美味しいを訪ねて

～牛乳と牛肉～

23 区南生活クラブ生活協同組合　まち目黒

「栃木の生産者に会いに行こう！」(2018.7.30) と云う生産者訪問バスツアーで、栃木県北部の大田原市と那須塩原市を訪ねました。日本で初めて消費者と生産者が共同出資して建設した牛乳工場（新生酪農株式会社）と、全国でも例のない「地域内乳肉一貫生産」に取り組んでいる熊倉牧場やイソシンファームのこだわりは､「美味しい」と「安全･安心」に繋がっていました。

《新生酪農栃木工場》～パスチャライズド牛乳～

○パスチャライゼーション

「病原菌を殺す」と「生乳の豊かな栄養と味わいを変化させない」この二つを同時に満たすことを目的にしている加熱処理方法。栄養成分の変性が少なく「生きたミルク」の良さが残る 72℃15 秒間の加熱処理を採用。

カルシュウムやタンパク質ミネラルなどそのまま残る。→「美味しい」

○品質を左右する原乳の質と製造環境

◉原乳→提携酪農家（地域内）から集めた生菌数の少ない良質な生乳を使用。

◉製造環境→生乳の品質を確保し生産から加工、配送までを早く確実な方法で行う。

鮮度にこだわり搾乳日から後追いが可能。

○容器→びん（環境負荷を少なくするためリユース）

◉びんを採用するために、軽量化（重さ 280ｇ）

強度保持のコーティング加工や持ちやすくするための

「くびれ」をつけるなど工夫。

◉牛乳の風味を最も損なわない容器素材がびん。

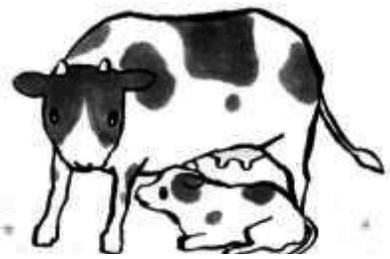
◉経済的取り組み

＊1000ml 紙パック 1 回使用→10 円

＊ 900ml びん代 70 円/1 本･50 回使用→1.4 円/1 回･専用キャップ 3.5 円【合計 4.9 円】

栄養豊富で風味豊かなパスチャライズド牛乳は、酪農家と提携した良質な原乳確保と環境に配慮した容器から実現したものでした。リユースびんの取り組みでは、他社製品の混入や汚れひび割れなどが多く見られ一人ひとりの協力は価格維持に繋がると感じました。

《ほうきね酪農　熊倉牧場》～新生酪農原乳生産～



飼養頭数はホルスタイン種 80 頭。
新生酪農へ生乳出荷と牧場で生まれた乳牛の雄や
乳牛と黒毛和牛の交雑種を地域内の肉牛肥育農家に出荷
（地域内乳肉一貫生産)。

○ 飼料について
牧場の周りで栽培しているトウモロコシ（NON-GMO）を穀物飼料とし
乳牛から出る糞尿は堆肥として飼料畑に還元し資源循環を進めている。

○ 牧草の一部を飼料稲に切り替え地域内から入手。
新鮮で良質な生乳生産のために飼料や飼育にまでこだわりがありました。

《イソシンファーム》～肉牛（ほうきね牛・開拓牛）・飼料稲生産～

飼養頭数、ホルスタイン種 230 頭・交雑種 640 頭。
地域内の酪農家から購入した乳牛の雄や交雑種の肉牛を大切に肥育していました。ゆったりとした牛舎には籾殻が敷き詰められ牛は大切に肥育され「開拓牛」や「ほうきね牛」として出荷されます。

○地域内乳肉一貫生産→牛の移動が短距離＝ストレス少ない＝美味しい

○こだわりの１例
◉配合飼料も主原料・副原料ともに遺伝子組換えをしておらず（NON-GMO）
収穫後に農薬を散布しない(PHF)のものを子牛から給与している。
◉輸入飼料の高騰をきっかけに、飼料用稲を生産し,米ごと全部ロール状に巻き上げて発酵を早めるために乳酸菌をふりかけ、ラップで覆って寝かせ、輸入飼料に替える飼料の自給を目指している。それは、「いざ」というときすぐに食用米の生産に着手できるよう、水田を維持することにもなる。

大きな目と長いまつ毛が印象的な生後 3 週間前後の子牛（60kg）から約２年肥育された（800kg）の肉牛を見学し、あらためて大切な命を頂いているのだと思いました。最後に、就農 9 年目の若い女性酪農家に大切に育てた牛との別れについて尋ねると「自分の仕事が評価される時」という答えに精一杯の取り組みと自信を感じました。

地産地消で飼料の素性にまでこだわった牛乳や牛肉の生産者の取り組みは、環境保全と食料自給率を上げるための取り組みで、「日本の農業」や私たちの「食」を守ることにも繋がっていました。続けて「美味しい」と「安全・安心」を届けてもらえるよう私たちは消費することで生産者を支えていきたいと思いました。

〔参考資料〕
生産者訪問バスツアーしおり・生活クラブ生協連合会「生活と自治」