

わたしと産地の今日をむすぶ

産直365

さんろくご

2024年
2月4回号
(A週)
雨水

pal★system

もっといい明日へ
超えてく

特集

いのちと
向き合う
私たち。

酪農家の牛乳

すすき産直牛切落し

までっこ鶏モモ肉唐揚げ

コア・フード国産飼料で

未来へつなぐ平飼いたまご

取材した人

外之内 加奈 さん

オーストラリアでスキューバダイビングのインストラクターとして働いたのち、10年前に帰国し就農。智則さん（写真右）と結婚後、ふたりで牧場を継ぐ。現在は3人息子の母として育児に励みながら、牧場の経理をおもに担当。

よい乳をしぼるには
健康なからだが一番大事。

ひとりじゃできないから、みんなと支え合う

茨城県小美玉市、美野里地区。古くから酪農業が盛んなこの地域で、両親の跡を継いで牧場を経営する外之内加奈さん・智則さん夫妻を訪ねました。

「最近やっと軌道にのって、毎月の請求にハラハラしなくなりました(笑)。最初のころは大変だったよね」と、加奈さんは智則さんと顔を見合わせます。ふたりとも、就農するまで酪農はまったくの未経験。当初はトラブルに悩まされたそうです。「看護師だった夫はもちろん、私もまさか自分が継ぐとは思っていませんでした。最初は親に言われるがまま作業をするばかりでした。でも父たちの『経験と勘』頼りの飼育方法だと、だんだん歯車がかみ合わなくなってしまっていて……」

徐々に体調の悪い牛が増え、とくに母牛の産後の疾病が続出。出産してもすぐに乳が出なくなってしまうなど、万全の状態で搾乳できる牛が減ってしまいました。父・昌男さんは見分けることができていた牛たちの微細な変化を拾うには経験が浅く、けれど新しい方法を試したくとも聞き入れてもらえず、もどかしい日々が続いたといいます。

加奈さんと智則さんは状況を打開すべく、周囲の酪農家仲間に相談。さらに獣医や飼料メーカーの担当者にも依頼し、経験不足を客観的なデータと専門家の知識で補うことで、昌男さんを説得したそうです。

「調べてみるとどうやら、次のお産に備えてからだを休める『乾乳期』の栄養状態が悪かったらしく、『(飼料の)乾草の与え方を変えてみてはどうか』と助言を受けたんです。種類を変えるのではなく、小さくきざんであげる。それならコストをかけ

ず、少し手間をかけるだけでできるから、と。正直、半信半疑でしたが、効果はてきめんでした」

草が小さく食べやすくなったことで母牛はしっかりと食べるようになり、健康状態が改善し、乳量も増加。経営も少しずつ安定していきました。現在も定期的に牛の状態を検査し、データに基づいた飼育を実践しているそうです。

「私自身も3人の子を産んだので、母牛の立場を実感したんですよね。妊娠・出産ってその瞬間だけじゃなくて、前後の期間も含めて健康でいることが大事。牛たちも健康第一で、事故なく無事に元気に生きていってほしいなと思っています」

一方、酪農業界全体に吹く逆風はいまだ強く、加奈さんも将来への不安をのぞかせます。

「私が幼いころ、このあたりは酪農家ばかりだったんですけど、どんどん減っていて……さみしいですね。だから今、近くにいっしょにがんばっている仲間がいるのは心強いし、励まされる。こういうつながりを、うちの子たちが大人になるまで残していけるといいんですが」

情勢は厳しいものの、加奈さんは未来に向けた取り組みにも着手しています。「地域の人たちに酪農という仕事を身近に感じてもらえる場になれば」と、今年、牧場の近くで小さな直売所を開く計画をすすめているそうです。

「この仕事は本当に大変だけど、直接『おいしい』という声をもらうことで、やりがいにつながっていけたら」と笑顔を見せる加奈さん。その表情を、三男の仁くんもにこやかに見つめています。

(写真/佐々木孝憲、文/西谷真実)



「何を」だけでなく「どう」食べさせるかも重要。細かく切れ、ふわふわとした草は見るからに食べやすそうです。

pal
R

特別価格

冷蔵

コトコト

108

きなり

108

きなりセレクト

341169

酪農家の牛乳

1000ml 259円(税込280円)

都市近郊(茨城、埼玉)の酪農家の生乳を使用。75℃15秒間で殺菌、乳脂肪分3.5%以上。

賞味期限 137kcal(0.2g/200ml) (冷蔵)お届け日含む5日間

生乳/茨城、埼玉
(雪印メグミルク、西武酪農乳業)※千葉、埼玉

定期お届けの「パルくる便」が便利です/
『酪農家の牛乳 1000ml』

毎週 096211

隔週 086215

※登録した週から毎週または隔週、定期的にお届けします。

パルシステムの『産直四原則』

①生産者・産地が明らかであること ②生産方法や出荷基準が明らかで生産の履歴がわかること
③環境保全型・資源循環型農業を目指していること ④生産者と組合員相互の交流ができること

パルシステムの産直やツアーの情報はこちら！

パルシステム 産直

検索

※カタログにより注文番号が異なりますのでご注意ください。



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ぼり、約2,500頭を飼育。飼料の40～50%に国産原料を使っています。



飼料用米を配合した、自家配合飼料。白い粒がお米です。

給餌は機械で。広い牧場内をさまざまな機械が行き交います。



稲刈りが終わった田んぼに堆肥を散布。すすき牧場のスタッフが作業にあたります。

産直

最大! 還元 特価

冷蔵

コトコト	きなり	きなりセレクト
416	428	342483

すすき産直牛切落し

120g **680円**(税込734円)

国産原料4割以上の自家配合飼料で育てました。モモ、カタ、バラなど全部位を使用。炒め物や煮物など幅広い用途に。

関西お届け日含む3日間

産直

徳用

最大! 還元 特価

冷蔵

コトコト	きなり	きなりセレクト
417	429	136450

すすき産直牛切落し徳用

200g **1,078円**(税込1,164円)

国産原料4割以上の自家配合飼料で育てました。モモ、カタ、バラなど全部位を使用。お得な徳用規格。

関西お届け日含む3日間

その土地だから手に入るものを使う

牛舎の中をゆっくりと走る、給餌用の大きな機械。牛たちはその影に気付くとのそりと歩み寄り、与えられた乾草に次々に食いついていきます。

「昨年から、福岡空港の緑地帯で作られる牧草を使い始めました。まだ栄養価など品質面の課題はありますが、量はたくさん手に入るの、高価な輸入牧草よりも遠慮なく与えられて牛の増体もよくなりました」

モリモリと草を食む牛たちを見ながらそう話すのは、「すすき牧場」の薄一郎さん。薄さんは1999年のパルシステムとの産直提携、そして翌年、子どもが産まれたのをきっかけに「安心して食べられる、安全性を重視した牛肉生産」に力を入れてきました。そこで重要視しているのが、飼料の国産への転換です。

一般的に肉牛の飼料は、同じ「牛」でも酪農(乳牛)に比べて穀物が多いぶん、輸入依存度が高くなる傾向にあります。しかしすすき牧場では現在、与える飼料の40～50%が国産。都市近郊という難しい条件かつ2,000頭を超える規模で、ここまで国産でまかなっている例はほかになかなかありません。

おからなどの食品副産物の活用から始まり、飼料用米、稲わら、そして牧草。薄さんは「使いたいものを地域で探す」のではなく、「地域で手に入るもので使えるものがないか」を考えるのが重要なだと話します。

薄さんはおもむろに飼料を手につく、自身の鼻に近づけます。「ちょっとにおいをかいでみてください」と言われるがまま同じようにすると、独特の甘酸っぱい香りが。

「これが乳酸発酵の特徴。食品副産物は水分が多く腐りやすいので、このように発酵させて使っています。この飼料のおかげで、肉にしたときにふわっとよい香りが立つんですよ」

まだまだ、やれることはある

牧場をあとにして、薄さんに連れられて向かったのは稲刈りが終わった田んぼでした。機械に乗り、堆肥を散布しているのは、米農家の方ではなく牧場のスタッフとのこと。

「4年ほど前から、牧場でつくる堆肥を地域の田んぼにまく代わりに、農家の方に飼料を作っていただくという取り組みをすすめてきました。最初はあまりよく思われなかったのですが、散布する機械も人手も自分たちで用意します、お金も要りません、というかたちで、少しずつ。今は堆肥のおかげで米の収穫量が上がったと農家の方から喜ばれています」

かつては畜産業というだけで地域住民から疎ましがられたこともあったそうですが、今やすっかり信頼関係が築かれ、米の収穫時期は牧場も繁忙期。「スタッフも牧場に就職して、まさか米作りを手伝うとは思っていなかったでしょうね」と薄さんは笑います。

「今後、国産飼料の比率をさらに上げたいと思っていますし、増やすめどもついています。ただ、いかにコストを落としていくかが課題。そういった意味でも、なるべく地域の方と協力し、地域の資源を使うことが重要だと考えています」

課題と同時に、やれることもまだまだあると意欲を見せる薄さん。牧場を中心とした資源と人の環は、この先さらに広がっていきそうです。

(写真/佐々木孝憲、文/西谷真実)



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て。



episode 3

までっこチキン生産者連絡協議会(岩手県)

1998年にパルシステムと産直産地の関係をスタート。2022年に実施した公開確認会のほかにも、毎年総会に組合員が参加するなど組合員交流にも積極的な産地です。また、鶏ふんを活用したバイオマス発電による電力供給など、資源を有効活用した持続可能な農業にも取り組んでいます。

健やかに、大きく育てほしい

「までに」とは、「ていねいに、たいせつに」という意味の岩手県の方言。生産者が手塩にかけて育てていることから「までっこ鶏」と名付けました。現在は、岩手県内の53の農場がそれぞれに、鶏舎の衛生管理や成長段階ごとの飼料の使い分けなど厳しい基準を守って飼育しています。

生産者のひとり小林正宗さんは、養鶏の仕事始めて今年で10年目。

「ここ九戸村はもともと養鶏が盛んな地域でね。自分もなるべくしてなったのかな」

自由な働き方にあこがれ、勤めていた農協を辞めて養鶏場で働き始めた小林さん。スケジュールなどにしばられないライフスタイルが自分に合っていたそうです。

「養鶏は未経験からのスタートだったので、もうがむしゃらです。教えてもらったことを、ただやるだけ。同じ鶏種のはずなのに、季節ごとに飼いは変わるし簡単じゃなかったですね」

鶏は、ちょっとした気温や湿度、天候変化にも影響を受ける、デリケートな生きもの。までっこ鶏の飼育には光や風の入る鶏舎が使われます。のびのびと飼育できる一方で、管理次第では暑さや寒さの影響をダイレクトに受けてしまう側面も。そこで、鶏舎の換気や清掃タイミングなど日常的な鶏舎管理にも目を光らせる必要があります。

就農から5年ほどたち、ようやく自分なりのスタイルが見えてきたとき、異変が起きました。

「鶏舎じゅうの鶏が、ぐったりとして元気がなかったんです。ぞっとしました。でも、病気ではないようで、原因を調べたら鶏舎の敷料が湿気で濡れて、からだがか冷えていたせいでした」

幸い、敷料のおがくずをすべて入れ替えることで、鶏は元気を取り戻しました。おがくずは、ふんの水分をすぐに吸収してくれる衛生管理の要です。しかし、冬は結露などで湿気がち。小林さんは自身の苦い経験から、冬場になると30日齢以降の鶏舎では、毎日敷料を混ぜたり、足したりして快適な鶏舎の環境維持に努めています。

「鶏のようすを見ていると、いろいろわかるようになる。群れていたら寒いんだな、からだにおがくずが付いていたら床の具合が悪いんだなって。それを見極めてやるんです」

ひななら32℃、若鶏なら18℃といったように、単純に温度を管理するだけならコンピュータで実現できるかもしれませんが、しかし、生きものを相手にする以上、どうしても「人の目」が必要だと思い知らされます。

「出荷日は、自分の仕事ぶりが正しかったか採点されている感じです。今回はみんな大きく育った、しっかり飼料を食べていた、寒い日はこうしたから調子がよかった、って自分のなかで答え合わせをしていくんです」

昨年は急激な寒暖差で鶏が調子を崩すこともあったといひます。そういう場合は、ほかの農場長らと迅速に情報共有を行い、問題を洗い出し、解決にあたるそうです。

「私たちが1羽の鶏との付き合いって、じつはたった50日程度。生産者の責任は限られた時間のなかで立派に育て、送り出してやること。悔いが残らないように全力を尽くすのみです」

(文/池上公一)



取材した人
小林 正宗 さん

1979年岩手県生まれ。昨年、初孫が誕生。目に入れても痛くないわいさで会いに行くのが一番の楽しみ。好きな鶏肉料理は、圧力鍋で鶏の手羽先をばん酢:水=1:1で煮込む「さっぱり煮」。

産直

お米 10

最大! 還元 特価

冷蔵

コトコト	きなり	きなりセレクト
420	443	342581

までっこ鶏モモ肉唐揚げ用(バラ凍結)

320g **448円**(税込484円)

仕上りの飼料に国産米を10%配合。必要量を解凍して、唐揚げとしてだけでなく煮物やシチューにも。産直肉。

関西 180日

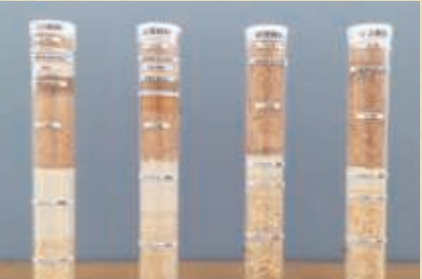
2023年9月から『飼料用米10%』マークを表示

までっこチキン生産者連絡協議会では、鶏の仕上飼料の一部に飼料用米を使用しています。これまでは、年ごとの生産量に応じて配合量に変動がありました。2023年9月2回から10%以上配合で固定。今後も国産飼料自給率の向上に貢献していきます。



成長段階に合わせて飼料の配合を調整

ひなと若鶏ではからだの大きさはもちろん、消化機能や体温調整機能が異なるため、成長段階ごとに合わせて飼料の配合を変えています。また、動物性たんぱく質は与えずぎるとくさみや雑味につながるため、飼育後半はたんぱく質を植物性たんぱく質に、仕上期は油脂も植物性油脂に変更。うまみが引き立つ鶏肉に仕上げています。



写真の左から飼付、飼育前期、飼育後期、出荷前の仕上りの飼料。粒の大きさや配合比が異なります。

産直

お米 10

徳用

最大! 還元 特価

冷蔵

コトコト	きなり	きなりセレクト
421	444	136468

までっこ鶏モモ肉唐揚げ用徳用(バラ凍結)

650g **862円**(税込931円)

仕上りの飼料に国産米を10%配合。大容量なので、冷凍室の常備品として。必要量を解凍して。産直肉。

関西 180日



卵の回収や給餌などで毎日3回以上鶏舎に入るため、親鶏は人に慣れ、自然と松崎さんのもとへ集まってきます。

episode 4.

JAやさと(茨城県)

茨城県石岡市が拠点。「鶏も私たちと同じ生きもの」という考えのもと、光と風が入る鶏舎で健康やかに採卵鶏を育てています。『コア・フード平飼いたまご』2種のほか、『産直たまご(赤玉またはピンク玉)』、『産直こめたまご』も生産。野菜やお米の産地としてもおなじみです。

取材した人

やすひろ

松崎 泰弘 さん

1971年生まれ。農協職員として勤めたのち、両親が営んでいた養鶏業を継ぐ。『コア・フード国産飼料で未来へつなぐ平飼いたまご』の発起人。

見た目も味も、妥協しない

暖かな日差しが降り注ぐ、広々として清潔な鶏舎。中を覗くと鶏たちが、エサをついばんだり寝転んだり止まり木で羽を休めたり、うらやましくなるほど悠々と過ごしていました。

そのようすを温かく見守るのは、生産者の松崎泰弘さん。『国産飼料で未来へつなぐ平飼いたまご』の発起人です。

日本では卵を産む親鶏(採卵鶏)に与える飼料のほとんどを、輸入に依存しています。とくに主原料となるトウモロコシは国内での生産量が極めて少なく、自給はむずかしいとされてきました。しかし松崎さんは、2011年の東日本大震災で飼料供給がストップしてしまった経験から、国産でまかなうことの重要性を痛感。「いつかは国産飼料の卵を」という想いを、以来、温め続けていました。

「ただ『国産』だけを求めるのなら、トウモロコシをすべて飼料用米に置き換えてしまうという方法も、あるにはあったんです。しかしそれでは卵の味も見た目も大きく変わってしまう。それは、自分としては納得できなかったんですね」

契機が訪れたのは5年ほど前。県内の穀物生産者が飼料用トウモロコシの生産を始めるにあたり、継続的に利用してくれる畜産生産者を探しているという話が舞い込んだのです。飼料自給への想いも合致し、「この人なら」と、ともに歩むことを決意。互いに試験的な生産からのスタートでしたが、徐々にトウモロコシも卵も、安定した生産がかないつつ

あります。

さらに松崎さんは昨年、自らトウモロコシの生産に着手。将来的に地域内でトウモロコシを調達できるよう、「まずは自分でやって、見せて、周囲の方に少しでも興味をもってもらえれば」という思いで始めたそうです。

すでに信頼できる穀物生産者とのつながりがあったもお、手間をかけて地域内での調達をめざす——その理由を聞くと、松崎さんは「ひとつはリスク分散・安定生産のため。もうひとつは地域活性化のためです」と答えます。

石岡市内でも年々、耕作放棄地は増加しています。そんななか、トウモロコシは育てる手間が少なく、茎の部分も土にすき込み緑肥として活用できるため、近年は国からも、米の転作品目として推奨され始めました。

また、近場で入手できればそのぶん、輸送コストの削減にもつながります。ほかの卵よりはどうしても高価になってしまうからこそ、応援してくれる組合員のためにもできる努力はしたいと熱を込める松崎さん。「持続可能な卵づくりは鶏卵農家だけでは成り立ちません。耕種農家と消費者も含めた、三者の連携が“未来へつなぐ”ためにもっとも重要なこと。組合員のみなさんも『食べる』ことで、いっしょに取り組んでいただければと思います」

(写真／豊島正直、文／西谷真実)

松崎さんが与えている飼料。トウモロコシと大豆を中心に、穀物は100%国産です。

脱穀前の飼料用トウモロコシ。乾いた状態で収穫したのち、カビを防ぐため、さらに機械乾燥で水分を飛ばします。



『国産飼料で未来へつなぐ平飼いたまご』は、

- 1 飼料の90%以上が国産(穀物は100%国産!)
- 2 自由に動きまわれる「平飼い」で飼育
- 3 予約登録制で毎週または隔週お届け

登録受付は今回だけ! お見逃しなく
※現在登録している方は、そのまま継続となりますので申し込みは不要です

pal
R
プラ
削減

数量
限定
1,000個

限定数を
超えた場合は
抽選となります。

冷蔵

コア・フード国産飼料で未来へつなぐ
平飼いたまご

6個(MS~LL) 480円(税込518円)



やさと・伊豆・AIC
(賞味15日)

毎週 186775
3月4回お届け開始

隔週 186783
3月4回または4月1回
お届け開始

6桁の注文番号とご希望の
数量を注文用紙にご記入く
ださい。
抽選結果およびお届け開始
のお知らせを3月2回の「お
届け情報」に記載します。
※「隔週」のお届け開始回は選べ
ません

カタログには掲載しない、予約登録だけの商品です。
貴重な国産飼料の確保や継続した生産には、
安定した利用が不可欠。毎日産まれる卵を
お届けできることが、生産者の支えになります。

Q. 途中で解約・お休み・変更はできるの?

A. 卵は毎日産まれるため、できるかぎり継続利用をお願いします。
また「毎週」と「隔週」の都度変更はできません。やむを得ない解約
や商品の受け取りができない場合は、事前にお問合せフォーム
または注文センターへご相談ください。

Q. 「コア・フード平飼いたまご」と何が違うの?

A. 飼料の国産比率が違います。『コア・フード国産飼料で未来へつなぐ
平飼いたまご』は全体の90%以上が国産、『コア・フード平飼いたま
ご』は全体の10%以上が国産です。

3つの産地から
お届けします

JAやさと
(茨城県)

伊豆鶏業
(静岡県)

アグリ
イノベーションズ
カンパニー
(千葉県)