

小栗牧場

土・草・牛 自然の恵みから生まれた放牧チーズ工房

経営概要

| | |
|-------------|-------------------------------------|
| 所在地 | 二海郡八雲町 |
| 家族構成 | 本人、妻、母、長男（経営主）、長男の妻、孫（3人） |
| 経営面積 | 70ha（放牧地 23ha、採草兼用地 20ha、採草地 27ha） |
| 飼養頭数 | 74頭（経産牛 46頭、育成牛 28頭） |
| 飼養形態 | タイストール牛舎 |
| 生産乳量（出荷乳量） | 347t/年 |
| 1頭当たり平均年間乳量 | 8,191kg |
| 放牧類型 | 大牧区、昼夜放牧 |
| 放牧期間 | 5月上旬～10月 |
| 圃場植生 | オーチャードグラス・ペレニアルライグラス主体、 白クローバ混播等 |

放牧の導入と取組

小栗牧場の小栗隆氏は、昭和48年に就農。通年舎飼いで配合飼料や化学肥料を使いながら生産を伸ばしてきたが、牛の病気が絶えず、人間の労力にも限界を感じ、本当の酪農について考えるようになった。以後、独自で放牧の勉強会を行い、平成9年に中標津町の三友牧場を訪問し、「マイペース酪農」に感銘を受けて完全放牧を開始。

5月の放牧に向け慣れさせるため、4月頃から圃場に放し、5月上旬～10月まで昼夜放牧、11月～4月末までは、ロールサイレージを外におき運動させている。平成17年からサイレージ用とうもろこしの栽培をやめ、全面草地に切り替え、化学肥料の使用も中止。

飼料は牧草主体で、ビートパルプと若干の配合飼料を給与するのみで、乳飼比は14.9%程度と低く抑えている。配合飼料はNon-GMO品を使用し、生乳は、函館酪農公社からプレミアム販売している。搾乳時間は、2人で1時間程度とゆとりをもって仕事をしている。

生まれた子牛は、年度始めに後継牛として必要頭数を確保し、以降は全て売却して初産牛販売は行っていない。

地域や酪農業界への貢献

隆氏は、過去に渡島管内指導農業士会の会長、地域の放牧研究会の会長を務め、青年活動に対する支援など担い手の育成に尽力している。また、放牧酪農が評価され、第11回全国草地畜産コンクール農林水産大臣賞（放牧の部）、第46回農林水産祭天皇杯

(畜産部門)、第10回畜産大賞最優秀賞(経営部門)など、多くの賞を受賞している。

チーズ作りの取組

平成元年の生産調整の時期、農業改良普及センターから余った牛乳でチーズを作る講習会の誘いがあり、夫人の美笑子氏が参加。以降、チーズの研修会や勉強会、フランスへの視察などを重ね、平成16年に自宅1階にチーズ工房を建て、翌年から稼働させている。

チーズは、週2回のペースで製造し、年間5トンの生乳を加工。セミハード、ウォッシュタイプなど全6種類を製造し、特に梅酒で洗って熟成させた「ウメ」が人気。チーズは、牛が食べる草の状況や季節によって味が変わるため、同じものを作ることは出来ない。無農薬無化学肥料の草主体で育てたこだわりの牛乳から作ったチーズなので、牧草の味を感じながら食べてほしいと語る。チーズは、小栗牧場の他、新千歳空港、地元のレストラン、パン屋、チーズ専門店等で販売している。



放牧風景



チーズ工房小栗のモッツアレラ

放牧・6次化への思い

放牧に転換してから、人間は自然の一部であり、土、草、牛の循環の中で作り出されたものから、その一部を人間が分けてもらい生活するという謙虚さが必要であると気づかされたという。

どんな牛がどんな草を食べて出来たチーズなのか全てわかっている人が、酪農の一部として、チーズを提供し、それを面白いと感じる人がチーズを購入しに集まる。このようなチーズ工房が地域にいくつもあることで、観光資源にもつながると期待している。チーズ作りに理解のある家族に感謝していると語った。

<放牧畜産基準認証取得 (A11-07)>

<放牧酪農乳製品生産基準取得 (C11-01)>

取材日：平成29年9月1日

連絡先：渡島農業改良普及センター渡島北部支所

電話：0137-62-2496