

松木洋一



「アニマルウェルフェアセミナー in 十勝」には道内外から50人余りが参加。EU(欧州連合)の最新事情や酪農家による加工・販売の取り組み、高校生の目から見た家畜福祉などをテーマにした講演や発表が行なわれた(昨年11月22日、帯広市内で)

ルポライター
滝川 康治



連載第144回

十勝発「アニマルウェルフェア セミナー」の取り組み

アニマルウェルフェア(家畜福祉。AWと略)の取り組みを広めようと「北海道・農業と動物福祉の研究会」(代表・瀬尾哲也帯広畜産大学講師)などが主催するセミナーが昨年11月下旬、十勝管内で開かれた。中心的なテーマは農場から食卓に至るまでの酪農製品のあり方。道内外から訪れた参加者たちは、幕別町内で「よつ葉放牧生産者指定ノンホモ牛乳」の原料乳を生産する牧場を見学する一方、世界のAW事情に明るい研究者の講演や、清水町内で乳業プラントを立ち上げ牛乳・乳製品の販売事業を手がけてきた酪農家、アニマルウェルフェアに関心を持つ農業高校生の発表などに耳を傾けた。十勝セミナーの一端を紹介する。



▲見学会の参加者に草地の状態などを説明する石黒和彦さん(昨年11月21日)

◀「あすなるファーム」は25年前から牛乳や乳製品を製造・販売する(同社HPから)

家畜と人間、双方が幸せになる 真のアニマルウェルフェアとは

放牧や家畜福祉に付加価値 よつ葉乳業が新商品を開発

札幌に本社があるよつ葉乳業(株)は昨年4月、本州の共同購入グループ向けに「よつ葉放牧生産者指定ノンホモ牛乳」を発売した。「放牧」「国産飼料」「健康な牛」「生産者と一緒につくる牛乳」を合い言葉に、2009年から始めた商品開発の結果とし

て生まれた新商品である。

北海道の成分無調整牛乳を求めて、40年ほど前に始まった「よつ葉牛乳」の共同購入運動。生乳の殺菌条件の適正化をメーカーに求め、ノンホモ牛乳生乳の脂肪球を破碎しない牛乳を実現させ、提携農場の濃厚飼料を非遺伝子組み換えのものに換えてもらう。残された課題が放牧で、牛乳のストレスを減らし、アニマル

ウェルフェア(家畜福祉)の実現にもつなげていく——共同購入グループの人たちにとって「放牧牛乳」の誕生は長年の念願だった。

十勝の提携農場のなかから、13年に(一社)日本草地畜産種子協会の「放牧畜産実践牧場」の認証を受けた、幕別町忠類地区の酪農家5戸の生乳を限定して使う。

原料乳は、同協会から「放牧酪農

かで、他の生産者より高い収入を実現している。アニマルウェルフェアについては年2回、帯広畜産大学の瀬尾哲也研究室が調査し、その結果を基に改善を加えてきた。

放牧でストレスなく飼育し ノンホモ牛乳で活路を模索

今回のセミナーでは、40人余りの参加者が石黒牧場と大和牧場を見学し、生産現場の声に耳を傾けた。

Uターン就農者の石黒和彦さんは、ずっと80頭台(うち成牛は50数頭)の規模で酪農を営み、98年に放牧酪農に転換。夏場は朝晩の搾乳以外は放牧し、冬場も牛の運動を欠かさない。作業はほとんど石黒さん一人で行い、80歳の父親が手伝う。妻は外で働いているという。

青草とサイレージ(発酵飼料)を食べさせ、補助的に非遺伝子組み換え配合飼料や米ぬかなどを与える。最高齢の牛は10歳で9回出産。参加者からは草地の状態や個体管理、牛舎の構造、乳質などの質問が相次ぐ。「昭和の古い牛舎ですが、このまま使いノンホモ牛乳を生産することで今後の経営を乗り越えていきたい」と、石黒さんが力を込めた。

牛乳生産基準」の認証を受けた、よつ葉乳業十勝主管工場(音更町)で加工され、本州の共同購入グループや一部生協などに供給。5戸の年間生産量が1700トン台と少ないこともあり、市販はしていない。

生乳は指定団体のホクレンに全量出荷。メーカー側はプレミアム乳価(10円弱/キロ)を付けて購入し、ホクレンはプレミアム分を反映するな



大和章二さんの牧場は、放牧を始めてから20年ほどになる。両親ともに乳牛90頭余り(うち成牛は70頭ほど)を飼い、飼料用トウモロコシも栽培している。値段の高い非遺伝子組み換え飼料は使わず、牧草のほか飼料用トウモロコシや米ぬか、ビートパルプなどを食べさせる。

アニマルウェルフェアの取り組みをして良かったことは、「自分では当たり前と思っていたやり方が、他人の目が入り、違うと分かるころです」ね」と話していた。

最大手の明治乳業も昨年、道北・道東の酪農家50戸の生乳を原料に『牛と共に生きる放牧酪農家の牛乳』の販売を始めた。店頭価格は安売り牛乳より2割ほど高いが、売れ行きは順調という(1月1日付け『日本農業新聞』)。放牧や家畜福祉の実践農場の生乳は、飼いや方の違いをアピールする販売戦略の面でも大きな可能性を秘めている。

帯広市内で開かれたセミナーには道内外から50人余りが参加した。次頁からは、酪農家による牛乳・乳製品づくりに奔走してきた清水町の村上勇治さんと、更別農業高校生の友西このみさんの発表を紹介する。

“幸せな牛乳製品”を全国に届けたい

「(有)あすなるファーム」代表取締役

村上勇治さん

す。牛は目の前の餌の匂いが分かります。「やった！これが本物の草なんだな」と自信を持ちましたね。

ミネラルの投入で土づくり

帰国後、5年かけて全ての畑を有機栽培に転換しました。「除草剤を散布しないと(雑草の)ダイオウに困るだろう」と聞かれますが(繁茂しても)次の年にはダイオウを食べる虫が現れるんですよ。

ほ場には20年前から、ミネラルを供給するために、沖縄県与那国島の(石化した)サンゴを入れていきます。学生時代の同期が熊本にいて、伊勢丹のギフト商品として1個500円で販売されるミカンを作っていました。彼の農場まで出向き、その秘訣を聞いても教えてくれなかったけれど、裏の倉庫に『どなん』『サンゴの商品名]があった。値段は高いのですが、(購入して)うちの牧草畑に散布してみました。

その前には、大樹漁港から汲み上げた海水を3倍に希釈したこともあります。なぜ海水に注目したかという、浜中町の同期生から牧草と牛乳をもらってきて分析すると、ミネラル分が全然違ったからです。漁港

欧州の有機農場から学んで

酪農学園短大を卒業し、江別の町村牧場で1カ月間実習をしたとき、「いい牛を作るのは土だよ」と言われました。実家に帰り3代目として酪農経営を継ぎ、土壌や飼料の分析をしながら良い土と草をつくり、おいしい牛乳を生産し、商品づくりを通じて自分たちの思いをお客様に伝えたい、と考えてきました。

放牧は父の代からやっていました。が、本格的に力を入れたのは34年前(農林省の審議会の委員などを務めた)岡部久先生と知り合ってからです。当時は、乳牛を共進会に出して点数を競ったり、1頭あたり乳量1万キロをめざす一方、内閣総理大臣賞なども受賞し、「俺はこれでやる

んだ!」と思っていた。そんなとき、先生と出会い、人生を180度変えることができたのです。

「酪農家も自分の商品を消費者に届けてはどうか」「日本はアメリカを追い抜いているが、ヨーロッパから学んで経営すべきだ」と、岡部先生は6次産業化の話を読みました。

そこで、デンマークを訪れると、飼料を貯蔵しておくサイロがなく、不思議でしかなかった。作られたサイレージを食べてみると、乳酸発酵をして、すごくおいしい。牧草ローンを並べてラッピングするだけでは雑菌発酵しやすいけれど、3分以内はこのラッピングをやると乳酸発酵に変わります。一番感動したのはドイツのオーガニック(有機農場で牛乳を飲んだときで、感動して

ているのに、売られていないのはおかしい」と思わないんですね。

苦労した乳製品工場の創業

仲間と農産物の販売をしながら、91年12月に「あすなるファーム」の工場をオープンさせました。今は牛乳や乳製品の加工場は知事の認可で簡単に始められますが、当時は農林省、通産省、厚生省の3者が認めないと出来なかった。そのころわたしは社会党支持でしたが、「自民党員でない」と会社は興えないといわれていた時代です。そこで、故・中川一郎先生に頼み、2年半かかってなんとか認可を得ました。

の海水を畑に散布してみると、牛は全頭、海水を撒いたところから牧草を食べ始めました。でも、海水散布は法律上難しく、別の方法を探すなかでサンゴと出会った。今は牛にも食べさせ、畑にも入れています。

ヨーロップのオーガニック酪農を見て、わたしは人生を変えました。牛にストレスをかけず、牛たちが喜んで出してくれたミルクを商品化できないか——と、1986(昭和61)年に町内の酪農家と畑作農家8戸で「あすなるグループ」を結成し、7品目の農産物を直売したのです。

でも、全然売れないし、消費者は気づいてくれません。「地元で採れ



(むらかみ・ゆうじ)1949年、十勝管内清水町生まれ。69年に酪農学園短期大学卒業後、実家に戻り酪農に従事。87年、酪農経営発表において農林水産大臣賞および内閣総理大臣賞を受賞。91年に道内の酪農家による牛乳・乳製品の加工・販売事業の草分け的存在として2戸で「(有)あすなるファーム」を設立し、現在に至る。 ※同社の連絡先：清水町清水第4線65番地 ☎0156-62-2277 <http://asunaro-farming.co.jp/>

動けなかった。担当者をお願いして牛舎に行き、すべての飼料を食べてみました。

帰国して、帯広畜産大学の先生に「オーガニックとは？」と聞くと、「化学肥料や農薬を使わない農業のことだよ」と。ならば、やってみよう。自分の牧場の糞尿だけを使い、尿は嫌気性菌を好気性菌に変え、3〜4回切り返した堆肥を入れてみました。すると、牧草ローンはヘクターあたり僅か3個しか出来ず、父には「やめなさい」と言われた。

たまたま十勝管内の牛の美人コンテストで優勝したので、有機に換えて3年目の草を持つて全道大会に出かけた。そのとき、清水町から参加した5軒の酪農家の牛にうちの牧草を食べさせると、全部平らげたので

加工場を始めるときには、農協や町の推薦も必要でした。農家の規模拡大には誰も不満は言わなかったけれど、180度変わった商売に徹することに対しては、農協の理事が了解してくれない。たまたま、清水町の農業改良普及所の方が定年退職後に農協に入られ、理事会で6回、「これから

は加工が必要だ」と、わたしの計画を説明してくれた。農協と町の推薦をいただくのに3年かかりました。32歳でヨーロッパ旅行、42歳で8千万円の借金をして加工場を造ったわけです。ヨーロッパのようなオーガニック酪農に挑戦しようとする思いが消費者に少しでも伝われば、とオープンと同時に「あすなる牛乳」とヨーグルト商品『農園のムース』の製造・販売を始めています。

皆さんからは「3年でつぶれる」と言われました。でも、雪印のある工場長が「我々大手は120度2秒間の超高温殺菌牛乳しか造れないが、お宅は63度30分間の低温殺菌でノンホモ牛乳が出来る。だから、やりなさい」と応援してくれたので、全く借金の心配はしませんでした。

当時、牛乳1パックが170〜180円でしたが、280円で販売を

始めました。未だ値段は変わりません。今は男女12人で牛乳や乳製品の製造・販売に携わっています。毎年1点ずつ商品開発を進め、現在は25種類の商品を販売しています。

物産展で高品質をアピール

今から13年前、帯広畜産大学が1パック198円で低温殺菌牛乳の販売を始めたため、うちの売り上げは半分になりました。消費者の皆さんは同じような牛乳だと思い、安いほうに動いたのです。

販売対策を考えるなかで、全国の百貨店で物産展が開催されていることを教えられ、物産展に出展することにしました。

わたしは今年、全国60会場の物産展に出向いて、商品を販売しています。会場を訪れる皆さんは「ノンホモの低温殺菌牛乳」を理解できないので、必ず試飲をしてもらいます。お客さんの反応は「あっさりしすぎて、これが牛乳なの?」と「濃厚でコクがあり、飲みやすくておいしいね」という人が半々です。それくらい個人差があります。

また、うちのソフトクリームは、乳化剤や増量剤は一切使わず、食べ



アニマルウェルフェアに対する思いを語る友西このみさん

牛たちの自由を尊重する酪農を

『アニマルウェルフェアセミナー』中野十勝の発表から——その2

北海道更別農業高校2年 友西このみさん

牛が快適に過ごせる環境を

わたしのめざす酪農は、牛たちの自由を尊重する酪農です。小さなころから牛が大好きで、希望して酪農家のお手伝いに何度か行かせていただきました。そこで体験した作業を通して酪農の面白さを感じ、将来は酪農を仕事にしていきたい、と本気で考えるようになりました。

しかし、中学のころお手伝いに伺っ

た、ある1軒の酪農家を見た風景は、有刺鉄線や電気柵に囲まれ、コンクリートの上でくつろいでいる牛たち……。自分の酪農のイメージとは全く違うものでした。人間と同じように、牛にも感情があります。有刺鉄線や電気柵に当たれば痛みを、コンクリートの上で寝そべるとその硬さを感じ、ストレスにつながるかもしれません。わたしは、そのお手伝いから、牛が快適に過ごせる環境で酪農をやりたい、と強く思うて農業高校に入学しました。

勉強するなかで、海外では家畜の快適性を尊重して飼育管理をする考え方があることを知りました。「アニマルウェルフェア」の考え方は、家畜自身がどう感じているか科学的に捉え、ストレスや行動の制限が及ぼす影響を小さくし、より健康に飼育することを目的としています。

そこで、アニマルウェルフェアの研究をしている帯広畜産大学の瀬尾先生にお話を伺に行きました。そこで分



放牧を實踐し、有機酪農をめざす2戸の酪農家が創った「あすなろファーム」の牧場風景(同社HPから)

すごく残念ですが、全然理解してもらえません。コンビニの味がだんだん一つの味になってしまい、本物の味が忘れられています。

新宿伊勢丹の物産展に某ホテルの総料理長が訪れ、「(有機などの)認証マークがあれば使ってあげますよ」と言われました。パッケージに(アニマルウェルフェア認証の)マークが貼られると素晴らしく変わって

かったのは、家畜の快適性を追求することでストレスによる免疫力の低下や、疾病の予防につながるということです。ストレスと生乳の品質とは関係しており、乳房炎などになると生乳を出荷できず、経営にも支障が出ます。こう考えると、アニマルウェルフェアは家畜にやさしいだけでなく、収入の安定にも適した方法といえると思います。

いい点だけではありません。設備の新調でコストが高かったり、家畜の洗浄などの作業が多くなるため体力面の負担がある、といった問題点もあります。しかも、日本ではこうした考え方の理解が浅く、意識も低いのが現状です。

放牧や生乳の加工をめざす

しかし、アニマルウェルフェアを心がけることにより経営がうまくいっている例は日本にもあります。旭川の佐竹牧場(クリーマリー農夢)は搾乳牛6頭ですが、牛の動きを制限しないように飼育し、清潔な搾乳方法を徹底して行ない、経営を成り立たせています。(生乳1ミリリットルあたりの)生菌数が100を超えないことがないのです。

搾乳をしている間も1頭1頭に、「偉いね」「今日もありがとう」という言葉

けるでしょう。

うちの牧場では一時期、1頭あたり(年間)1万キロの生乳を搾りましたが、今は6千キロ弱くらいです。分娩は自然の状態、人間が手伝うことは一切ありません。冬場でも、よほど吹雪でない限り牛は外で飼い、乾草とサイレージを自由に食べられるようにしてきました。

今、牧草を長さ9ミリくらいに切断して作るサイレージを牛に食べさせる農場が増えていきます。さらに、乾草までも細断してしまい、(他の飼料と)混ぜ合わせて与える。こうして、合理化されて人間が楽になるほど牛の病気が増えます。

わたしが酪農を始めてからは、牧草はすべてロールにして乾草やサイレージにするので、第4胃変位の発生は全くありません。酪農家の方は繊維のある長い草を自由に食べられるようにしてあげてください。

今日は皆さんの話を聞いて、世界中でアニマルウェルフェアの取り組みをしていることを学びました。このことを、もう少し強く畜産分野で打ち出してもらえれば、こだわりの酪農で一生懸命努力している人たちが報われるようになると思います。

を語りかけ、ブラッシングや撫でてあげるなど、この牛たちはすごく幸せなのです。これらのことを知って、牛にやさしい経営をやりたい、とあらためて感じました。

わたしの家は農家ではないのでハードルはいつそう高いかもしれませんが、牛が出来るだけ自由に過ごせる環境で育てたい。それは、好きな時間に牧草を食べ、好きなところに行ける放牧酪農です。大規模ではなく、初めは10頭以下の搾乳頭数で経営をやりたい、と考えています。

起立動作や牛同士の舐め合いなど、接触を制限せずに飼うことが大切だからです。そして、牛にやさしい経営を行なうことで病気などのリスクを減らし、健康で安心な生乳を生産します。搾った生乳は自分で加工して販売することが理想です。作った商品に責任を持ち、消費者や他の生産者とながら、牛にやさしい酪農を無限に広げていくことが大切であるからです。

今後、わたしは進学し、牛本来のあり方を存分に発揮できる酪農のあり方を研究したい。どんな酪農家の牛たちも、快適で生き生きと過ごすことが北海道の酪農になるよう一歩踏みだし、と考えています。

※筆者のHP「滝川康治の見聞録」takikawa.essay.jp/ に本シリーズの過去記事を収録しています。ご参照ください。