

「牛にも無理をさせない」のが 養老牛山本牧場のポリシー



何が自然かといえば、酪農に対する思いがすべて自然のように見える。夏は放牧地の草を牛がそのまま自由に食べ、冬は越冬用に保存した草をたっぷり食べさせる。配合飼料は一切食べさせていない。しかし、これをすぐに実現させたわけではない。

「今まで配合飼料を食べていたのにいきなり牧草だけで育てると牛にもストレスがかかります。初年度は普通に配合飼料を与え、毎年1kgずつ減らしていった。8年目に配合飼料をゼロにしました」
「牛に無理をさせない」という方針は、他にも見られる。そのひとつが、自然繁殖へのこだわりだ。他から牛を購入すれば乳量が増えるなどのメリットはあるが、せっかくなので育ててきた意味がなくなってしまう。そのため、オス牛を毎年1頭残し、牧場内で自然繁殖させている。オス牛は初代の「一郎」から始まり、現在は「七郎」まで受け継がれている。

人へのケガに配慮して、牛の角を切るのが一般的だが、山本さんは牛の角を切らない主義。さまざまな牛との関わりを聞いていると、牛への思いにあふれていて家畜を快適な環境下で飼養する「アニマルウェルフェア」という言葉を連想させた。「きっと自分は自然に対する憧れが人一倍強いからでしょうね」と真剣な眼差しになった。

「自然にあるがまま」という独自の飼育方法を継続しながらも、有機JAS認証には興味なかった。「地域の若い酪農家からオーガニックの講習に誘われて、『山本さんが有機JAS認証を取得しないのはもったいない』と後押しされ、2021年に認証を取得しました」
最近では、地域の仲間と道東SDGs推進協議会でも活動している。「WILD MILK」とも呼んでいる『養老牛放牧牛乳』は、2011年に「北のハイグレード食品」に認定された。しかし、山本さんはその味を自慢しない。言わずとも、味はわかるはずだと思っいるからだろう。説明や取り繕う必要もなく、ありのまま取り組む姿。牧場の中で、山本さんそのものが一番自然であるように感じた。

03 「学校給食」に 有機野菜を届ける

当麻町

当麻有機農業を考える会
福山寛人さん、景子さん、萌子さん



2008年に有機JAS認証を取得した「ハーベストガーデン福山」にある学校給食用の圃場で笑顔を見せる福山寛人さん。

食を通じた交流で 次世代へバトンをつなぐ

子どもの成長期に欠かせない食であり、重要な食育の場でもある学校給食。ここに着目し有機野菜を届けているのが「当麻有機農業を考える会」だ。

「1994年に設立し、異業種・異世代などさまざまな人が参加。会所属の10戸の生産者から、週2回、約600食分の食材を給食センターに納品しています」と会長の福山寛人さんは話す。当麻町は、有機農業推進モデルタウンとして15年ほど前から町をあげて有機農業に取り組んでいる。

会の設立当初から関わってきた寛人さんの義母・福山景子さんは、「通学時間の散布作業で農薬が飛散する様子を見て、安全性への意識が高まり、給食に有機



子どもたちの未来のため「有機野菜を給食のスタンダードにしたい」と活動を継続。

野菜を提供するようになりまし」と振り返る。給食担当として、会員への担当食材の配分や給食に合わせた納品方法を調整。

「会員の畑を知り尽くしていないと、適時に適量の野菜を届けるのは難しいです」
欠品のプレッシャーなど給食ならではの苦労の中、「安全な食材を届けたい一心で続けてきた」と話す。ハンターとしても活動する娘の萌子さんは、害獣駆除で狩猟した鹿肉の提供にも取り組む。

寛人さんは「学校の先生も協力的で、秋には子どもたちに給食用のジャガイモの収穫体験をしてもらおう予定です」とも話してくれました。「生産者と学校給食が手を携え20年。有機野菜の食材提供は採算的には厳しい部分ではありますが、給食を食べた子が大人になり、食育活動のバトンをつないでいけたら…」と思いを語った。



母娘2代にわたって学校給食にかかわっている景子さん(左)と萌子さん(右)。



4月下旬～10月下旬頃までの期間限定で牧場内で食べることができるアイスクリーム。自家製手焼きワッフルコーンが自慢。



牛乳は、さっぱりとしたキレのある味が特徴の夏の「グリーンラベル」と、乳脂肪分が高くコクのある冬の「赤ラベル」の2種。



7月にもかかわらず気温30°Cを超えた日、牧場では牛たちが木陰に身を寄せていた。その様子はとても心地よさそうに見えた。