

ありがとう牧場

ニュージーランド式放牧酪農で地域を活性化

経営概要

所在地	足寄郡足寄町
家族構成	本人、妻、子供4人、研修生2名（労働力4名）
経営面積	100ha（放牧地30ha、採草地50ha、野草地等20ha）
飼養頭数	100頭（経産牛57頭、育成牛43頭）
飼養形態	牛舎なし、搾乳舎にスイングパーラー
生産乳量（出荷乳量）	267t/年
1頭当たり平均年間乳量	4,600kg
放牧類型	小牧区、昼夜放牧
放牧期間	5月上旬～12月
圃場植生	オーチャード主体、白クローバ他

放牧の導入と変遷

ありがとう牧場の経営主である吉川友二氏は、平成6年から4年間、ニュージーランドで放牧酪農を学び、農場管理者（マネージャー）を任されていた。帰国後、全国各地を廻り、平成13年、足寄町の放牧酪農の新規就農第1号として就農。十勝管内の指導農業士・農業士会の副会長や東北部地区指導農業士・農業士会の会長を務め、地域の活性化に力を尽くしている。

ニュージーランド式放牧酪農

繁殖は、季節分娩を実践しており、12月上旬から搾乳を2回から1回に減らし、12月31日に完全乾乳し、3月に分娩を集中させる。分娩後は1日1回搾乳し、放牧が始まる5月上旬から1日2回搾乳に移行。搾乳牛の牛舎はなく、冬の厳しいときは、D型のビニールハウスや機械庫などで飼養している。搾乳舎は10Wのヘリンボーンで、ストールの中央部にユニットがあり、10頭ずつ搾乳するスイングパーラーを採用。搾乳時間は1時間弱である。

1番に繁殖成績改善、2番に穀物に依存しない牛づくり、3番に放牧に適した足腰の強く扱いやすい牛づくりを目指し、ニュージーランドの精液を使用しているが、3代目になると体が小さくなりすぎるため、国産精液を使う。ホルスタインとブラウンスイスの交雑にも取り組んでいる。

圃場は農薬や化学肥料を撒かず、朝晩2牧区で搾乳毎に牧区を変え、新鮮な草を食べさせている。放牧によって牧草地の植生改善を行っており、牧草の食べ残しの状況を見て、次の牧区の広さを変えるなど、牧草地を有効に活用している。



放牧風景



取材当日に購入出来たチーズ

左からモッツアレラ、ラクレット、羊のチーズ

放牧・6次化への思い

放牧のイメージが強い北海道酪農だが、実際の放牧実践経営は1割未満であることは消費者にあまり知られていない。

放牧酪農は環境にもよく、放牧牛乳はおいしさだけでなく、不飽和脂肪酸や共役リノール酸、βカロテン等の健康に良い牛乳であること、放牧実践農家の経営は良好であることを知ってもらい、消費者から応援してもらうことで、放牧酪農が更に普及するという思いをもっている。

また、自らが目指すチーズの味を出すために様々な牧場の牛乳でチーズづくりをしていた本間幸雄氏と共に、平成25年に「ありがとう牧場しあわせチーズ工房」を立ち上げ、消費者との直接交流を始めた。本間氏は、「ありがとう牧場」に出会い、自分の目指すチーズを作るためには、放牧牛乳でなければならないことを学んで「ありがとう牧場」の牛乳を使ってチーズを作ることを決めた。

平成28年、「しあわせチーズ工房」と名前を新たに独立。チーズ製造の特徴は、日本では類が無いと思われる、ヨーロッパで伝統的な銅鍋を使用してチーズを作ることである。熟成庫は斜面を利用して地下に作り、自然の熱と水分を最大限に利用して熟成させている。

ハードタイプのチーズ「幸」（さち）は2016年ジャパンチーズアワードで金賞、最優秀部門賞を受賞。フランスの世界チーズコンテストにも出品し高く評価されている。2017年ナチュラルチーズコンテストでは「しあわせラクレット」が優秀賞を受賞した。

工房で製造された牛乳、チーズ、ヨーグルト、アイスクリームは足寄・本別の道の駅、チーズ専門店等で販売されている。

放牧酪農やチーズづくりを目指す若者が集まることによって、農村地域の人口を増やし、チーズ工房が点々と見られる「足寄チーズ街道」をつくり、町の人達にとっても魅力的な農村をつくることを目標としており、「これからの農村は生産だけが目的ではなくて、文化づくりだ」を合い言葉に、魅力的な人達のいる農村づくりに邁進している。

<放牧畜産基準認証取得 (A11-02)>

取材日：平成29年9月6日

連絡先：十勝農業改良普及センター東北部支所

電話：0156-25-4326