

アニマルウェルフェア

酪農を目指して

—北海道の2牧場の取り組み—

ルポライター／

(一社)アニマルウェルフェア畜産協会 理事

滝川 康 治

はじめに

北海道内には、アニマルウェルフェア（AW・家畜福祉）酪農を目指し、放牧主体で乳牛を飼い、ストレスを掛けない環境を整え、牛乳・乳製品の加工や販売につなげている酪農家たちがいる。本稿では、この二つの牧場の取り組みを紹介する。

1 牛の行動に任せて快適な環境を

釧路管内標茶町の長坂牧場は、戦後開拓でこの地に入植し、酪農を営んできた。25年ほど前からニュージーランド方式に学び、本格的な集約放牧に転換。2010年にはフリーバーン牛舎を新設し、牛にも人間にも快適な飼養環境を実現している。

85haの草地（うち放牧地21ha）で120頭余り（経産牛77頭）の乳牛を飼い、年間生乳生産量は500tほど。広さ300坪のフリーバーン牛舎（建設費4,500万円）は成牛用で、育成舎やパドックは別にある。夏場は昼夜放牧を行い、牛たちは自然分娩させる。冬場も牛舎とパドック、放牧地を自由に行き来できる。フリーバーン牛舎の発酵床（バイオベッド）の敷料は、おがくずや麦稈、食べ残しの粗飼料などで、取り除いた発酵床のふん便は、堆肥舎で発酵させた後に戻し堆肥として発酵床に散布し、床面の乾燥を保つ。

放牧草以外の粗飼料は低水分のロールサイレージのみで、牛の健康を考えて牧草を切り刻むことはしない。さらに、健康の維持程度に1日2～4kgの配合飼料やビートパルプ、少量の微生物資材を与える。

牛舎は不快なおいが全くしない。一緒に牧場を訪れたベテラン獣医師は「この牛は飛節がきれいで、瘤のあるものがない。どの牛もゆったり過ごしている」と長坂牧場の飼養管理に太鼓判を押した。

経営主の長坂浩行さんと妻の可菜さんは共に32歳。4年前、父の正行さん（66）から経営を移譲された。浩行さんには酪農ヘルパーの経験もある。スタンションにつながれたままの牛を目にして「（この飼い方は）人間のエゴではないか。牛が自由に行動できるようにさせたい」と思った。そこで、夏と冬との環境のギャップをなくし、牛舎で牛を放し飼いできるようなやり方を目指した。たどり着いたのが発酵床を備えたフリーバーン牛舎だった。

「もともと病気の発生は少なかったが、微生物と共存するバイオベッドで牛の抵抗力が付き、乳房炎や蹄病がぐっと減った。飼養コストが下がり、省力化にもつながっています」と浩行さん。新牛舎を建てた頃、農業雑誌でアニマルウェルフェアについて知り、関心を抱いた。「牛は牛らしく、牛の行動に任せてストレスを掛けずに飼おう」との気持ちが強くなった。可菜さんも「牛は経済動物である以前に生き物。私たちは牛に食べさせてもらっているから、（牛と人間は）共同体なんじゃないか」と捉えている。

長坂牧場は14年に（一社）日本草地畜産種子協会の「放牧畜産実践牧場」の認証を取得し、翌年には全国自給飼料生産コンクール（同協会主催）で農林水産大臣賞も受賞した。昨年、（一社）アニマルウェルフェア畜産協会が創設した「AW畜産認証制度」にも挑戦中で、審査が進んでいる。

2 酪農とチーズの二本柱で楽しく

牧場で働く弟の長坂泰裕さん（28）は2016年春、念願のチーズ工房をオープンさせた。セミハードタイプを主力に6種類のチーズを製造し、地元や釧路市内などに販路を広げている。

高校卒業後の泰裕さんは数年間、道外で働いてか



「放牧畜産実践牧場」の認証を取得した長坂牧場。現在は「アニマルウェルフェア畜産認証」に挑戦中。左手が2010年に建設したフリーバーン牛舎

らUターン就農した。チーズ作りのきっかけは就農した頃、母の富士子さん（61）が発した「酪農の仕事に携わりながら、チーズなどを作ることができたら楽しいね」という一言だった。

11年から3年間、共働学舎新得農場でチーズ作りの基本を学んで実家に戻った。泰裕さんが理想とする牛飼いとチーズ作りの関係は、飼料を与え、搾乳をして放牧をするといった“酪農の仕事の一つ”という形。フランスやイタリアのチーズ工房も訪れ、生乳の品質や製造方法などについて見聞を広げた。

広さ70㎡ほどの「長坂牧場チーズ工房」は、フリーバーン牛舎に隣接し、日量300kgの生乳処理ができるチーズバットや熟成庫などを整備した（総工費は約2,500万円）。牛舎の仕事に汗を流す傍らチーズ作りに励み、地域で農家チーズの製造に携わってきた先輩から学ぶ日々を送る。

今後の方向について泰裕さんは、「草地面積が限られる中で牧場の利益を上げるには、付加価値を高めていくことが大切。チーズと酪農の二本柱でやっていきたい」と意欲を見せる。アニマルウェルフェア酪農に取り組み、チーズ作りで6次産業化も進める長坂牧場。ゆとりのある家族経営は地域に新風を吹き込んでいる。

3 有機酪農と乳製品作りを追求

十勝管内清水町の(有)あすなろファームは、北海道の酪農家による牛乳・乳製品の加工・販売事業の草分け的存在として、1991年に2戸の牧場によって設立された。オーガニック（有機）酪農の実現を目標にしてきたが、最近、そこにアニマルウェルフェア酪農の取り組みが加わった。

同社代表の村上勇治さん（67）は80年代初めまで、共進会で乳牛の点数を競ったり、1頭当たり平均乳量1万kgを目指す酪農家として、内閣総理大臣賞などを受賞した経歴を持つ。しかし、農林省（当時）



牧場を切り盛りする長坂浩行・可菜さん夫婦とチーズ工房を担当する泰裕さん（右から）

の審議会の委員などを務めた故・岡部久さんと出会ったことで「酪農家も自分の商品を消費者に届けるべきだ」との薫陶を受け、人生を大きく変えた。

その後、ヨーロッパのオーガニック牧場を見学し、飼料の品質の高さや牛乳のおいしさに感動し、帰国後は5年かけて全草地を有機栽培に転換。町内の酪農家と畑作農家8戸で「あすなろグループ」を結成し、農産物の直売事業に取り組んだこともある。

あすなろファームは、創業と同時に『あすなろ牛乳』とヨーグルト商品『農園のムース』の製造・販売をスタート。今では牛乳やヨーグルト、バター、ソフトクリームなど25種類ほどの商品を販売し、2017年にはチーズの製造も始める。

同社の生乳部門は、村上牧場と梶山牧場の二つが担う。長男の村上博昭さん（41）の牧場は清水町市街地の外れにあり、放牧地からは十勝山脈を間近に望むことができる。妻の亜樹子さん（41）と共に、70haの草地（うち採草地60ha）で放牧を主体に、80頭の乳牛（経産牛は50頭）を飼養してきた。父の代には一時期、高泌乳路線に走ったが、現在の1頭当たり乳量は7,100kgほど。年間約300tの生乳を生産し、このうち3分の2ほどがあすなろファームで牛乳・乳製品に加工されるという。

乳牛に与える粗飼料は、低水分のロールサイレージだけ。前出の長坂さんと同様、牛の健康を考えて牧草を切り刻むことはしていない。非遺伝子組み換え飼料にこだわり、穀物は道産の規格外小麦やふすま、飼料米などをその日の乳量に合わせて2～6kgほど与える。市販の配合飼料は一切使わない。また、カルシウムやミネラルを供給するために、草地には沖縄県与那国島の化石化したサンゴを散布し、牛にも食べさせる。こうした努力の積み重ねで高品質の生乳生産につなげている。

村上さん親子は、輸入物のオーガニック飼料を与えるような有機畜産の在り方を良しとしない。「粗



有機&アニマルウェルフェア酪農を目指す清水町の村上博昭さん。搾った生乳は「あすなろファーム」で牛乳や乳製品に加工・販売される

飼料の質を高めることで、濃厚飼料の給与量は減らせます。国産穀物が安定して手に入れば、本来の意味でのオーガニック酪農は可能ではないか。有機の飼料米も生産されるようになってきたので、焦らず中期的な課題としてオーガニック酪農に取り組みたい」と博昭さんは今後の展望を語る。

4 酪農の基本を守り、AWも推進

村上牧場では5月上旬から10月末にかけて昼夜放牧する。冬場になると、昼間はよほど悪天候でない限りパドックに放し、夜はつなぎ飼いになる。規格

外小麦はエネルギーになりにくいいため、舎飼いのほうが牛たちの体力を維持できるのだという。

牛との接し方について博昭さんは、「群れから離れた牛をよく見たり、歩き方を観察するようにしています。粗飼料をたくさん食べているかどうかは一番のポイント。搾乳中にルーメンの張りを確認するなど気を付けて牧草の食べ方を見ている」と、きめ細かな心配りをしている。

経営理念は、設備投資などを回収するために生産量を増やすのではなく、草地面積当たりの飼養頭数を守り、基本に忠実なやり方をしていくこと。「頭数は増やさず、(業者任せにせず)自分の力でフリーストールかフリーバンの牛舎を建て、オーガニックやアニマルウェルフェアの方向性を持った経営をしていきたい」と、中期的な目標を示す。

弟の悦啓さん(32)は、4年前にUターンしてあすなろファームに就職し、チーズ部門の創業準備などを進めてきた。同社では今後、アニマルウェルフェア畜産認証を取得し、牛と生産者、乳業プラントが一体となり「幸せな牛乳・乳製品」を提供していくという目標を掲げ、実現に向けた地道な努力を続けている。