の方針について伺った。

「基本的には長命連産。ただ昨年末から始めたゲノム検査では積極的に選抜淘汰するんですね。どこで折り合いをつけるのか。やはり2産で淘汰は合わないし、間をとって3〜4産は分娩させたい」9名体制でスタートした同牧場だが、現在は役員5名、獣医師を含む従業員5名の10名体制となっている。「どうやって治療費を削減したらいいか考えている時に仲良くしていた獣医が退職されて。農場にいてもええれば適期の種付け、早期発見・治療ができ

る。かつスタッフを教育していただくことで牛を見る目も養うことができるのでは、ということ設立から3年目に採用しました」

結果として四変による廃用や死産が減り、繁殖成績も改善しているという。

3人の仲間と飼料生産

設立直後からコロナ禍が始まり、続くウクライナ情勢による飼料価格高騰と生産資材の値上げ等で日本酪農は一気に厳しい情勢に追い込まれた。

「北栄トラクター利用組合とTMRセンターがあったからこの牧場が作れたが、それでも経営は大変でした」と鳥谷部さんはこれまでを振り返る。

もともと北栄デリーフファームではTMRセンターから供給されるデントコーンと輸入乾草を使用していたが、価格高騰に加えて入荷自体も不安定になったため、地域の仲間3名で自給飼料生産組合を立ち上げることとした。

「実は会社には農業機械がなかったんです。仲間の一人は機械はあるけど乗るのが苦手で、それならもったいないから利用料金を払いながら持ち合いましょうと。もう一人はもともと機械整備士で壊れてもなんでも修理できる。私は機械



豪雪のため、自作で屋根に傾斜をつけた

はないけどいつでも乗れる。ちょうどバランスがよかった」

現在は離農農家の耕作放棄地などを開墾し約35haで自給飼料を生産する。

地域おこし協力隊とスイーツ開発

地域への貢献ということでは、地域おこし協力隊の江村俊明さんと連携して、牧場から出荷した東北町の生乳をスイーツとして加工・販売する取り組みも行っている。江村さんはもともとパティシエ



「ネット販売は、ここに足を運んでほしいのであえてしています」と江村俊明さん

に移住してきた。

「ミッションは生乳を使ったチーズ等の加工品の開発と販売でした。まずはカッテージチーズやクリームチーズを、次にクリームチーズを使ったティラミス。今は生乳を煮詰めて作った練乳で生チョコなどを販売しています」と江村さん。商品は地元直売所などで販売しているが、非常に好評ですぐに売り切れてしまうという。



東北町地域おこし協力隊・江村俊明さんのYouTubeちゃんねるえむsチャンネル

「収益の一部でシングルファミリーを支援したり子供たちにプレゼントをし

たりしています。この間はテレビの取材もあって話題にもなっているし、今後も東北町の生乳で注目を浴びていくようにしたい」と話す江村さんに鳥谷部さんも「生乳を使った延長でそういう取り組みもされている嬉しさが大きい」と誇らしげだった。

今後の展望

鳥谷部さんは牧場のこれまでを「仲間とともに仕事をする面白さ、楽しさが一番感じた。その反面、ぶつかるところもある。経営も大事だが人間関係が一番じゃないかな」と振り返り、そのうえで今後の展望を話してくれた。「私の中では規模拡大が一番の目標です。自給飼料生産組合を立ち上げたメンバーとそのまま牧場経営をができた。これは第二牧場としてもいいし、会社を分けてもいい。どちらにしても組む人は変わらない。また江村さんの取り組みもどんどん広げていきたいですね。そのためにもさらに経営状況を良くして生産基盤を安定しなければ」と鳥谷部さん。展望の根幹にあるのはやはり地元への思いだ。

「先代が築いてきた酪農地域なので、それを消滅させるわけにはいかないという思いは強い」という鳥谷部さんの言葉に萌々子さんが「この人、地元愛がすごいんですよ」と笑って教えてくれた。



酪農家の価値はそれぞれ

志賀さんは大学卒業後1年間の研修を経て、平成28年に有限会社はみんぐ・まむに就農。令和5年から取締役として経営に参画している。志賀さんに改めて酪農経営体験発表会について振り返っていただいた。

「自分は酪農教育ファームや消費者との交流といった『伝えること』に重きを置いています。それはこれから需要が生まれていく中でも牛乳を飲み続け

大分県 有限会社はみんぐ・まむ
志賀 拓馬さん

牛飼いだからこそできる地域貢献

今回、お話を伺った有限会社はみんぐ・まむの志賀拓馬さんが酪農を営む大分県竹田市の久住高原は、数百年にわたる放牧や野焼きによって景観が維持されてきた。「率直に言ってこの町が好き」と話す志賀さんは、人口減や高齢化により保全が難しくなるなか、酪農経営を通じて美しい景観を守る道を探る。



「酪農という業種にとどまらない価値がある」と志賀拓馬さん

ていただくために、酪農がもつ価値を酪農家自身が伝えなければいけないという考えがあるから。一般的に酪農の社会的役割は生乳生産をして牛乳・乳製品をお届けすることですが、それだ

けではなく各地にあることで生まれる価値があると思っています。自給飼料生産を通じて耕作放棄地をなくしたり、地域のコミュニティへの参加によってそのつながりを維持したり。そういうそれぞれの酪農家を持つ価値を自分も発信しているし、皆さんにも再認識してもらえたら、ということに参加のテーマにしてみました」

せっかく勉強したのだから

有限会社はみんぐ・まむは志賀さんの父・義弘さんが経営する志賀牧場と同じ地区にあった太田牧場の経営統合によって平成17年に誕生した。

「お互い牧場の施設が老朽化していたことや太田さん以後継者がいなかったことから新たな牧場を共同で設立することにになりました」

牧場名の由来を尋ねると「最初は悩んだようで、母の友人で英語が堪能な方に何かよい案がないか相談したところ、元気の良いお母さんという願いを込めてこの名前になったそうです。雑貨屋さんですか?といわれたりもする

んですけどね」と笑って教えてくれた。

こうした経緯で設立したはみんぐ・まむだが、意外にも志賀さん自身が後を継ぐよう言われることはなかった。

「両親からは継ぐかどうかより、

とにかく大学に行った方がいいよ、と口酸っぱく言われていました」という志賀さんは将来、継ぐという選択肢も考慮しつつ宮崎大学農学部畜産草地利科に進学した。

「この学科は『エコフィード』という言葉が日常に出てきたこともあって、将来、エコフィードを使った酪農をするんだとすり込まれたような感覚があります」

志賀さんの気持ちは『せっかく勉強したことを役立てないともったいない』と就農に傾いていく。そして大学卒業



「牧場があるという価値をひびいていかなければ」酪農家だからひびく地域との連携と貢献

後、一年間北海道での研修を経て(有)はみんぐ・まむに入った。

「研修先はメガファームでした。うちの牧場もいずれは雇用形態でないと無理だと考えているので、ここで雇われた経験は重要なものになっています」

そこに牧場があるという価値

はみんぐ・まむでは地域との連携、地域資源の有効活用に積極的に取り組む。

「もともと近くに酪農家さんと協力して畑を回したり、行事への参加など地域密着の土台がありました。そこに私が参画してエコフィードを取り入れたらさらにその志向が強くなったと思います」

具体的には近隣の養鶏場から排出される鶏糞堆肥の活用や、水田農家と契約してWCSの利用、さらに地元の牧野に生える永年牧草の飼料への活用も開始した。永年牧草の収穫作業は



デントコーンは近隣養鶏場から供給される鶏糞堆肥と自社産堆肥を投入して栽培

近隣和牛繁殖農家に委託している。一方、エコフィードに関しては大分県酪農振興公社が供給するビールかすや市内のウイスキー蒸留所の蒸留廃液(ポットエール)を利用する。

「ポットエールの存在はSNSを通じて知りました。うちではTMRに混ぜ込んで使用、蛋白源と



市内の蒸留所から購入するポットエール



ビールかすやポットエールなどはTMRに混ぜて給与

して一部配合飼料の置き換えとなっています。牧場としては栄養面でのメリットが大きいのですが、そういう取引をすることで牧場の社会的価値が上がる。生産するだけではなく牧場があることの価値を広げていかなければと思いますよね」

牛乳に対しての価値を再認識

はみんぐ・まむでは消費者への理解醸成活動についても積極的に取り組む。発端は志賀さんの母・成美さんが平成24年に酪農教育ファームの認証を取得したことだった。現在は酪農と食に関する出前授業のほか小学生に限らず生協組合員や乳業メーカー社員などを対象に牧場見学を行っている。

「大事なのは一回、身近なものに落とし込んでから説明すること。言葉も専門的にならないように搾乳を乳しほりと言ひ換えたり。あとは一つの楽しかった体験で終わらせるのではなく、結びつけるように話しています。バターを作るのに牛乳を使ったよね?そ

の牛乳がどうやってできるか今から勉強しようね、と。あー楽しかった、おもしろかっただけで終わらせるのもったいないじゃないですか」

実は当初、この取り組みに乗り気ではなかったという志賀さん。それを変えたのは子供たちからの声だった。「牛が牛乳を出してくれることに感謝して飲みます」といった手紙を見て、これはすごいなと思ったんです。普段牛乳を飲んでる子供たちとふれ合っ

て、酪農に対するポジティブな感想を持ってくれたことが純粋に嬉しかった。酪農には役割分担があつて、その源流にいる酪農家は消費者を意識しにくいのではないか。だから僕は酪農家からどんどん消費者に絡んでいくべきだと思っているんです。そうすることで自分たちが生産する牛乳に対しての価値を再認識できるし、それは酪農を継続する上で大事なコアになるのではないかと思います」

早く現場から離れたくない!

「牛飼いだからこそできる地域貢献」を酪農経営体験発表会のタイトルに掲

げた志賀さんはご自身の経営を地元・久住高原の保全活動に繋げることを目指している。「率直に言えば僕はこの町が好きなんです。日常的に見かける景色もここでしか見られないと思えばすごく尊い。この景色は野焼きなど人の手が入った状態で維持できているものです。となると残っている人間がこの光景を守っていかなければいけないし、自分だったら牛を使つてできます。この草地から得られたものを消費者にその場で消費していただく。そういうところにゴールを持って行けたら。その時にこんな土地からできていくという背景もアピールできたらいいと思うんですけどね」と志賀さん。

しかし、一方でご両親と太田さんの高齢化に伴う労働力確保、雇用のため原資として規模拡大等々……、取り組まなければならない課題も多い。「やることはいっぱいあります。でも大きくするのはあくまで手段。目的は放牧して乳製品を作つて消費者の皆さんがその場で味わえるものを作るということ。そこに行き着くために必須だからという感じです。だから僕は早く現場から離れて経営をしたくないです」

そう話してくれた志賀さんの表情はすでに夢の実現に向けた道筋がしっかりと見えているようだった。

乳しぼり体験、ご当地牛乳飲み比べで 春休みにワクワク酪農体験!!

全農酪農部は4月4日(金)～6日(日)に開催されたTBSのイベント「AKASAKAあそび！学び！フェスタ2025」に初出展しました。「さわって開く、ワクワクのとびら」をコンセプトとするこのイベントは昨年にも続く2回目の開催で、遊びを通じて子供たちの学びへの興味を深めてもらうことを目的としています。今回も幼児から小学生を対象に、さまざまな企業と連携した多彩なコンテンツが展開され、全農酪農部ブースでは牛乳飲み比べや関東生乳販連のご協力で模擬牛による乳しぼり体験、ご当地グミや農協シリーズ飲料などの物販を行いました。春休み最後の週末ということもあり多くの家族連れが訪れ、学べるワクワク体験に、笑顔の花が咲いていました。



ワクワクする模擬牛の乳しぼり

「AKASAKAあそび！学び！フェスタ2025」は東京都港区の赤坂サカス広場、赤坂BLITZスタジオを中心に開催され、全農は「ワクワクの森」会場で「乳しぼり体験」や「ご当地牛乳飲み比べ」「物販ブース」を出展しました。

今回のイベントはTBSからのお声がけにより参加が実現。その経緯について株式会社TBSホールディングス久我雄三さんにお聞きしました。

「このイベントでは、子どもたちが『学び』に興味を持ってもらうきっかけとして『何これ?! やってみたい』と思える『あそび』があるものをそろえたいと思っていました。その中で、全農さんの取り組みとしてひと目でワクワクを抱いてもらえる模擬牛の乳しぼり体験や、子どもたちが大好きなグミで日本全国の特産を知ることができるものがあると知り、ぜひイベントにご協力いただきたいと思いました」

乳しぼり体験では「ワクワクの森」入ってすぐの場所に原寸大の模擬牛・もちちゃんを配置。その迫力に多くの人が足を止めます。整理券による時間制となりましたが、当日は予想を大きく上回る参加者



があったため、より多くの方に体験いただけるよう配布枚数を追加。期間中約1500人の方に乳しぼりを体験していただきました。子供に限らず大人の参加希望者もいて、乳しぼりの感触に歓声があがっていました。

「乳しぼり自体に興味を持っている子供が多く、ちょっと教えてあげるとみんな夢中になって搾っていました。今日は東京のと真ん中の赤坂が会場で知識欲は強いけど、牛と牛乳が結びついていない子もいました。土地柄しかたな

●乳しぼり体験にご協力いただいた皆さん
【酪農家】関千鶴さん、長崎清子さん、柿澤美里さん、馬上温香さん、富澤裕敏さん
【学 校】神奈川県立相原高校(植原さん、吉野さん)、神奈川県立中央農業高校(青木先生、金田さん、今村さん、佐々木さん)、日本獣医生命科学大学(徳永さん)、東京都瑞穂農芸高校(高野さん、今井さん、田木さん、村田さん)

いけど、こうした体験をやって、牛と牛乳を近づけたいなと思いました」と教えてくれたのは千葉県・高秀牧場の馬上温香さん。待機中には、牛のえさを触ったり、イラストで説明したりと積極的に子供たちと交流いただきました。

イベント開始直後からぐんぐん気温が上昇したこともあり、「ご当地牛乳飲み比べ」も多くの来場者が訪れ、満開の桜の下で冷たい牛乳を味わっていた皆さまでした。今回、ご用意したのは農協牛乳のほか、東京牛乳、毎日牛乳小岩井農場3・7牛乳、酪王カフェオレの5種類。牛乳を飲み比べした子供たちにお話を伺うと「甘くておいしかった」「優しい味がした」と大好評。また赤ちゃん連れのお母さんは「うちの子は1歳でそろそろ牛乳を飲み始める頃。

いろいろ買って試して見たものの全然飲んでくれなかったのですが、今日は小岩井牛乳をがぶがぶ飲んでいてすごくおいしかったんだと思います」と笑顔で教えてくれました。

会場を訪れたミルクマイスター@高砂さんは「定期的に開催される飲み比べイベントですが、季節によって乳脂肪分のパーセンテージが変わったり餌による味の違いが出てくるので、それを味わってもらえたら。シチューエーションもそう。今日のように桜の下で飲むというのもまた一つ気分が変わりますね」と味わい方を紹介。物販コーナーでは都道府県の特産を学んでもらおうとニッポンエールグミ47種やグミ食べ比べ、また農協シリーズ飲料などの販売を行いました。

忘れがちな農業の大切さを 思い出すきっかけに

今回のイベントの手応えについてTBSの久我さんは「乳しぼり体験は期待通りのインパクトで、牛とふれあう機会が少ない都会の子供たちも、模擬牛だからこそ抵抗なく、目を輝かせながら貴重な体験をしている様子がとても印象的でした。また、牛乳飲み比べやご当地グミも、子どもに限らず保護者の方やスタッフまで、味の違いを楽しんでいて普段味わえない体験ができていたと思います。本来、一番身近で生活の根幹を支えている『食』、そして『農業』について、特に都会ではその大切さ、貴重さ、奥深さを忘れがちになっている中、J全農さんに提供

いただいた『あそび！学び！』の食育で、子どもだけでなく、大人も新しい発見や、記憶に残る体験をさせていただいたと思います。刺激的でワクワクに溢れる体験をありがとうございました！」と話してくれました。

久我さんの言葉通り、牛乳が好きで毎日飲んでいる方でも、その背景にある生産現場に触れる機会は多いとは言えません。そうした機会を増やすことで酪農のこともっとよく知り酪農応援団になっていただくため、全農酪農部では今後もこうしたイベントに積極的に参加していきます。

なお、今回の乳しぼり体験では酪農家の皆様、関東生乳販連様、畜産を学ぶ学生の皆さんなど、多くのご協力を賜りました。お礼を申し上げます。



①酪農家さんにしぼり方を教えてもらって夢中で搾乳体験
②「ワクワクの森」入口そばに模擬牛のもも子ちゃん
③「記憶に残る体験をさせていただいたと思います」とTBS・久我様
④⑤5種類を用意したご当地牛乳飲み比べ
⑥気温もあがり、多くの方に飲み比べを楽しんでいただいた
⑦協同乳業・常川さん(ミルク博士)も会場で牛乳の特徴を紹介
⑧写真家の高田さん親子も飲み比べ体験
⑨応援アンバサダーはタレントのやす子さん。期間中32,000人の来場者で賑わいました

期間中に提供したメニュー

「ネスカフェ/ネスレ ポーション」で楽しむ本格カフェバラエティメニュー

A 試飲用牛乳を飲み比べ

B Aの中から好きな牛乳1種とポーション7種類から1個を選ぶ

C 牛乳にポーションを注いでアイスラテを楽しむ



ご当地牛乳の提供スケジュール

- 5月29日(木)～6月10日(火) 牧場で飲むおいしさそのまま牛乳(北海道)、酪王牛乳(東北)、のとそだち(北陸)
- 6月11日(水)～6月20日(金) 農協牛乳(関東)、東京牛乳(関東)、おいしい愛知牛乳(東海)
- 6月21日(土)～6月30日(月) 毎日牛乳(関西)、県北搾り(中国)、夕しぼり(四国)、大阿蘇牛乳(九州)



「ネスカフェ エスプレッソベース」で楽しむラテアレンジメニュー

提供スケジュール

- 5月29日(木)～6月10日(火) バナナコーヒーラテ
ネスカフェ エスプレッソベース×のとそだち 甘さひかえめ
<https://nestle.jp/home/recipes/03546>
- 6月11日(水)～6月20日(金) キャラメルラテ
ネスカフェ エスプレッソベース×農協牛乳 無糖
<https://nestle.jp/home/recipes/03541>
- 6月21日(土)～6月30日(月) 黒みつカフェラテ
ネスカフェ エスプレッソベース×毎日牛乳 無糖
<https://nestle.jp/home/recipes/03520>
- 6月21日(土)～6月30日(月) 抹茶コーヒーラテ
ネスカフェ エスプレッソベース×県北搾り 甘さひかえめ
<https://nestle.jp/home/recipes/03562>



*「ネスカフェ エスプレッソベース 50 recipes」では上記4種類のほかにも「アフォガート風コーヒー」や「いちごミルクコーヒー」「ペトナム風コーヒー」など牛乳を使ったものやそれ以外のものも含めて50のレシピを紹介しています。
<https://nestle.jp/home/brands/nestcafe/lineup/espresso-base>

「牛乳に合うものとの組み合わせで、これはおいしい、となればうれしい」と群馬県の酪農家・富澤裕敏さん



「牛乳に合うものとの組み合わせで、これはおいしい、となればうれしい」と群馬県の酪農家・富澤裕敏さん

今回のイベントは6月の牛乳月間にあわせて開催されたもので、期間中は牛乳と濃縮タイプ飲料の組み合わせで新しい味わい方やおいしさを楽しんでいただけるよう全国のご当地牛乳10種類と限定メニューを提供。また普段はコーヒー農園をイメージした店内も、期間中は柵に見立てたテーブルやミニチュア牛などを配置して晴れた日の牧場にいるかのように演出されています。

ネスレ日本株式会社は「牛乳でスマイルプロジェクト」に参加し「ネスカフェ」製品を通じて牛乳乳製品の消費拡大や酪農乳業への支援に取り組んでいます。今回のコラボはそうしたご縁で実現しました。同社の飲料事業本部・ハンクス香里さんは「私どもも試飲したが、牛乳は本当に濃さ、口当たり、

全農×ネスカフェ

アイスラテを楽しむ

ご当地 MILK STAND

牛乳の新たな魅力が見えてくる

全農酪農部はネスレ日本株式会社とコラボし、「ネスカフェ」の濃縮タイプ飲料を全国のご当地牛乳で楽しめるイベント「ネスカフェ×J.A.全農アイスラテを楽しむ」ご当地 MILK STAND」を、5月29日(木)から6月30日(月)の期間限定で「ネスカフェ 原宿」にて開催しました。開催に先駆けて行われたメディア向けの試飲会には群馬県の酪農家・富澤裕敏さんも駆けつけ、酪農の現状や本イベントへの期待などを話してくれました。

今回のイベントは6月の牛乳月間にあわせて開催されたもので、期間中は牛乳と濃縮タイプ飲料の組み合わせで新しい味わい方やおいしさを楽しんでいただけるよう全国のご当地牛乳10種類と限定メニューを提供。また普段はコーヒー農園をイメージした店内も、期間中は柵に見立てたテーブルやミニチュア牛などを配置して晴れた日の牧場にいるかのように演出されています。

ネスレ日本株式会社は「牛乳でスマイルプロジェクト」に参加し「ネスカフェ」製品を通じて牛乳乳製品の消費拡大や酪農乳業への支援に取り組んでいます。今回のコラボはそうしたご縁で実現しました。同社の飲料事業本部・ハンクス香里さんは「私どもも試飲したが、牛乳は本当に濃さ、口当たり、

香りに違いがある。自分の選んだ牛乳とポーションの組み合わせでいろいろ楽しめるという体験をしていただければ」とイベントの主旨を紹介。ご自身もコーヒーが大好きだと話す群馬県の酪農家・富澤裕敏さんは「牛乳をそのまま飲んでいただくのはもちろん嬉しいが、牛乳に合うものとの組み合わせによって、これはこれでおいしいな、おもしろいな」となるのはむしろ喜ばしい」とイベントへの期待を寄せました。

期間中には多くのお客様が訪れ、ご当地牛乳の味の違いや新たな味わいのアイスラテを楽しんでいきました。酪農部ではこれまで様々な企業とのコラボを通じて牛乳・乳製品の魅力を発信してきましたが、今回もまた、牛乳の新たな魅力が見えてくる。出会いとなりました。牛乳は、そのもの自体のおいしさや栄養価に加えて、素材としても高いポテンシャルを秘めています。全農酪農部では今後もさまざまなイベント展開を通じて牛乳の魅力を広め消費拡大につなげていきます。



栃木県：青木農業祭2025

農業のことをもっと知ろう！

全国2位の生乳生産額を誇る栃木県那須塩原市で、酪農家など地域の農業者と関係者らによる協力のもと、「青木農業祭2025」が4月19日(日)に開催されました。

会場では乳牛約50頭が出品される共進会をはじめ、50社以上の企業出店、協力団体による模擬店出店があり、晴天に恵まれ昨年以上の来場者が訪れ大盛況となりました。

このイベントの前身である青木共進会のはじまりは約50年前にさかのぼります。2007年からは酪農が盛んな青木地区のPRと地域活性化を目的に青木農業祭として開催され、酪農家を含む地域の農業者、農畜産団体、関連企業などの連携強化や情報交換、商業・工業・観光業など他産業との連携による地域経済の活性化、子供たちへの食育、市民の農業への理解醸成などを目指して内容を発展させ、今回で14回目となります。



第47回青木ホルスタイン共進会

「フードコート」に会場を分け、それぞれ充実した企画・展示を準備しました。共進会会場では1967年から続く「第47回青木ホルスタイン共進会」を開催。牧場ふれあい広場では親子で楽しめる模擬搾乳体験や子牛鑑賞、またトラクター綱引き、風船早割り大会、風船早割りなどのイベントを実施しました。企業出店場では酪農を含む農業関係企業や研究機関による新商品・技術を紹介。フードコートでは協力団体の婦人会などによるうどん、牛乳試飲などの模擬店が出店されました。



トラクターライド



牛乳乳製品や那須塩原のうまいもの集合

アルプフォールの生演奏や地元フォークダンスクラブ舞踏なども実施され農業祭がさらに盛り上がりつつありました。

米国の酪農情勢と販売されている牛乳

● 飼料畜産中央研究所 笠間乳肉牛研究室 大和田 尚

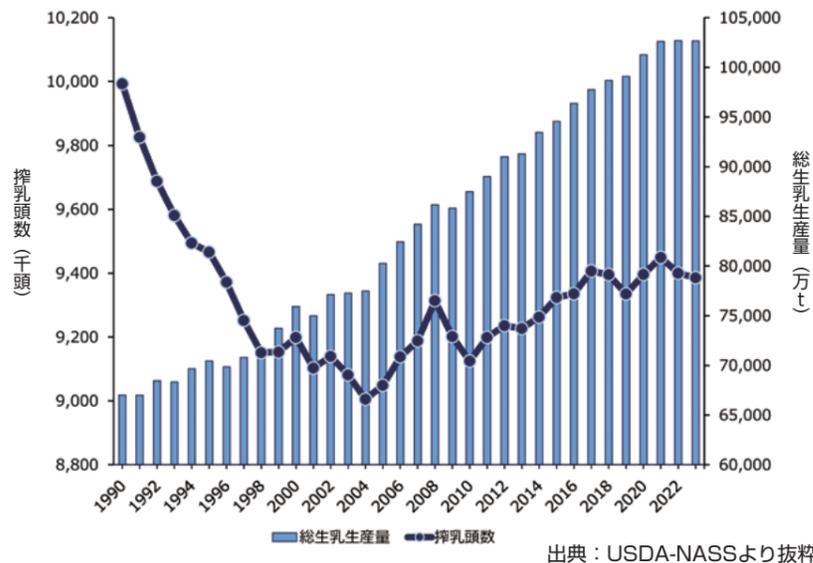
J A全農は1996年から業務提携する、米国ニューヨーク州のウィリアム・H・マイナー農業研究所（以下、マイナー研）に研究職員を派遣しています。2024年4月から駐在する大和田尚研究員はマイナー研との共同研究に加え、米国の酪農・畜産業界に関する最新技術の情報発信をしています。今回は米国の酪農情勢と販売されている牛乳について紹介します。

1 米国と日本の飼養頭数と生乳生産

米国では2000年にかけて搾乳頭数は減少傾向で推移していましたが、その後は横ばいで推移しています（図1）。ただ、搾乳頭数は大きく変動していない中で総生乳生産量は上昇傾向が続いています。これは1頭当たりの平均乳量が年々増加しているためです（表）。この乳量増加には飼養管理技術や牛舎構造の改善に加えて、2000年以降の平均乳量の増加には遺伝的な改良が大きく貢献している（Council on Dairy Cattle Breeding (CDCB) が発表しています）。

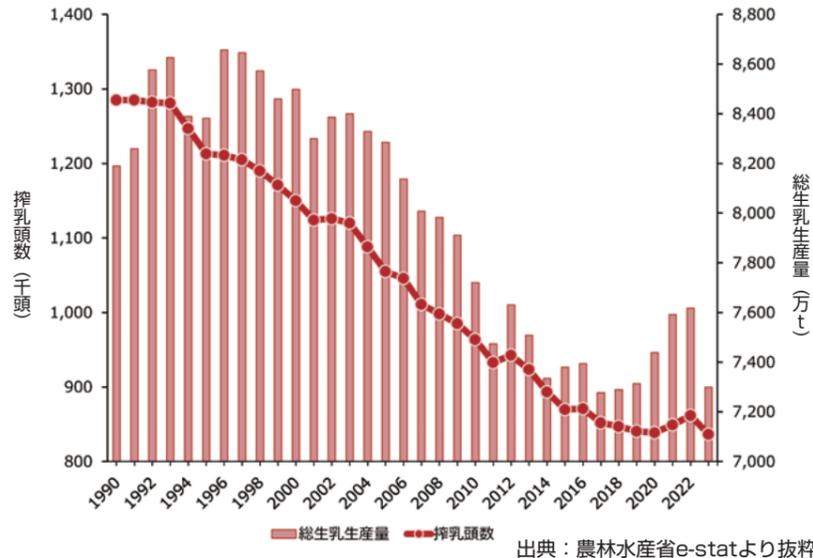
一方、日本は継続的に搾乳頭数が減少傾向であり、それと比例して、総生乳生産量も減少しています（図2）。米国と同様に日本でも1頭当たりの生乳

図1 米国の搾乳頭数と総生乳生産量



出典：USDA-NASSより抜粋

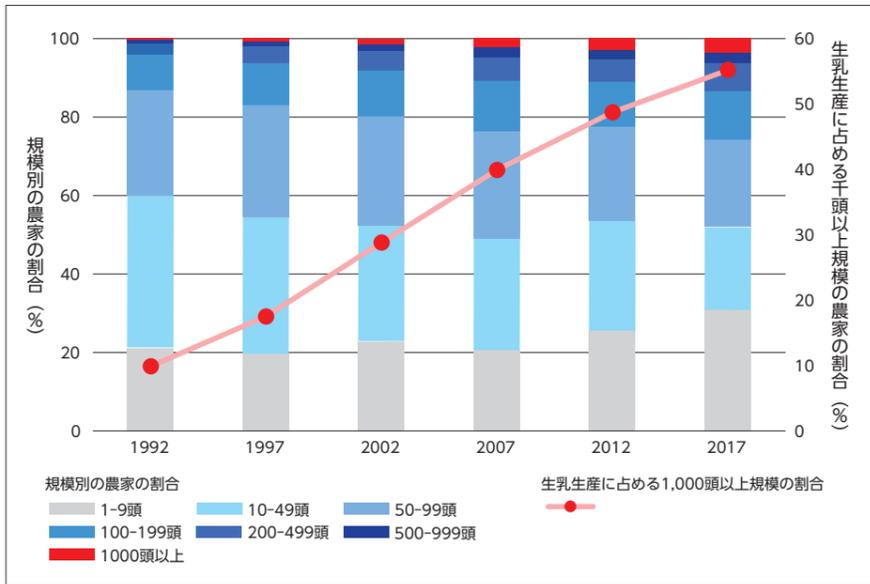
図2 日本の搾乳頭数と総生乳生産量



出典：農林水産省e-statより抜粋

生産量は上昇傾向にあるもののその勢いは米国を下回っており、継続的に搾乳頭数が減少傾向にあることが要因と考えられます。また米国における酪農家戸数は日本を上回る勢いで減少傾向です（表）。そのため、平均飼養頭数は現状で約360頭/戸と日本の5倍近い頭数となっています。米国における規模別の酪農家割合と生乳生産に占める割合は50頭未満の酪農家が50%を超えている一方で生乳生産に占める割合は4%未満で

図3 【米国】規模別の酪農家割合と生乳生産に占める1,000頭以上規模の割合



出典：USDA-NASSより抜粋

		1990	2000	2015	2020	2021	2022	2023
米 国	平均乳量(kg/頭/年)	6,705	8,253	10,143	10,779	10,860	10,925	10,939
	農家戸数(戸)*	193,790	105,170	43,534	31,652	29,842	27,932	26,245
	平均飼養頭数(頭/戸)	51	87	214	296	316	336	357
日 本	平均乳量(kg/頭/年)	6,373	7,388	8,484	8,866	8,939	8,840	8,724
	農家戸数(戸)	63,300	33,600	17,700	14,400	13,800	13,300	12,600
	平均飼養頭数(頭/戸)	20	34	49	58	61	64	66

*酪農家戸数は乳用牛を有している農場、USDA-NASS, Dairy production report Feb.より抜粋。2002年より統計対象が変更
出典：USDA-NASSおよび農林水産省e-statより抜粋

付いています。そのため、スーパーでは乳脂肪含量が異なる牛乳が複数種類販売されています。また、多くの牛乳でカルシウムの吸収率を上げることを目的にビタミンDを添加しており、メーカーによってはビタミンAも添加しています。



写真 アメリカで販売されている牛乳（一例）
青/ガロン：乳脂肪1%、VA、VD添加
紫/半分ガロン：乳脂肪2%、VA、VD添加
赤/クォート：成分無調整、VD添加

多くのスーパーはプライベートブランドの牛乳が最も安い価格帯となっています。容器はプラスチック製が多く、サイズはガロン（3.78L）、半分ガロン（1.89L）、クォート（0.95L）の3種類が一般的で、容量の大きい方が単位価格は安くなる傾向があります。また、パッケージは乳脂肪率ごとに色分けされていることが多いです。（写真）飲用の牛乳以外にもチョコレートミルクやハー

フ&ハーフといった製品もあります。その他にも、特徴のある牛乳としてオーガニック牛乳、A2牛乳、グラスフェッド牛乳など様々な種類があります。これらはいずれも通常の牛乳よりも高い価格で販売されています。米国における生乳消費量は飲用向けが減少傾向である一方で、チーズやヨーグルトをはじめとした加工品が増加傾向であり、乳脂肪ベースでの生乳消費量は全体的に増加傾向です。米国と日本では基本的に食文化の違いはありますが、多くの団体が牛乳消費拡大のために様々な取り組みを実施しています。具体的には牛乳の栄養的な価値のみならず、バーチャル農場ツアーなどを通じて開いた農場のイメージなどを印象づけるなど、積極的に時代に即した情報配信方法を活用しています。

2 米国で販売されている牛乳と消費動向

米国の牛乳の一人当たり年間消費量は日本の約2倍と報告されており、日本よりも日常的に牛乳を飲む文化が根

づかれています。1000頭以上が占める割合は55%以上で（図3）、酪農場の大規模化が米国の生乳生産を担っていることは明確です。大規模化の背景としては、米国における乳価が不安定であることが要因と考えられており、規模拡大をすることで不安定な乳価による経営への影響を最小限にすることが可能となります。

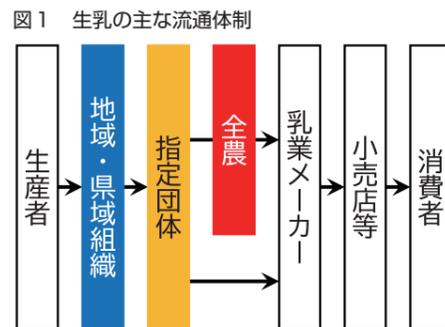
本よりも日常的に牛乳を飲む文化が根

特集 生乳流通と需給調整

—— 指定団体の意義とは ——

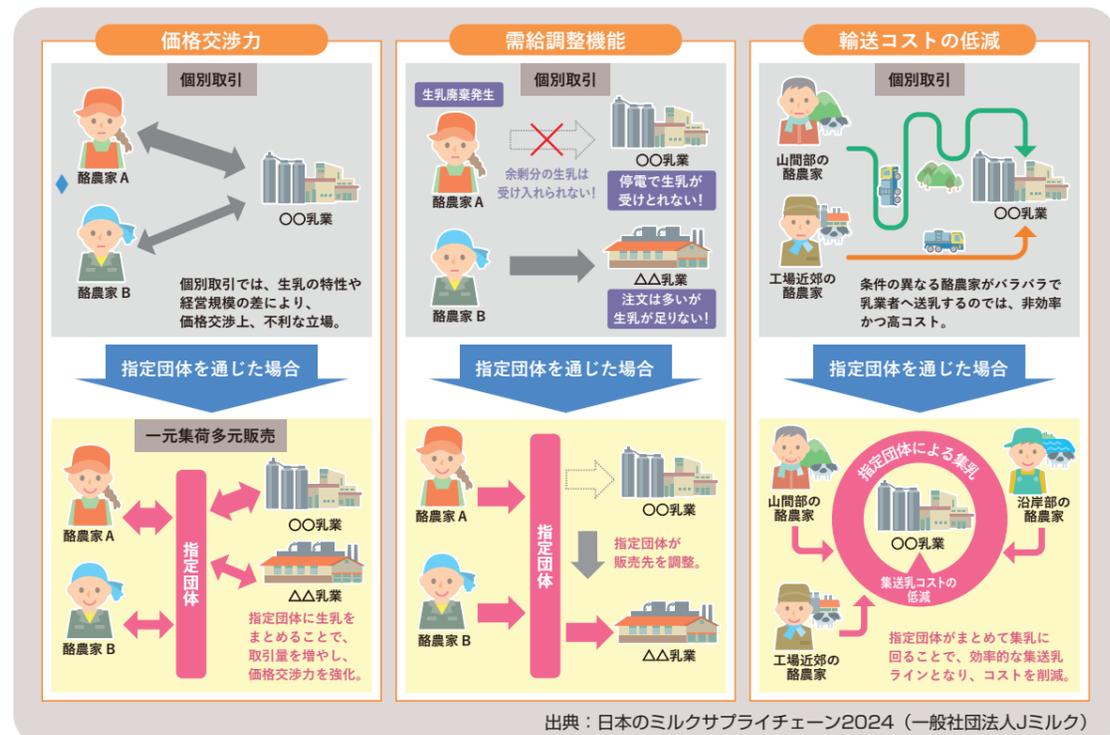
第1回 東北生乳販売農業協同組合連合会

日本の酪農は指定団体による機能発揮の下で発展してきました。しかし、自然災害やウイルスの流行、生乳流通の多様化など酪農を取り巻く環境は日々変化し続けています。今シリーズでは各指定団体の紹介を通してその意義について今一度振り返ること、酪農業界の未来について考えてみたいと思います。第1回目に登場するのは東北生乳販売農業協同組合連合会です。



◆指定団体の機能と変遷
この中で指定団体が果たしている機能は図2の通りです。
①指定団体に結集された生乳取引による価格交渉力の強化、②用途別販売による需給調整機能、③集送乳合理化によるコストの低減やプール乳価による手取りの安定、を通じて多様な酪農経営を支援しています。

図2 指定団体の機能



出典：日本のミルクサプライチェーン2024（一般社団法人Jミルク）

◆生乳の特性と流通体制
乳牛は人間が消化できない牧草等からおいしく栄養たっぷりの生乳を生産してくれていますが、毎日生産され、腐敗しやすく貯蔵性がないことから、日々、乳業工場で牛乳・乳製品に処理・加工する必要があります。生産者から出荷される生乳は図1の経路で商品化され、消費者の手元に届きます。

◆指定団体とは
加工原料乳生産者補給金等暫定措置法により指定を受けた生乳生産者団体で、生乳販売農業協同組合連合会や酪農業協同組合連合会など全国で10団体が指定団体として指定されています。「畜産経営の安定に関する法律等の一部を改正する法律（2017年6月）

成立・公布」により、この暫定措置法は廃止され、加工原料乳の生産者補給金制度は恒久化されました。

全販売を行い、消費者に対して安定的な牛乳・乳製品の供給を支えています。

◆全農の機能
全農は指定団体の機能を補完し、需給調整の機能を発揮しています。
①季節的に生じる生乳生産量と消費量のギャップに対し、夏季は北海道・東北・九州などの主産地から消費地圏へ生乳を移送し牛乳（飲用）向けを供給しています。
②また、飲用向けに販売できない不要期には、生乳を本会出資の乳製品メーカー（筑波乳業/弘乳舎等）で脱脂粉乳やバターなどの乳製品へ加工して完全処理をしています。
このように指定団体と本会が緊密に連携して役割を果たすことで、生産者から出荷されたすべての生乳を廃棄しない完全

東北生乳販売 農業協同組合連合会

◆東北酪農の現状と課題
「生産者に寄り添い、生産者の不安を払拭しながら、持続可能な酪農の仕組み作りを目指しています」
そう語るのには「東北生乳販売農業協同組合連合会」（以下東北販連）代表理事の安部強専務です。まずは最近の生産現場について伺いました。

「令和4年から生産資材が高騰していますが、現在はそれを補うほどの乳価になっていません。期中改定で値上げに理解をいただいた乳業様には感謝していますが、生産者が新たに設備投資をできるほどには至っていないのが現状です」
全国規模で酪農家戸数の減少が進んでいますが、東北も例外ではありません。

「東北は家族型酪農が多いのが特徴。残念ながら離農状況を見れば生乳生産を増やすことはなかなか難しい状況です。一方、福島県では復興牧場が建設され、2026年度中の稼働を目指していますし、東北販連も独自に暑熱対策への助成を行うなど、いかに生乳生産減のスピードを抑えるかに取り組んでいます。今後も生産基盤の維持が課題です」

◆集送乳の合理化
南北に長い東北地方では集送乳の合理化も課題です。
「本会を実施主体とした国庫補助事業でCSを統廃合し、岩手支所が宮城支所のCSに生乳を搬入する県域を越えた集送乳合理化に取り組んでいます」

また、送乳に関しては全農・全農物流と協議し20t車への切り替えを進めています。このような地道な取組みにより合理化を進めてきましたが、近年は大手乳業様の工場再編とともに閉鎖する工場が出てきており、集送乳費用は増加傾向に進むと考えています。

集送乳費用も生乳取引価格へ加算できればと思いますが、現状はそうなっていない。東北地方は消費圏ではないため、常に集送乳費用の軽減および全国連と一体となり広域での販売努力をする必要があります」

◆持続可能な酪農のために

「現在は個人別乳代精算システムの共通化に向けて動いています。生産者戸数が減っている現状、共通してできる業務は指定団体に集約し費用削減を目指します。また、今後は輸送コスト削減のため指定団体間での調整も必要であると考えます。例えば、西日本へ東北の生乳を輸送するよりも、関東の生乳を西日本へ、東北の生乳を関東に入れた方が効率的です」

「乳価交渉をやってきて思うのが、コスト上昇分を価格に転嫁するだけでよいのか、ということ。コストアップの責任は農家にはない。だから国が適切に補填するべきではないのでしょうか」と今後の農業対策への期待感も聞きました。

◆ ◆ ◆
次号はホクレンおよび関東生乳販連をご紹介します。



東北生乳販連の皆さん

図3 再編事業の効果

平成30年度当時の集送乳路線の状況				令和4年度の集送乳路線の状況							
宮城 82路線		岩手 303路線		宮城 63路線		岩手 205路線					
CS	集乳	送乳	CS	集乳	送乳	CS	集乳	送乳			
仙北	17	5	岩手山麓	30	34	仙北	16	7	岩手山麓	33	28
仙南	14	9	大野	19	25	仙南	15	7	大野	10	18
みちのく	13		葛巻	17	12	みちのく	16	2	葛巻	17	9
岩出山	7	2	下閉伊	8	16				下閉伊	7	12
佐沼	5	2	金ヶ崎	16	30				県南	18	24
伊具	6	2	遠野	5	19				仙北	3	
			いわい	15	26				直送	26	
			直送	31							



全農スキムミルク公式サイト

「スキみる」オープン!



<https://www.zennoh.or.jp/milk/skimilk/sukimilk/>



第16回 全日本ホルスタイン共進会

10月25~26日

北海道安平町で開催

(一社)日本ホルスタイン登録協会

10年ぶりの開催! 見所をご紹介

全共70年余の歴史

本年10月25~26日の2日間、北海道安平町の北海道ホルスタイン共進会場において、第16回全日本ホルスタイン共進会(全共)を10年ぶりに開催する。

全共は、乳牛が健康で長持ちするために必要な体型の改良度合いを比較展示するもので、概ね5年に一度、各都道府県を代表するホルスタイン種牛を一堂に集めて開催してきた(第14回からジャージー部門を新設)。

全共は1951年に神奈川県平塚市で開催して以来、国内の酪農主要県等で計13回開催され、70年余の歴史を持つ(表1)。直近では2015年に北海道で過去最多の374頭の出品を得て第14回全共が盛大に開催された。

全国から400頭出品

今回は共進会に特化したコンパクトな全共を目指し、出品数は過去最多の400頭、開催期間は過去最短の2日間で行う。表2には第16回全共の出品日程を示した。ホルスタイン種雌牛16

部378頭(未経産6部、経産10部)とジャージー種雌牛4部32頭(未経産2部、経産2部)の合計20部410頭(予定)が出品される。ホルスタイン種には一般枠13部のほかにJサイア(後代検定種雄牛)娘牛枠3部、高校特別枠20校(各月齢の部に出品)で構成される。

2歳級4クラスなど見応えある審査

第1日目は開会宣言後に各部の審査を開始する。午前はホルスタイン種未経産、午後には同経産2・3歳級の各部審査と名誉賞決定審査を行う。特に2歳級は出品頭数が多いと予測されることから、Jサイアの2歳娘牛、2歳ジュニア、同ミドル、同シニアの計4部編成とし、過去全共に例を見ない大変見応えのある審査が期待される。

第2日目午前は、ジャージー種未経産・経産、次いでホルスタイン種経産4歳以上の各部審査と名誉賞決定審査があり、特にこの部門の経産牛の充実した出品が見どころだ。最後に各部門の名誉賞牛の中から第16回全共の最高位牛が決定される。

うまっちょなレシピでスキムミルクの魅力を広めよう

全農酪農部は3月31日にスキムミルクの認知度向上と利用促進を目的とした公式サイト「スキみる」をオープンしました。

スキムミルク(=脱脂粉乳)はコロナ禍を発端として在庫が大幅に増え、その解消は酪農業界の大きな課題となりました。脱脂粉乳は一部の戦後世代で避けられがちだったこともあり、認知度が高いとは言えません。しかし高タンパク・低カロリーで、常温保存

MUSCLE COOKING

マッチョな抹茶にモ〜夢中! マッチョラテ (抹茶ラテ)

スキムミルク含有量 **20g** 使用!



材料

- 抹茶パウダー……4g
- お湯……15g
- 牛乳……150g
- スキムミルク……20g
- ガムシロップ……15g

作り方

- 抹茶パウダーをお湯でよく溶く。
- 牛乳にスキムミルクを加え、よくかき混ぜる。
- 容器に②を注ぎ、ガムシロップを入れる。
- ③に①を注ぎ、お好みの加減までかき混ぜる。



←マッチョたちが調理するショート動画
<https://www.youtube.com/shorts/kTcqMb3cChA>

高校日本一と後継者育成プログラム

国内で乳用牛を飼養する高等学校に対して「高等学校特別枠」として20校20頭の出品枠を割り当てている。今回は出品料を免除し、高校出品牛に対して共進会長特別賞、さらに10月26日の全共最高位決定審査の前には高校出品牛日本一「ハイスクール・デイリー・グランプリ」を決定する。

また、審査開始前日の10月24日には、酪農学園大学と共催で高校生等を対象

とした後継者育成プログラム「ジャジング&リードマンスクール」と「リードマンコンテスト」を開催する。

この他、(公社)中央畜産会による「牛の見方」のライブ配信等も計画されており、酪農後継者育成対策の充実を図る。

最後に、本大会の付帯・協賛行事として、会期中には酪農資材器具展・技術交流会を、10月25日夜には第16回全共記念パーティーを開催する。出品者をはじめ酪農関係者の情報・技術交流の場として、乳牛改良や飼養管理等の最新技術を学び、今後の酪農への英気を養う機会になることを期待する。

表1 全日本ホルスタイン共進会の開催状況

回次	年次	開催県	参加都道府県	出品頭数	主な概要
第1回	1951(昭26)	神奈川県	30	157	昭和天皇行幸。戦後復興下で30都道府県から157頭出品
第2回	1956(昭31)	静岡県	36	200	5年間で国内の乳牛飼養頭数が倍増。父系牛群の部を新設
第3回	1961(昭36)	長野県	42	226	皇太子殿下(現上皇)ご夫妻台覧。小岩井農場出品牛が経産名誉賞に
第4回	1966(昭41)	福島県	42	278	出品牛に能力条件付す。町村農場が2度目の経産名誉賞に
第5回	1970(昭45)	愛知県	44	295	酪農好景気で52万人が来場。宇都宮牧場が2度目の経産名誉賞に
第6回	1975(昭50)	兵庫県	44	291	西日本で初開催。乳器の部を新設。西倉牧場が経産・未経産名誉賞に
第7回	1981(昭56)	群馬県	46	298	赤白斑牛(レッド)が初の名誉賞に。名牛クリスタンの娘牛多数出品
第8回	1985(昭60)	岩手県	44	297	岩手産業文化センターで開催。常陸宮殿下ご夫妻台覧。多回検定の部を新設
第9回	1990(平2)	熊本県	45	293	九州で初開催。植田牧場が第8回全共に続き2回連続で経産名誉賞に
第10回	1995(平7)	千葉県	45	298	日本の乳牛発祥地。千葉県で開催。過去最高の84万人が来場
第11回	2000(平12)	岡山県	44	297	最高位牛は第9回全共名誉賞牛のET娘牛。ジャージー全共を同時開催
第12回	2005(平17)	栃木県	44	303	後代検定娘牛の展示・出品。高校生対象に牛の見方講習会開催
第13回	2011(平23)	(東日本大震災発生により中止)			
第14回	2015(平27)	北海道	42	374	北海道で初開催。過去最多374頭が出品。北海道出品牛が上位独占
第15回	2020(令2)	(新型コロナウイルス感染症拡大により中止)			

表2 第16回全日本ホルスタイン共進会北海道大会の日程

開催日時	内容
10月25日(土) 朝8時~	開会式(第3部開始後) ホルスタイン種未経産(第1~6部) 審査、名誉賞決定
午後	ホルスタイン種経産(第7~13部) 審査、名誉賞決定
10月26日(日) 朝8時~	ジャージー種(第17~20部) 審査、名誉賞決定 ホルスタイン種経産(第14~16部) 審査、名誉賞決定 高校出品牛日本一:ハイスクール・デイリー・グランプリ決定審査 最高位賞決定審査 褒賞・閉会式

第19回 JA全農 学生『酪農の夢』コンクール 作文募集

～あなたの夢が、日本の酪農の未来につながる～



第18回コンクール受賞者(左から羽藤さん、多田さん、坂上さん、富岡さん、柿野さん)



受賞者(及川さん)

- 最優秀賞 (1作品) : 賞金20万円
- 優秀賞 (3作品) : 賞金10万円
- 優良賞 (5作品) : 賞金3万円
- 学校賞 (2校程度) : 記念品

※最優秀賞と優秀賞の受賞者には副賞(酪農体験等の研修)有り
※応募者全員に図書カード(1,000円分)進呈
※表彰式: 令和7年11月21日(金)/日経ホール(東京都千代田区)

後援: 文部科学省・全国農業高等学校長協会 他

応募締切
令和7年9月9日(火)

全農酪農部HP
(募集要項等) ▼

