

産直365

2022年
7月1回号
(C週)

小暑

もっといい明日へ
超えてく



特集

Contents.

産直こめたまご
いわて奥中山高原の低温殺菌牛乳
すすき産直牛
までっこ鶏

動物たちが食べるものの 一度は崩れた理想図を、 新たに地で積み直す。

卵の安心は、飼料の安心から始まる

卵は毎日の食卓にあがるものだからこそ「安心して、毎日食べられるもの」でありたい。産直産地・花兄園の大須賀木さんは自身の経験から、この思いを突き詰め続けています。

木さんはもともと、企業で鶏の飼料の配合設計を担当していました。ちょうど抗生物質の使用範囲が、人から動物へと拡大した時代。薬剤を多用して育てた親鶏から産まれる卵が、はたして「安全」だと言えるのだろうか。そんな木さんの疑問と不安から、花兄園は始まったそうです。

「震災前は、かなり理想に近い飼料でやっていました。自社で作ったり、独自で原料を輸入したり。でも震災で、積み上げてきたものが一気に崩れてしまった。飼料メーカーの廃業などもあり、今は理想から少し離れているのが実情です」。木さんの静かな、けれど口惜しそうな声に、11年前に失ったものの重さを痛感します。

それでも歩みが止まつたわけではありません。花兄園で現在、「こめたまご」の親鶏の飼料に配合している飼料米は、地元の「JA新みやぎ」で作られたものを選んでいます。

「どう生産しているか日々の当たりにしているため、私としては一番安心できる飼料原料です。安全な飼料で育つたうちの鶏の堆肥を使って栽培してもらえば、なお理想的ですね」

さらに後継者の裕さんは、米以外の飼料原料の国産化にも関心を向けています。鶏卵生産者の仲間が始めた、国産飼料90%以上で育てる「平飼いたまご」の取り組みが、「安定的な国産飼料活用のヒントになれば」とのこと。



取材した人

大須賀木さん、裕さん

木さん(写真左)：1934年宮城県生まれ。食品メーカー勤務の後、花兄園を設立。
裕さん(写真右)：1972年宮城県生まれ。28歳から花兄園での生産に携わっている。

episode 1. 花兄園 (宮城県)

1975年設立。2011年の震災と原発事故の影響で、所有していた農場の7割が閉鎖するなど大きな被害を受けました。組合員や生産者仲間からの支えもあり、2017年には宮城県に新農場と、卵の選別・包装を行うGPセンターを新設。2018年にはヒナを育てる施設も再建。現在は約30万羽の親鶏を飼育しています。



6個(MS～LL) 198円(税込214円)

赤系卵の飼料をベースに20%以上米を配合したエサで育てた親鶏の卵。飼料の自給率向上に貢献。
賞味 15日

考えました。本当の安全、安心とは何か。そのために何ができるのか。たどり着いたのは、「少しでも国産を使う」のではなく「飼料全体の安全性を見直すこと」。そして安全とは何かを追求した結果が、国産飼料だったのです。

最初に目を付けたのは、産業廃棄物として処分されていた、おからなどの食品副産物でした。飼料用として生産されるものより安全性が高い

20年以上、試行錯誤しながら国産飼料の活用を続けてきたすすき牧場では現在、輸送コスト削減やさらなる地域貢献のため、「地元産飼料」をテーマとしています。

A photograph of several black cows in a wooden stall. The image is overlaid with Japanese text and a map of Japan. The text at the top left reads "輸入から国産・国産から地元産へ。" (From imported to domestic, from domestic to local). The text at the top right is a map of Japan with a purple dot on the island of Kyushu, specifically in Fukuoka Prefecture, with the label "福岡県".

episode 2. すすき牧場 (福岡県)

博多駅から車で約1時間ほどの距離にある、福岡県宗像市に位置。1970年から肉牛生産を開始し、76年に開設した北海道の牧場でパルシステムと縁がつながり、99年産直提携。現在は福岡のみに拠点をしぶり、約3000頭を飼育。飼料の4~5割に国産原料を使っています。

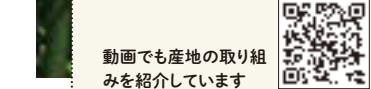


取材した人 すすき 薄 一郎さん

1961年福岡県生まれ。83年から北海道の牧場で畜産経験を積み、90年に経営を引き継ぐ。今後は食べる人との交流や情報発信に、より力を入れるべく案をめぐらせ中。

episode 3.

岩手県北部に位置する奥中山高原は、冬は雪深く、夏は涼涼な県内屈指の酪農地帯。そのなかの5軒の酪農家が『いわて奥中山高原の低温殺菌牛乳』の生産者です。飼料は非遺伝子組換えに限定し、粗飼料の約70%を自家生産しています。



動画でも产地の取り組みを紹介。QRコードを読み取ると、サイバージの原料となるデントコーン畑の収穫風景が見られます。

5月中旬、奥中山高原では酪農家たちが広大な「畑」の種まきに追われていました。育てるのは青果用の野菜ではなく、乳牛のための飼料です。「今年は離農した人の分も加わって、牧草150ha、デントコーン47ha。いやあ、めっちゃ大変ですね」。そう言つて笑う久保雅さんは、4年前に帰郷し、家業を継いだ生産者です。

奥中山高原は戦後の開拓によつて酪農業が始まり、ピーク時には100を超える酪農家が営農していました。しかし徐々にその数は減少。逆境のなかでも酪農を続けていくため、「ここにしかない価値」を求めて一部の酪農家が22年前に取り組み始めたのが、非遺伝子組換え飼料での牛乳生産でした。現在、久保さん含め5軒の酪農家が、その想いを受け継いでいます。

「飲む人が減り、コストも上がるなかで『価格競争の牛乳』を作つても意味がないと思うんです。価格が高くてもこだわりの牛乳を飲みたいと、いう人に向けて作るほうが、生き残りにつながる。欲しいと言つてもらえると、やる気も出ますしね」だからこそ「パルシステムとのつながりを、もっと太くするべきなん

又祥平さんは、この決断を前向きに受け止め、ともに歩んできました。飼料は些細な変更でも牛の食いつきや健康、ひいては生乳の量や質にも影響するため、非常に気を使うもの。その難しい管理を、祥平さんは切り替え当初から一任されています。

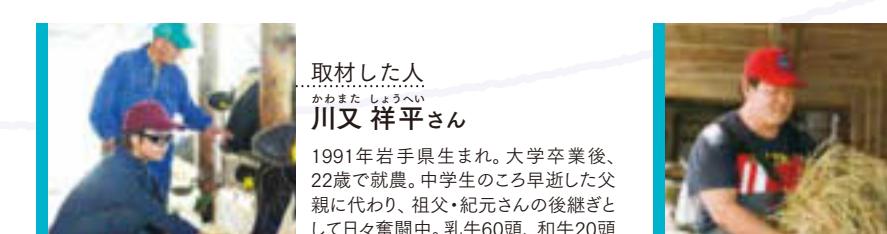
そんな祥平さんに、手間がかかるても飼料を自給する理由を尋ねました。「理由はふたつあって、ひとつは、『おいしい牛乳』を作るため。牛の健康のためにも、安全なエサを与えたいんです。もうひとつは、輸入飼料の価格がすごく上がっているぶん、自分で作つたほうがコストを抑えられるからです」。

久保さんは、川又さんのような、一般飼料から非遗伝子組換えに切り替える仲間を増やしていくと意気込みを語ります。

「ゆくゆくは地域の酪農家全部を引き込んで、非遗伝子組換えで加工品も出して、奥中山をブランド化したいんです」。壮大な夢に感嘆すると、「2～3年で大きく変わりますよ」とニヤリ。土地を、時代を切り開いてきた酪農家たちの後継者は今、新たな挑戦の幕を開けようとしています。



取材した人
かわまた しょうへい



5月中旬、奥中山高原では酪農家たちが広大な「畑」の種まきに追われていました。育てるのは青果用の野菜

上／牛の健康は生乳の質に直結。食いつきや体調を日々観察して、飼料の配合などを調整します。下／2020年に設立した、牛の給食センターともいわれる「TMRセンター」。各酪農家が協働して栄養バランスのとれた配合飼料を作っています。(写真／産地提供)

す」と歯がゆさ交じりに話す久保さん。じつは『いわて奥中山高原の低温殺菌牛乳』の生産者は2018年、一時4軒に減ってしまい、安定供給が危ぶまれました。その際、新たに非遺伝子組換え飼料への切り替えを決断したのが川又紀元さんでした。

生乳/岩手(奥中山高
原農協乳業) 岩手
きなりセレクト
136018 冷蔵
中山高原の低温殺菌牛乳
58円(税込279円)
飼料を与えた牛の生乳を65°C 30分
。乳脂肪分3.6%以上。製造翌々日お
問い合わせ/200-11-11111111
お届けは日曜も4日間

