

北海道・十勝

あしよろ

酪農の原風景に
出会える町



CONTENTS

- 08 放牧酪農の町、
足寄町で。
- 22 母さんのミルクを
チーズに変えて
あしよろ農産公社
- 28 石田めん羊牧場
- 26 桜井牧場の一日
- 30 牛にはでっかい夢がある。
うちの町で酪農しませんか？
- 32 あしよろ見どころマップ
- 34 北海道遺産
- 36 足寄へのアクセス
- 38 おわりに



大草原の中
牛と共に暮らし
乳を搾る。

朝の搾乳を終え、

一息ついた牛たちは緑の大海原へ

ゆつくりと歩み出す。

小気味よいリズムで

美味しそうに草を食みながら、

草原に吹く風の中を

ゆつくりと進む。





放牧酪農の町、 足寄町で。

サイレージ主体の酪農。季節に関係なく配合飼料と干し草を餌とし、ほとんどの時間を牛舎の中で過ごす牛たち。人間にとってはあまりに過重な労働。健康を害し、弱っていく牛たち。圧迫される経営。そんな酪農のスタイルに疑問を持ち、行動を起こした酪農家たちがいる。緑の放牧地に牛を放し、草を食べさせながら乳を搾る酪農スタイルへ。規模を身の丈に合わせることで、彼らはずいに経営改善をも成し遂げた。牛にストレスを与えない放牧酪農で手にしたのは、人間にとってもやさしい仕事スタイルだった。足寄町の風土に耳を傾けながら進めた持続可能な循環型酪農の在り方。そこに、酪農家たちの大いなるチャレンジがあったことを忘れたくないと思う。

周囲の力を我が力としながら、 仲間たちと手にした放牧酪農。

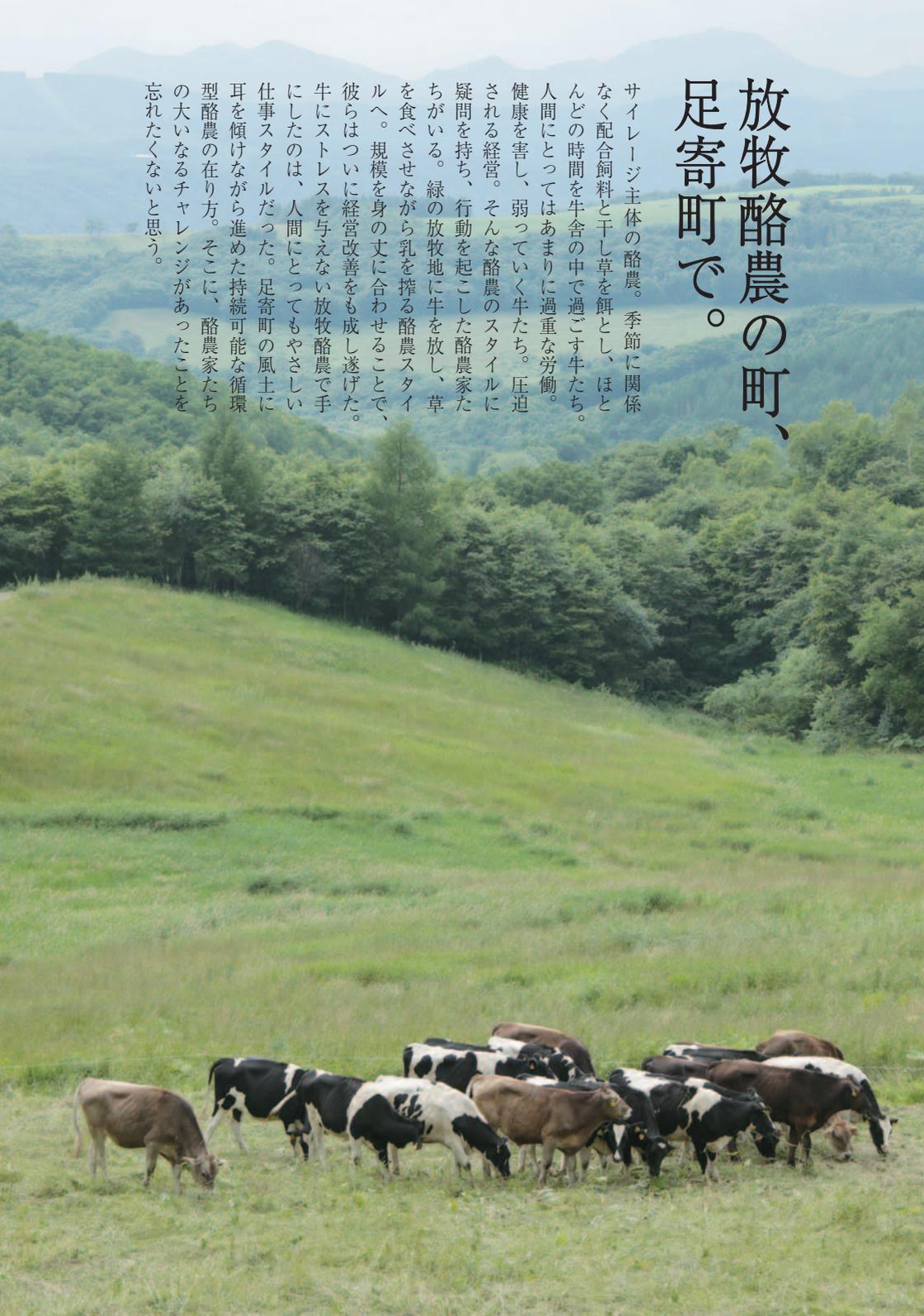
「草のもつ飼料的価値に気づくのがもう10年早かったら」。45歳を迎えて取り組んだ放牧酪農について、佐藤さんは我が身を振り返る。しかし、「もし、10歳若かったら、ただ恰好つけるだけで終わっていたかもしれない」とも付け加えた。思い通りに行かない酪農経営。落ち込み、悩み、それでも藁もつかむ思いがむしやりに勉強しながら、悶々と過ごしていた若かりし日々。そう、きつとこのどん底の日々があったからこそ、佐藤さんはゆっくりと変革への力を蓄えることができたのかもしれない。放牧酪農研究会を立ち上げ、周りの人たちの経験や知識、やる気や優しさなどを自分の力として取り込みながら確立してきた足寄町の放牧酪農。



放牧酪農家、
足寄町放牧酪農研究会
初代会長
佐藤 智好さん

25歳、すでに酪農家として生きていた佐藤さんがいる。バラ線で傾斜地を囲い、夏の間だけ、草ボウボウの放牧地に牛を放し飼いにしては酪農を営んでいた。結婚を控え、8キロほど離れていた現在の場所に移る。広くなった牧場。昭和51年に結婚、そして翌年には借金をして牛を40頭にまで増やす。土地も広げ、ほんの少しだけ放牧をしながら、当時主流だったサイレージ主体の酪農をスタートさせた。息子も生まれ、本来なら一定の規模をもつ酪農家として佐藤さんには順調な暮らしが待っているはずだった。

時代的に安い穀物が外国から大量に入ってきていた。「配合飼料をたくさん与えて、大量に乳を搾れ」。酪農の世界でも「大きいことはいいことだ」という掛け声が飛び交う。佐藤さんも波に乗り遅れまいと目の前の仕事に精を出す。草に比べてエネルギーの高い配合飼料を牛に与えるには、胃に負担にならないようにと何回にも分けて与える必要がある。しかも、夏の間も牛舎で餌を与えるようになっていたから、佐藤さん夫婦の労働量はたちまち増えていく。餌をやったり牛舎の掃除をしたり、さらには夏の間まで草を収穫したり。牛舎で働く時間は長くなる一方で、その上牛に与える



配合飼料の量が増えたことで、気づけば搾った牛乳代の約30パーセントもお金が飼料代に消えていくようになっていた。

結婚して間もない時期。経営を良くしたいと働く佐藤さんの思いとは裏腹に、酪農経営は年々苦しさを増していく。このままのやり方では経営は良くならないだろうと思いつつも、悶々と過ごす佐藤さんがいた。

そんなとき、先輩の酪農家から話を聞く機会をもつ。浜頓別の池田さんは「乳をたくさん搾ることが必ずしも所得をたくさん得ることにはつながらない」と言う。中標津の三友さんの話も同様だった。「私のところの乳量は皆さんのところよりも2〜3割は少ない。でも、所得はちゃんとあります」。二人とも放牧酪農をしていた。確かに、先輩たちの話は「牛の病気が増え、労働時間の過重が生じ、努力したけれど経営的に見て結果がついてこない」という佐藤さんの実感と一致する。何故だろうと自問自答する佐藤さん。しかし、ここまですりこみでやって来て、今さら放牧に切り替えるのは無理だろうと尻込みする佐藤さんもいた。

迷い、悩み、さまざまな本を読みふけり、先輩酪農家たちの話を反芻しながら考え続ける佐藤さん。やが

ニュージールランド。放牧酪農家のところを回って

歩くうちに、佐藤さんは第六感で「これは行ける！」と感じていたという。当時、ニュージールランドの乳価は1リットル当たり20〜30円ほど。これでやっていけるのは放牧がコストを下げているからだと感じたのだ。牛舎や機械にもお金をかけていない。放牧がすべてではないけれど、放牧をやる条件の揃っている人にとっては、ビジネスチャンスがあると佐藤さんは確

信する。牛舎が放牧地の近くにあり、牛の頭数に見合った広さの放牧地があること。佐藤さんは足寄にある自分の牧場を思い浮かべ、自分に



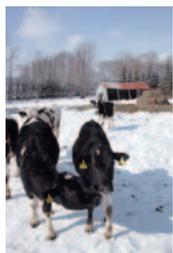
「彼女たち(牛たち)は自立して、自己管理できている。そんな健康な牛の姿を取り戻せた今、「何よりも牛の健康を保たないと、経営はそもそも成り立たない」と佐藤さんは話す。

て佐藤さんは「草のもつ飼料的価値は思っているより高いのかもしれない」と思うようになる。すでに40代も半ばにさしかかろうとしている佐藤さんがいた。腹をくくるつもりで決断しなければ何も始まらない。考えに考えて、佐藤さんはその頃話しに聞いていたニュージールランドの放牧酪農を見学するツアーに参加しようとして決意する。ただ、佐藤さんの牧場の経営状態は当時、最悪の状態だった。手元にはツアーに申し込むお金さえない。佐藤さんはJAに事情を話し、ツアーのための借金を頼み込む。平成8年2月22日、意を決してニュージールランドに向かつて出発した。

はビジネスチャンスがあると感じたのだ。

「どうやって乳量を上げ、1万キロを搾るか」。当時の日本の酪農事情はまだまだサイレージ酪農一辺倒。ツアーで一緒だった人たちに相談した佐藤さんは「ひとりでやるのは危ない」という結論に辿り着く。とりあえずグループを作り、経営改善をしていくことに決め、行動を始めたのだ。これが、足寄町の放牧酪農研究会の誕生に繋がっていく。

佐藤さんは精力的に動き始める。まずは足寄町の町長に直接会い、ニュージールランドの放牧酪農のことなどを話し、放牧酪農に踏み切りたいと熱く訴える。これが町に「農業活性化対策室」が生まれるきっかけを作る。町や国の支援を取り付けながら、全国の放牧酪農のエキスパートを呼んで話を聞く機会を設けたり、会員たちの経営診断などをしてもらう。周りの人たちが巻き込み、力を借りながら走り続けた会員たち。経営診断をしてもらっているうちに、研究会に所属する7戸共、揃って年々経営状態が改善していった。これを見て、JAや役場からの評価も次第に高まっていく。経営診断をしてもらっていた5年間、研究会の仲間たちとは自分たちの懐具合も含め、すべてをさらけ出



「毛ツヤがいいなア、バイタリティーがあるなア」。佐藤さんは牧場の牛たちを見ていてそう感じられることが仕事上の最大の幸せと語る。



「土作りと草作り」。人がいて動物がいて土がある。佐藤さんは今、循環型酪農にピッタリなのが放牧酪農だと考えている。理にかなっていると感じたからこそ、放牧酪農へと切り替えることができたのだ。



して、激しい意見もぶつけ合った。傷口をなめ合うのではない関係がそこにはあった。「この期間は、大変だったけどおもしろかった。生きているなーと実感できた」。佐藤さんは研究会を立ち上げた当時のことを振り返る。研究会の仲間とは言っても決して単に好きな人と組んだ訳じゃないと佐藤さんは強調する。「こいつらだったら、途中で離脱することはないだろう」。その上で、「放牧できる条件が揃っていること」を条件に一人ひとり声を掛けていった仲間なのだ。

研究会のメンバーは7名。先輩酪農家からのアドバースもあり夫婦同伴で行うことに決めていた。佐藤さんは夫婦で取り組んできた活動についてこう語る。「夫婦二人で勉強できたのが楽しかった。会を始めてから経営のパートナーとして、奥さんの重みがぐんと増してきた」。グループの中で人間関係をうまく保つ上でも、大事なことを決断するときにも女性たちに助けられたと話す。今では少しずつ働き方にも余裕が出てきた。会の別名は「夫婦でニュージージラランドに行く会」。夫婦の関係を大切にしながら、自分たちに褒美をやるような働き方をしたいと考えているのだ。

あれから15年。佐藤さんは「山を少しは動かせた



「足寄には足寄に合った酪農の姿がある」。そこに気づくまでに佐藤さんは時間がかかった。足寄の風土、環境に合わせた酪農スタイルの確立を目指しながらも、今は人間も楽しめるような働き方を模索している。

のかなー」と語る。大きな山は自分ひとりでは動かせないとしても、7人集まればどうにかなる。夫婦14人が力を合わせれば何とかなる。会員たちはそれぞれに自分の得意なところで力を発揮した。佐藤さんはさしずめ外交担当だ。何より大切なことは「他力をうまく自分のものにする」と。足寄町での放牧酪農を実現していく上で、最終的に必要だと思われる人のほとんど、そう9割近くは足元にいたと佐藤さんは感じている。ほんとうに欲しいものを手に入れるために周りの人たちを巻き込む力。周りの人たちの協力を得ること。さまざまな経験を積んでいた45歳の佐藤さんには、それらに必要な資質が身についていたということだろう。



牛が出してくる分だけ 乳を分けてもらう。

もし、「牛たちの体内に流れる心地よい時間」というものがあるとしたら、それが存在するのが本間さんの牧場の中、そんな風に思えた。本間さんと向き合っていると日々流れゆく牛の時間に寄り添うようにして生きていることが感じられ、そんな話に耳を傾けていることがとても心地よかったのだ。酪農の形態が今とは違っていたときだって、牛の乳を搾ることが何より好きだったと話す本間さん。牛を大切に思う気持ち。それは放牧酪農に切り替える以前と変わることなく、今もずっと同じなのだと思う。「乳は牛が出してくれただけ分けてもらう。こんなに出してくれてありがとうという気持ちがあるから、搾乳をしても楽しい」。乳量を求めない放牧酪農を始めることによって、牛と本間さんの距離はグンと近くなり、お互いに本来の姿を取り戻せたのだと思う。



放牧酪農家、
足寄町放牧酪農研究会
現会長
本間 隆さん

昭和21年、現在の芽登地区に本間隆さんの父親は入植した。しかし、芽登地区は足寄町の中でも気候的地形的に最も厳しく、険しいところ。当然、畑作には向かなかった。牛の餌として栽培していたデントコーンでさえ、3年に一度は実が入らない程だったのだ。牛を飼い始めたのは入植して15年がたった頃のこと。それから10年の年月を経て牛専業になる。最初は5頭からのスタート、少しずつ牛の数を増やし、最大のときで搾乳牛を80頭、育成牛を70頭飼っていた。昭和58年当時は「1万キロの乳を搾ってはじめて人並み」とさえ言われ、多くの酪農家が競うように乳量1万キロの夢を追い求めていた。

本間さんの牧場も例外ではない。乳量の多い牛へと入れ替え、餌の多くを配合飼料に変え、その結果牛たちは長い時間を牛舎の中で過ごすことになる。とにかくみんなから取り残されないようにと頑張つて、乳をたくさん搾る酪農家へと必死で生まれ変わろうとしていたのだ。

しかし、そんな本間さんが毎日接する牛たちの様子はどう見ても元気とは言い難かった。1万キロの夢の下、牛たちは次第に弱り、病気にかかりやすくなつて

いたのだ。乳をたくさん搾り続けているうちに、目の前の牛たちは体調不良や食欲不振などに陥り、乳房炎の多発に加え、お産した後は餌を食べなくなつてだんだん弱っていく。獣医さんに来てもらつては、1日に1〜2頭の牛に点滴をしてもらうような状態。加えて、牛は夏も牛舎の中で過ごすようになっていたから、夏の分まで牧草を収穫しなければならぬ。牛舎で過ごす牛たちの快適な環境を守るために、牛舎の掃除も絶えずついて回る。夫婦二人、人間の労働量としても体力的にも限界が近づいていた。

危機感を抱いた本間さんはいろんな人に相談し始める。考えれば考える程、配合飼料の量を減らし、乳量を減らしたほうが牛は健康に育つんじゃないかと思うようになる。思いきつて実行に移してみた。すると確かに乳量は減つてしまつたけれど、気になつていた牛たちは病気にかからなくなつて、獣



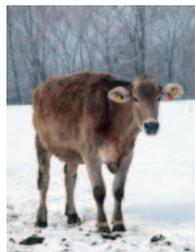
本間さんの牧場にいる牛は現在、搾乳牛が60頭、育成牛が40頭程。夫婦二人で営むにはちょうどいい規模だ。

医をたのむことも少なくなつてきたのだ。確かに1万キロの乳量は8千キロに減つた。しかし、配合飼料代も獣医にかかる費用も減らすことができたから、いつの間にか最大の問題だった収支が合うようになっていた。そして何より、人間の身体が格段に楽になつていった。「こんなもんでいいかな」。多少放牧をしながら、屋内8割、屋外2割のやり方で本間さんはこの後の10年余りを過ごすことになる。

平成8年のこと。ニュージランドで行われている放牧酪農を視察してきた同じ足寄町で酪農を営む佐藤智好さんに誘われ、本間さんは仲間たちと一緒に放牧酪農研究会をスタートさせることになる。



本間さんは草地に自分で作った堆肥を入れて管理している。草地維持のため化学肥料も少し入れているが、昔に比べると4分の1程に減っているという。





牧場の周りには昔、ザリガニやホタルがたくさんいたという。「農業は使っていないけど、やっぱり木を切ったからなのかなア」と、本間さんは少し悲しそうに話す。

これが現在の本間さんの牧場の始まりだ。仲間たちと放牧酪農について学び、先駆者たちに教えてもらいながら、本間さんは足寄町に適した放牧酪農を一步一步実現させていく。

本間さんが自分の牧場で放牧酪農を実現できるようになるまでに、何と3年という歳月が必要だったという。放牧酪農の場合、搾乳を終えた牛たちは午前中に草地に放される。しかし、放牧を始めた当初、草地には水がないから牛は水が飲みたくなって帰ってきてしまふ。さらに、当時は牧道が整備されていなかったため、道がぬかるみ、歩きにくかったからいったん帰ってきた牛たちは草地に戻るのを嫌がり、そのまま居座ろうとする。ついには本間さんのほうが根負けして牛

ちは草地でお腹をいっぱいにするよう馴らされている。夏は朝夕2回の搾乳時以外、牛たちは草地で過ごす。冬は朝から午後の2〜3時まで外(パドック)で過ごし、夜になると牧舎に移る。放牧酪農を始めてから越冬飼料はそれまでに比べると約半分になった。牧草の収穫作業は60%で良くなり、働く時間は大幅に減っている。「放牧に慣れてしまったら、もう牛の天下だね。好きなきに食べて、好きなきに寝て、搾乳のときに帰ってくるだけ」。「人間にとっても、牛たちが病気になる、事故がないということは経済的にだけでなく、精神的にもいい」。牛にとっても人間にとってもストレスの少ない酪農のカタチ。本間さんが求めてきた仕事の在り方だ。



5月の連休に入り草地に草が生え始めると牛を放す。生え始めたばかりの草を牛に食べさせ、牛の嫌う草の伸び過ぎを防ぐためだ。

を中に入れ、餌を与えてしまう。なかなか思うようには前に進まなかったのだ。

今では本間さんの牧場では5月20日くらいから本格的に放牧がスタートし、10月いっぱいまで昼夜放牧が続く。その間、収穫した草は一切やらないから牛た



これまで化学肥料で維持してきた草地を堆肥に切り替えるには、3年辛抱しろと言われていたらしい。3年辛抱できれば、草は堆肥で育つようになるというのだ。





植坂山で牛を追いつつ、豊かな土地を次世代へと。

2001年1月、足寄町植坂山で暮らし始めた吉川友二さんはいわゆる新規就農者だ。放牧酪農でこの地域に新規就農した最初の青年。幼い頃から抱いていた農業への夢をゆつくりと膨らませ、ついに辿り着いたのが足寄町だったのだ。同じ町の放牧酪農を営む仲間たちからはどうやら「仙人みたいなやつ」と呼ばれているらしい吉川さんだが、果たして会ってみると、子どものような純度を蓄えながらこまめに生きてきたことが全身から伝わってくる人だった。放牧酪農において人間がやるべき仕事をシンプルに「牛を追うこと」と言い切り、そのように生きようとしている人。放牧酪農の本質を仕事することで表現しようとしている、そんな風に感じられるのだった。



放牧酪農家、
足寄町放牧酪農研究会
副会長
吉川 友二さん

長野県上田市で生まれ、農家出身の母親に育てられた吉川友二さんは、「農業には本能的に惹きつけられるものがある」と話す。北海道の大学へと進み、卒業を控えて悩んでいるときの決定的な体験を機に「人生一度だけ。好きなことをやらな」という境地に辿り着く。農業の道へと一歩踏み出したのだ。

34歳のとき、吉川さんは新規就農者として足寄町の植坂山に入植した。今からちょうど10年前。予想をしていたとはいえず、牧場の価格は高かった。土地と家、設備などを合わせると、6千万円を軽く超える額。金額の大きさにたじろぐ吉川さんもいたが、チャンスモノにしたいと望む吉川さんもいた。相談に乗ってくれた先輩放牧酪農家たちは「今の乳価があれば、どこでもやっていける」、「50頭の牛で6千万円の借金を返した農家もある」と励ましてくれた。そして何より「どこでやったら最も自己表現できるかだ」という、中標津の三友さんからの言葉が吉川さんの背中を押してくれる。そうして選り取った植坂山での暮らし。

大学を卒業してからすでに丸10年が過ぎていた。「大きな借金をするために心の準備をしていた期間だったのかもしれない」。吉川さんはそう我が身を振り返る。

吉川さんは話す。新規就農したこの地区に戦後開拓が入った農家は15戸。その中で今も残っているのは一戸だけ。吉川さんを含め、後から入った農家が3戸あって、今は4つの農家で昔の15戸分の土地を活用していることになる。

酪農にはお金がかかるからと自給自足の有機農業から就農への道を探ろうと、農家の仕事を手伝いながら北海道中を車で旅していた日々。山地酪農の斉藤晶さんの牧場へ押しかけ、まるで聖職者のように真剣に農業を学んだ夏。ニュージーランドの放牧酪農を学ぶために学校へと入り、卒業後は牧場主に雇われて165頭の牛の世話に明け暮れたニュージーランドでの4年間。再び北海道へと戻った吉川さんは、「今度こそ、自分の手でほんとうにやりたいことをやる」と決意していた。再び北海道各地の農家を訪ね歩く。そして、すでにニュージーランドで知り合っていた放牧酪農研究会の佐藤智好さんと連絡を取り、足寄町を訪れることになる。このとき、足寄町ではすでに放牧酪農研究会が立ち上がっていた。

小さな山々がなだらかに連なる植坂山地区。喜登山や阿寒岳を背後に控え、その昔に火山灰が降り積もったはずのところ。「水田としては不向きかもしれないが、火山灰土壌の特性である水はけの良いところは放牧酪農向き」。足寄町で放牧酪農が成功した要因の一つに火山を控えたこの土地特有の背景もあると

吉川さんの牧場の広さは100町歩程。放牧できるのはこのうちの約80町歩だ。5月はじめから牛を牧場に放し、放牧は雪の降り始める11月、12月まで続く。この間、ゲートを開けては朝夕の搾乳を行い、0・5ヘクタールごとに区切った新しい草地に牛を入れていく。遠いところでは草地ま

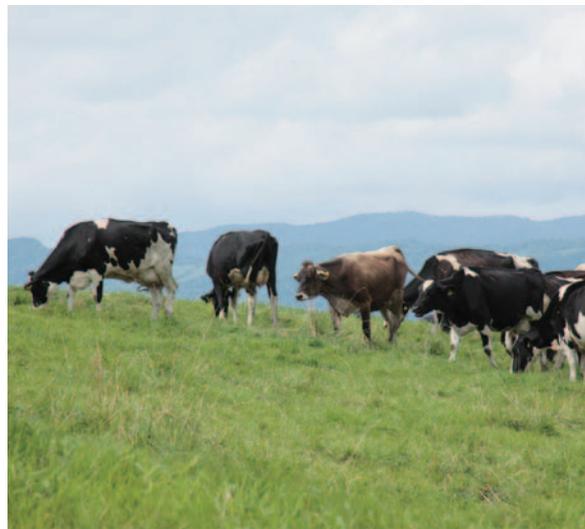


吉川さんの牧場ではホルスタイン種にブラウンスイス種などを掛け合わせることで繁殖成績を良くしようと試みている。春先に分娩し、搾乳が始まる。



で5キロ以上もある。牛を呼びに行くのに1時間近くかかる場所もあるらしい。「ニュージーランドでは牛を追うのが(酪農家)の仕事と言われている」。牛を追いつ、乳を搾る吉川さんの山暮らし。「牛を放牧していると、それまで笹地だったり萩がはえていたようなところが、1〜2年もするうちに草地に変わってくる」。牛が糞尿を草地に返す。白クローバーが空気中の窒素を地中に取り込み、ミミズが草地を耕してくれる。草が光合成をすることで炭素を取り込み、牛はその草を食べる。そうして牛が出してくれる乳。「草地を傷めない放牧をすれば、牛が草地を作り出してくれるから草地更新はいらない」という。ニュージーランドではこんな放牧酪農のことを「奇跡の農法」と呼んでいるらしい。日本での放牧酪農の循環に足りないのはニュージーランドの放牧地にいる「草地ミミズ」の存在だと吉川さんは問題提起する。

吉川さんの放牧酪農は30頭の仔牛を手に入れるところからスタートした。翌年、この仔牛にタネ付けをして翌々年には36頭の牛を搾る。昨年の搾乳牛は54頭。経営を良くするための乳牛改良には雑種強勢が手っ取り早いからと、ホルスタイン種にブラウンスイ



環境破壊に繋がる酪農は最終的に消費者の支持を得られないと思う。酪農を営むにも、地球規模宇宙規模の視点が欠かせないと吉川さんは警鐘を鳴らす。

スやジャージー種を掛け合わせながら、ここまでやって来た。草をどれだけ効率よく牛乳に転換できるか、繁殖成績、長命性などを考えながら。吉川さんは今、50頭くらいで行こうかなと考えているところだ。施設などにこれ以上の投資をせず、今のままでやっていける規模。経営的にも成り立つ、それが50頭という数らしいのだ。

牛を草地に放すことで、年々土地が良くなっていく楽しさが味わえる。そう、農業従事者は土地の管理人だとも吉川さんは考えている。良い土地に変え、次世代にその土地を手渡していくのが仕事であり、義務でもあるのだと。



「ほんとは草地の土を変えなければいけない」。そのためには草地ミミズが必要だというが、残念なことに日本に草地ミミズはいないという。



あしよる農産公社「あしよるチーズ工房」

母さんのミルクをチーズに変えて



どこまでも広がっていく
草原をイメージさせる
緑色のパッケージ。
わくわくしながら
その箱をひらくと、
あまいミルクの香りが
ふわっと広がりました。
青い空の下、
ゆつたりと生きる牛たちの
姿が思い浮かびました。

へとシフトしていきました。高校生の時にはすでにチーズの道へ進む決心をし、卒業後は、ドイツへ10ヶ月の語学留学。学校へ通うかたわらチーズ工房で働き、トータルで2年7カ月間、スイス、フランスなど各地の工房で製造の技術を身に付けました。

帰国後はもちろん、チーズに関わる仕事に就く、という明確な目標がありました。「やっぱり、日本で牛乳といえば北海道だろうと無条件で決めていましたね」と、知り合いに紹介された足寄町に移り住むことになりました。ドイツで働いていた当時から、カマンベールチーズの試作を重ねていたことという斉藤さん。カマンベールを主軸として新たな展開にチャレンジしようとして取り組んでいたあしよる農産公社と、タイミングが合ったというのも不思議な運命の巡り合わせでした。



あしよる農産公社

足寄町中矢673-4 TEL.0156-25-3901
営業時間 / (4~9月) 9:00~18:00
(10~3月) 9:30~16:00
定休日 / (4~9月) 無休 (10~3月) 水曜、第一日曜

製造スタッフの一人、斉藤さち子さん。22歳。北海道で暮らすのは初めて。「冬の寒さにはまだ慣れませんが、四季の豊かさに感動しています」。



「いい牛乳で悪いチーズをつくることは出来るけれど、悪い牛乳で良いチーズをつくることは出来ない」。平成20年8月から、「あしよるチーズ工房」でチーズづくりに励む斉藤さち子さんが教えてくれた言葉です。

健康的な牛を育ててくれている酪農家たち、タンクローリーに生乳を積んで届けてくれる人たち、そしてチーズを食べてくれる人たちがいて、始めてチーズをつくることができる。だからこそ、その人たちに恥じない仕事からしたい。人があつての自分の仕事だから。「美味しい牛乳で、美味しいチーズをつくる。基本なんですけど、そこに責任や喜びを感じています。みんなが美味しいって食べてくれるチーズを心を込めてつくっています」。そう真剣なまなざしで話してくれました。

斉藤さんは群馬県出身。幼い頃からチーズを食べることが大好きで、いつしかその思いは食べる側からつくる側

町を挙げてのチーズづくり

足寄町のチーズづくりは昭和40年代半ばから本格的にスタートします。始めの4~5年は廃校となった小学校跡を工房として、カマンベールチーズを製造。足寄町の名前をとって『あしよるカマンベールチーズ』と名付けられました。その後、昭和57年に国の補助事業を利用し、町と農協の共同出資で「あしよる農産公社」が誕生します。足寄湖を見下ろす高台に構える洋風建築の建物は、1階にチーズ工房、2階に物産コーナー、レストランが設けられ、また平成5年には「道の駅足寄湖」として認定されました。

チーズ工房のある高台をさらに登っていくと、小高い丘陵地帯がどこまでも続いています。古くは軍馬を育てる牧場もあり、その後畑作や肉牛の育成へと形を変えてきました。当時200戸ほどが入植したこの土地ですが、現



あしよろ農産公社の仲野貞夫代表。仲野さん自身も大誉地区で酪農家の息子として育ちました。



放牧された牛の乳質が優れている、という具体的な数字はまだ出ていません。けれど、生物として望ましい生き方であることは変えがたい事実です。



『のびのび放牧チーズ』
150g 860円
※2010年8月現在



現在は製造スタッフ4名。写真上：熟成中のゴーダチーズ(300グラム)。熟成庫の中は約10℃前後に保たれている。放牧酪農の戸数が増え、現在では夏場には放牧牛乳のみですべてのチーズをつくる事が可能に。



在は約70戸ほど。うち35戸が放牧酪農で牛を育てています。

朝と夕、工房周辺の酪農家5〜6戸から集めた生乳のうち300キロ〜1トン分は、一日おきに工房へと運ばれます。放牧牛の生乳だけを集める場合、今まではその輸送方法が大きな問題となっていました。一台の集乳タンクローリーを一杯にするには、5〜6戸分(約10トン)の生乳が必要です。1戸や2戸が放牧酪農をしていても、その量のみで運搬するには、それだけ輸送コストがかかります。10年ほど前から徐々に始められた放牧酪農は、戸数が増えれば、それだけ集荷先も増え、輸送費の無駄が少なくなるというわけです。町、農協、酪農家が手を取り合い三位一体となって作り上げた酪農スタイルなのです。

牛が自由に放牧地で過ごせるのは5月の中旬から10月中旬頃まで。その間に搾乳したものを加工し、6ヶ月以上熟成させてゴーダチーズが完成。平成20年から帯広畜産大学、北海道農業企業化研究所との協力を得て研究を重ね、24時間放牧した牛乳のみを使用した『のびのび放牧チーズ』が誕生しました。通常のゴーダチーズと比べてみると、見た目には若干黄色みが強く、まろやかでクリーミーな味わい、しつとりと適度に水分をふくんだやわらかな食感が特徴です。

あしよろチーズ工房のチーズは、私たちの体をつくるものが、ごく近いところで繋がっていることを感じさせて。それは、自然界であれば当たり前なことですが、現代社会の食生活の中にあつてはとても貴重な営みなのです。



1



2



3

1.4人の子もがいる石田さん一家。玄関には、靴がたくさんあって賑やかです。2.生まれたばかりの子羊は、まるでぬいぐるみのよう。3.石田直久さんと奥さんの美希さん。お二人とも関西の出身です。



石田めん羊牧場

ささいな事柄がすべての始まりだった。
足寄に住み着いた現代の羊飼いの。

15ヘクタールの土地に、約500頭の羊と一緒に暮らす石田さん一家。足寄町に新規就農したのは平成13年の時のこと。「特に足寄でなければ絶対にだめとか、そういうのはなかったんです。ただその前から足寄で2年半実習していたので、地域には羊飼いを理解してくれる土壌みたいなものがあつたし、僕の話に耳を傾けてくれる人が周りにいたんですよ」とご主人の直久さん。

羊農家は、全国的にみても牛や豚、鶏などの畜産農家と比べると生産戸数が極端に少なく、十勝全体でも数えるほどしかいません。直久さんは、この羊という特異なマーケットに身を置いて10年。生産した羊肉を主に札幌や関東圏のフレンチやイタリアンのレストランへと出荷しています。その出荷先の多くは、お客さんの口コミから広まったそうです。

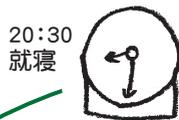
「生産から、加工、販売、発送も自分たちでやります。そりゃ大変だけど、自分たちの生産したものが誰の手に渡って、どこに行ったのか分かんなくなっちゃうよりはずっといい。どこも通さないから、評価が直接自分に返って来る。そこが羊のいいところかな」と直久さんは話します。

ようやく最近になって経営が軌道に乗り、生活が安定してきたという石田さん一家。今はちょうど、次のステップに行くタイミングなのだろうか。「まだまだ、こんなもんじゃ終わりませんよ」。直久さんにはやりと笑いました。





よいしょ。牛舎を掃除して牛を放牧地に返し、本日も無事終了。



20:30 就寝



18:30~ 19:00 仕事終了



「今日も一日ご苦労さん。また、明日もよろしくね。美味しい牛乳を搾るには、牛とのコミュニケーションが何よりも大切なのだ。」



17:00前~ 搾乳



午後の搾乳タイム。搾乳をしながら、一頭1頭牛たちの健康状況をチェックする。神経を研ぎ澄ませます作業だ。



15:30~ 牛追い



午後の牛追いには、学校が終わった桜井さんの子どもたちも参加。「こうでもしないと、運動不足になっちゃう」と笑う桜井さん。



12:30~ 昼ごはん&休憩



一休み一休み... むにゃ、むにゃ。



「びっしりやる日もあれば、午前だけ、午後だけ仕事をする日もある」と桜井さん。ただし「牧草収穫時期は天気との勝負!」とのこと。



9:00~15:30 牧草の収穫、牧草地管理、機械の整備、子どもと遊ぶetc



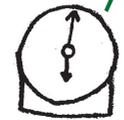
7:45~ 朝ごはん



朝の仕事がひと段落したら朝ごはん! 体を動かした後のご飯は格別。食卓には、もちろん搾りたての牛乳も並びます。



美味しい牛乳を搾るため、ミルカーという機械を牛に装着して搾乳開始! 桜井さん一家が搾乳する牛の数は毎回30頭前後。



6:00ごろ~ 搾乳



5:15~ 牛追い



「牛追い」とは、牧草地に放した牛を搾乳するため、牛の群を人が後ろから追い牛舎に入れる作業のこと。「これがなかなか、すんなり入ってくれないんだよね」と桜井さん。



5:00 起床



酪農家の朝は早い。12時間毎に搾乳するのがベストだから、この時間になる。

ほな始めましょか 放牧酪農家 桜井牧場の一日

さてさて、酪農家とは一体どんなリズムで生活をしているのか? 放牧酪農を営む桜井譲二さんの一日を追ってみました!

牛にはでっかい夢がある。 うちの町で酪農しませんか？

のびのびと広い草原で牛を飼い、乳を搾って生活をする。

そんな牧歌的な生活を夢見る人はいませんか？

足寄町役場経済課産業振興室で放牧酪農推進と

新規就農を担当する坂本秀文さかもとひでふみさんに、お話を伺ってみました。



坂本 秀文さかもとひでふみさん
足寄町開拓農業協同組合に35年勤務。
現在、足寄町役場経済課産業振興室。総括畜産コンサルタント

まずは信頼関係から

普通の町村であれば研修牧場という施設を農協とか町が作って、そこに新規就農目指す人を入れて、3年から4年してから就農を実現させるっていう方法を取るんだけど、足寄にはそういった施設はないんです。でも足寄には、酪農を考えている農家さんで新規就農希望者を受け入れてくれるところがあるんです。

これは、「リレー方式」といって、

牛も機械もそのまま既存の農家から新規就農者へ引き継がれるやり方で、一度離農して全て売り払ってしまった後で、その場所に新規就農をする場合に比べて、経費的にも時間的にも格段に効率がいいんです。

ただし、その場合に何よりも大切なのは酪農にマッチングしたその受け入れ農家との信頼関係。それがクリアできないと酪農はまず無理ですね。最初の実習期間はもちろん給料は安いけど、その時に「お前はどんな夢を実現

したいんだ」って聞いてくれる農家は何件かいますから、そこに自分から入り込んでいって1年なり2年実習しながら信頼関係を築いていければ、新規就農を実現する可能性が高くなっていきます。

実際に実習をやってみると酪農のおもしろさとか大変さとかが解ってきますから、そこでリタイヤする人もいれば、おもしろかったから残りたいという人もいます。それで足寄で新規就農した人が、この10年間で11組います。

自分のしっかりした 考えと観察力

新規就農には、地域との信頼関係と「心の底から酪農をやりたい」という情熱が必要ですが、それだけでは成功しません。やはり「ある程度の自己資金」が必要でしょう。それがないと難しいだろうと思います。最低でも500万ぐらい貯金をしながら、

じっと辛抱して、30歳ぐらいの時に独立して牧場やるっていうのが、大変だろうけど一つの目安になるのかも知れません。

また、他人にあだこうだ言われて、あっちこっち振り回されてしまうのではダメですね。相手の意見を聞くことも大切ですが、「自分はこういうふうにした理由で放牧酪農を目指す」というしっかりした自分の意見を持っていることが重要です。新規就農し、放牧酪農で成功している人にはそんな共通した傾向がみられます。

もう一つ、成功している人に共通しているのは観察力。酪農はいくら勉強して、頭の中に知識が入っていてもダメなんです。常に現場ありきなもので、風はこつちから吹くとか、雲が出たら雨が降るとか、ウシがお腹が痛そうにしていたらすぐに診てやるとか、そういう観察力を磨くことで初めて酪農は成功するんです。



町外から足寄町に移住し、新規就農した「新規就農の会」のみなさん。

足寄町の新規就農者への支援制度

営農実習奨励金

月額15万円(最大2年間)

実践的営農実習を通じ、就農に必要な生産技術や経営方法等の習得に対する奨励金

農業経営開始奨励金

年額200万円(経営開始から3年間)

農業経営の開始に必要な出資金及び賦課金、積立金、負担金、その他営農及び生活等、農業経営の維持発展に対する奨励金

足寄町役場経済課農業振興室 TEL.0156-25-2141

あしよろ 見どころマップ



地元の人知らない(?)
足寄の隠れた名所を
お伝えします♪

足形をしたあゆみ
ちゃん。町のシン
ボルマークにも
なっています。



白糸の滝

糸のように細く流れおちる繊細な滝です。

雌阿寒温泉

オンネトー温泉景福、野中温泉別館、野中温泉ユースホステルの3軒が並んで建っています。それぞれの泉質の違いをぜひ肌で感じて下さい。

天然記念物 湯の滝

オンネトーから徒歩20分。雌阿寒岳や阿寒富士の麓です。

ラワンぶき鑑賞ほ場

日本最大のふき「ラワンぶき。」何と丈が2~3mもあります。

巨岩の滝

大きな岩から流れ落ちる滝の様子は、一見の価値あり。

芽登温泉

鹿がお出迎えしてくれることも?!

道の駅 足寄湖

足寄湖を見下ろす高台に位置する道の駅。チーズ工場の見学、隣接のホテルメイプルでは食事が楽しめます。

足寄郡足寄町中矢673-4
TEL.01562-5-3901
営業時間
4~9月 9:00~18:00
10~3月 10:00~16:00

道の駅あしよろ銀河ホール

(観光物産館)
町内中心部の国道沿いに位置する道の駅。物産館では、足寄町ならではのお土産をゲットしよう!

足寄郡足寄町中矢673-4
TEL.0156-25-6131
営業時間
4~11月 8:00~18:00
12~3月 10:00~17:00

足寄ならではの土産

熊笹生チョコレート

後味に、笹の香りが広がります。

足寄のお母さんたちがつくりました

ラワンぶきの三升漬、たきこみごはんの素...アイデアは無限です。

ラワンぶきあれこれ

ラワンぶきソフト、ラワンぶき羊羹など、チャレンジ精神でどうぞ!

北海道遺産

螺湾^{らわん}ブキ農家を訪ねて



阿部 喜一さん



直径10cmになることもある太さですが、肉厚で繊維が太いにもかかわらず、とても柔らかく風味豊かなブキ。通常のフキと比べ、カルシウムは5倍、鉄分は3倍とも言われている。



きんぶらやだま合えなど、和食の代表料理にもぴったりです。

らわん 螺湾ブキ

キク科多年草。日本ではフキとアキタブキ(オオブキ)の2種が生育。螺湾地区で育っているのはオオブキとされていますが、螺湾の沢沿いに群生するこのフキは、草丈2~3m、茎の直径が10cmにもなる大型のものです。乾燥と高温に弱く、湿った土地や日陰を好みます。6月中旬に収穫時期を迎え、加工された製品は全国へ届けられています。



足寄町螺湾地区。市街地から阿寒方面へと車を30分ほど走らせた山奥のまた山奥に、小さな集落があります。昭和20年代中頃、畑作や酪農を営むために開拓者たちが入植した土地です。その中の一軒の阿部喜一さんは酪農家の2代目、そして、この地区にのみ成育する「螺湾ブキ」を守り育てている人なのです。まわりを山で囲まれたこの地域では、阿部さんが生まれた頃から、そしてそのもともと昔から通常のフキの2倍以上もあるフキが育っていました。「俺らにとってはそれが普通だったからさ。他のフキと比べてでかいなんて思っただけなんだよ」と阿部さん。食卓に上がる煮物はもちろん、天婦羅などその家庭ならではの味付けがあったようです。塩漬にしたものは、

保存食として冬場の貴重な食料になっていました。

自生するフキが少なくなってきた現在では、4軒の農家が携わり、栽培に力を入れています。「やっぱり他のフキとは違うかな。無くてないな」と、阿部さんは穏やかながらも力強く話してくれました。

オンネトー

アイヌ語で「年老いた湖」を意味するオンネトーは、雌阿寒岳のポンマチシネリの噴出物によって螺湾川の上流が堰き止められてできた湖です。阿寒国立公園の最西端に位置し、その蒼い湖面は天候、風向き、見る位置や角度によって様々に変化することから「五色沼」とも呼ばれる幻想的な湖です。



- 主要交通アクセス**
- 東京-とちか帯広空港-池田-足寄
 - JR(札幌駅-帯広駅)-池田(バス)-足寄(バス)
 - JR(釧路)-池田(バス)-足寄(バス)
- 自動車**
- 札幌から約280km(約4時間50分)
 - 函館から約520km(約9時間00分)
 - 旭川から約280km(約3時間10分)
 - 釧路から約115km(約2時間20分)
 - 帯広から約65km(約1時間15分)
- 飛行機**
- 東京から「とちか帯広空港」まで1時間35分
 - 東京から「新千歳空港」まで1時間30分
 - 東京から「釧路空港」1時間35分

問い合わせ先
足寄町ふるさとづくり地域協議会
TEL.0156-25-2141 (内線265)



ほうぼくしよう。



放牧酪農をもっと知りたい方は

北海道放牧酪農ネットワーク交流会

北海道放牧酪農ネットワーク交流会とは、足寄町で2003年から毎年1回定期的に行われている、北海道内でも規模の大きな放牧酪農のシンポジウムのことです。北海道中から放牧酪農に携わる人たちが、関心のある人たちが集い、講演会、対談、パネルディスカッション、フィールド見学会などを通して、放牧酪農に対する様々な意見の交流が行われています。



問い合わせ先 足寄町役場経済課農業振興室 TEL.0156-25-2141 (内線263)

おわりに

最後までお読みいただき、ありがとうございます。

北海道・十勝・^{あしよろ}足寄町の「放牧酪農」のこと、

少しはお分かりいただけたでしょうか？

足寄は日本一広い町で、自然がいっぱいあり、
冬には地面がシバれあがるほど寒さの厳しい所です。

しかし、春になれば、

冬場の真っ白な世界から一転して新緑の世界が広がり、

大地の生命力の素晴らしさを実感できます。

近年この厳しい北の大地に、新規就農を目指す若者たちが、

集まって来ています。

きっと人々が求めている「北海道」が、

この町にはあるのではないかと考えているのです。

足寄町 ふるさとづくり 地域協議会

国 見 壮
本 間 隆
吉 川 友 二
渡 部 慶佐男
村 田 善 映
山 岸 秀 夫





足寄町

「放牧酪農推進のまち」宣言

今日の国内畜産業は、経済効果最優先の生産基盤拡大・強化が進む一方で、口蹄疫やBSEの発生後、特に「食の安全性」の確立を図るために安全な国内飼料の利用による食料安全保障の確立が求められ、さらに、WTO農業交渉の進展等新たな国際環境のもとで、農業の多面的な機能の発揮やコスト低減による経営の維持安定など農業・農村の持続的発展が求められ、更には、国内自給率の改善や家畜糞尿処理など環境問題に対応できる資源循環型農業の確立が必要となっている。

このような状況で、足寄町の土地・自然条件に適合した粗飼料の利用率を高め、草食動物である大家畜本来の機能を発揮する放牧利用の一層の拡大を図り、土・草・家畜の資源循環による土地基盤に立脚した放牧を取り入れた循環型農業としての放牧酪農の取り組みは、自然との調和のみならず経営の改善等大きな成果を上げ高い評価を得ている。

また、放牧酪農の取り組みにより、足寄町で放牧酪農を目指す多くの新規就農者が参入するなど、高齢化が進む農村地帯にあって新たな就農形態への動きとなっている。

足寄町は従来の酪農形態に加え、土地条件に適合した持続型草地畜産としての資源循環酪農である放牧酪農を推進することを宣言する。

足寄町ふるさとづくり地域協議会