Agri Report ――北の大地を拓く新・農業人【8】

品質と付加価値にこだわり ジャージー乳牛の「超少頭 抜いた 数飼育」

石狩管内当別町の小さな牧場「ジャージーの箱庭」

2023 年春、石狩管内当別町の丘陵地帯の一角に、日本国内では数少ないジャージー種の乳牛を飼う小さな牧場が誕生した。その名は「ジャージーの箱庭」、開設を機に当別に移り住んだ 20 ～ 30 代の若き夫婦が切り盛りする。牧場の目標は、人間も動物も対等に幸せを享受しあえるような場を創ること。10 頭以下の " 超少頭数飼育 " で家族同然に暮らし、その牛たちからおすそ分けしてもらう生乳を、少量生産だからこそできる品質や殺菌方法、付加価値にこだわり抜いてみずから加工し、適正価格で消費者の元に届ける――。すでに牛乳を購入する会員は 90 世帯ほどに増え、経営の基盤が整ってきた、「人も牛も幸せな牧場」をめざす営みについて話を訊いた。

（ルポライター・滝川 康治）

放牧シーズンが終わった「ジャージーの箱庭」のパドック（運動場）でくつろぐ牛と飼い主の藤田龍太さん（11 月 20 日撮影）

動物好きが高じ5年の酪農研修 23年にジャージー牛の牧場開設

当別町の中心部から車で10分余り、スウェーデンヒルズの西側に広がる、ゆるやかな丘陵地帯の一角に２０２３年春、牛乳や乳製品の工房を併設した小さな牧場が誕生した。この地に新規就農した藤田龍太さん（１９９４年、札幌市生まれ）と妻の里世さん（99年、大樹町生まれ）が営む「ジャージーの箱庭」である。

放牧シーズンが終わった11月下旬、牧場を訪れると、褐色の体毛に覆われ、鼻先が白っぽい、９頭のジャージー牛がパドックでくつろいでいた。冬場は、倉庫を改造した牛舎とパドックを行き来できる構造にしてあり、牛たちは伸び伸びと暮らす。

「僕は子どものころから小動物が好きでしたが、二十歳になるまで農家の人と全く出会うことはなかったんです。23歳の時に動物と接することを一生の仕事にしようと考え、5年間実習をして、新規就農者に認定された。ジャージーの飼育を志向したのは、牛たちに野性味があり、顔や外見もかわいいからです」

と龍太さんが話す。

日本では主流になっているホルスタインの乳牛に比べ、ジャージーの生乳生産量は半分以下である。大型化が進む酪農の現場で、10頭弱の極小規模でジャージー牛を飼い、生乳を出荷するような経営スタイルでは、とても生活はできない。

そこで、牧場のテーマを「人間も動物も対等に幸せを享受しあえる共存」と位置づけた藤田さん夫妻は、小さな酪農を六次産業化していく道を選んだ。ジャージー牛の生乳を、高温殺菌や脂肪球を破砕するホモジナイズ処理せず、品質や付加価値にこだわり、牛乳やアイスクリームミックスに加工している。ふたりの生き方に共鳴した顧客が増えており、目標の実現に向けた歩みが続く。

3年前に当別を訪れて農地取得 就農と同時に乳製品工房も創る

藤田龍太さんは、札幌市内で病院を経営する両親の下で育った。中学校を卒業し、高卒認定を取得。10代から20代前半まで、親元で自由気ままに暮らす。ペットなど小動物が好きで、実家でも飼っていた。

動物と接しながら生きることを仕事にしようと考えたが、職種としては獣医師や動物園の飼育員、牧場関係くらいしか思いつかなかった。

そこで一念発起して、23歳の時に十勝管内大樹町にある北海道農業公社の十勝育成牧場の研修生に志願。寮生活をしながら3年間、ホルスタインや和牛の飼育などを基礎から学ぶ。出身地に近い道央圏で酪農をしようと考え、千歳市内と釧路管内標茶町の牧場で1年ずつ働く。大樹町の飲食店で働いていた動物好きの里世さんと出会い、千歳時代に結婚。

当別町の丘陵地帯に広がる牧場の夏の風景
（提供＝ジャージーの箱庭．最後の写真を除く３点も）

標茶では一緒に牧場研修をした。「標茶で働きながら牧場用地を探すことにして、道央圏の全部の市町村に電話をかけたら、当別町だけが対応してくれたんです。酪農関係者から『新規就農でホルスタインの飼育だけだと、40頭規模じゃないとペイできないよ』と言われたけれど、役場の担当者に話すと『（牛乳や乳製品を）特産品にできるのでは…』と前向きに捉えてくれました」

そこで22年9月に初めて当別を訪れ、ほどなくして現在の牧場用地を知る。もともと札幌市内で酪農を営んでいた人が採草用に購入した土地で、経営者が他界して親族が引き継いでいたものだ。とんとん拍子で話が進み、8ヘクタールの農地を購入できることになった。

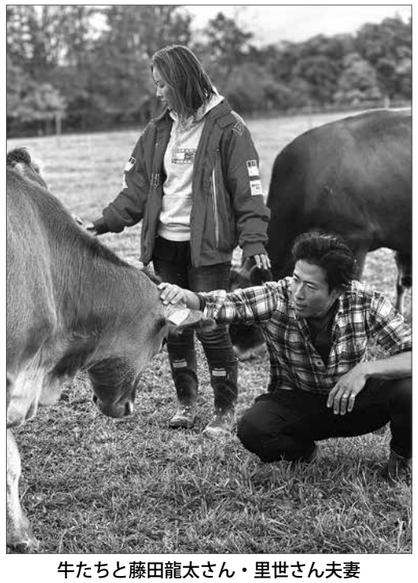
5年間におよんだ龍太さんの研修経験がカウントされ、23年4月には晴れて同町の新規就農者の認定を受け、「ジャージーの箱庭」の開設にこぎつけた。初期投資として、土地代や乳製品工房の建設費と機器類の購入費、施設関係の整備費などで、日本政策金融公庫から4千万円の融資を受けている。

北海道内ではこれまで、新規就農

と同時に乳製品工房を新設した事例はほとんどなかった。

「融資を受ける時点では、実際に牛乳などがすべて売れるどうか分からないわけです。役場の人とやり取りしながら計画書を作り、形になったら（融資窓口の）農協の担当者と相談し、公庫などに話をしてもらう、と。現物がない中、『本当に売れるのかどうか…』といったやり取りが半年ほど続きました」（龍太さん）

そんなハードルを乗り越え、23年6月には道内の牧場から7頭のジャージー牛を迎え、このうち一頭が8月に出産。のちに1頭が加わり、この年の暮れまでに目標の9頭がそろう。この年は、導入した牛たちを牧場の環境に慣らすことに充て、昨年から本格的なスタートを切った。


牛たちと藤田龍太さん・里世さん夫妻

夏場は放牧し「草だけの牛乳」に製造した牛乳は会員宅へ配達も

世界中で広く飼われているジャージー牛の原産地はイギリスで、明治時代の初期に千葉県内の官営種畜場に導入された。現在は、日本の乳用牛頭数の1％にも満たず、畜産関係者によると、道内では2千頭ほどが飼養されているにすぎないという。乳質は濃厚で、ホルスタインに比べ産乳量は少ないが、生乳の脂肪率5％、無脂乳固形分率9％を超えることもあり、根強いファンがいる。

「ジャージーの箱庭」では昨年、全草地の有機ＪＡＳ認証を取得済み。夏場は昼夜放牧して好きなだけ青草を食べさせ、朝1回、乳を搾る。

こうした環境で育った牛の生乳は「グラスフェッドミルク」と呼ばれる。冬場には、乾草と少量のビートパルプ、近くの農家から提供される規格外のカボチャや根菜類を与える。

季節繁殖で4月ころに出産できるよう、獣医師に人工授精を依頼し、12月末で一斉に乾乳。搾乳作業がなくなる冬場は、牧場の加工品を購入してくれる顧客らと交流するなど、ゆったり過ごすという。

現在は、9頭のうち8頭が経産牛で、来年にはこの牧場で初めて誕生した牛が出産する予定だ。生まれた子牛は、3カ月ほど哺乳したのち、知り合いの牧場に譲渡している。

牧場の仕事は、龍太さんが牛のこと全般を、里世さんは主に加工部門を手がけ、ソフトクリームの販売なども担当している。

昨年から自分たちの工房で牛乳の製造を始め、今年は新たにアイスクリームミックス（※原料となる生乳、砂糖、油脂などを混ぜ合わせ、加温して溶かした状態のもの）の製造が加わった。

「僕たちはパティシエではないし、チーズなどを造るには修行も必要になるので、手が出せなかった。そこで、牛乳をメーンにして、うちの製品を味わってほしいお客さんに届けるところから始めました。今後も、このスタイルで続けたいですね」

牛乳は会員制で販売する。価格は9百ミリリットルで1200円。現在の会員数は、個人で約90世帯プラス複数の飲食店という。当別町内と札幌市内の会員宅を3地区に分け、週1回ずつ、みずから車を運転して宅配してきた。

「今は会員の中で牛乳が回っている状態で、本州方面にも口コミで広がってきましたね」と、確かな手応えを感じているようだ。

牛舎やパドックのそばに工房を建設し、牛乳のパック詰め作業

今年5月から10月まで、工房の前で土・日限定のソフトクリーム販売も試みた。とくに告知はしなかったが、知人などからの口コミで話が広がり、分かりにくい場所にも係わらず毎回百人ほどが訪れた。

会員制による牛乳で年間の販売数量を確保し、生産乳量の変動をアイスクリームミックスを使った製品でカバーする――少量で高品質の製品を消費者の元に届ける、なかなか手堅いやり方だと思う。

会員宅には900ml容器で届けるが、写真のような小型容器でも製造

会員の声を励みに牧場づくり宿泊体験ができる場もめざして

「我が家の朝ごはんには欠かせない存在です。味がとにかく濃厚で本当においしいので、朝から最高のスタートをきれます」

「一度牧場の見学に伺ったのですが、牛や環境のことを大切にしながら牛乳を造っているらしく、そういうところもすごくいいなと思いました。少ない頭数で飼育して一頭一頭丁寧にお世話していて、牛を大切にしている感じがしました」

「子供の頃、地元の牧場からの新鮮な牛乳の味を覚えていますが、この牛乳はその思い出を蘇らせてくれます。味は純粋でクリーミーで、まるで昔のまま。特に、近くの農家さんが作った苺と一緒に飲むのが大好きです。孫たちとこの美味しさを共有できることがとても嬉しいです」

牧場のホームページには、牛乳を購入している会員による、こんな感想がたくさん紹介されている。

何十頭もの牛を飼い、搾った生乳はミルクローリー車に吸い込まれ、乳業メーカーに運んで加工される。乳を搾るだけで消費者と接する機会はほとんどない……。そんな大方の酪農家では得られない、とても励みになる言葉ではなかろうか。

「ジャージーの箱庭」では、1日を通して牛たちが自由に過ごせ、人間がいなくても暮らしていけるような、アニマルウェルフェア（家畜福祉）酪農を心がけた牧場づくりをめざしている。

「僕たちは、（牛と土と草が）循環するビオトープのようなものを創りたい、と考えてきました。そのために必要な土地や資材を人間が提供するわけです。牛舎にしても、夏は放牧地、冬はパドックとの間を自由に行き来できる、と。そうして牛が暮らす場所を選んでくれることで、牛乳の味も良くなるんじゃないかな」

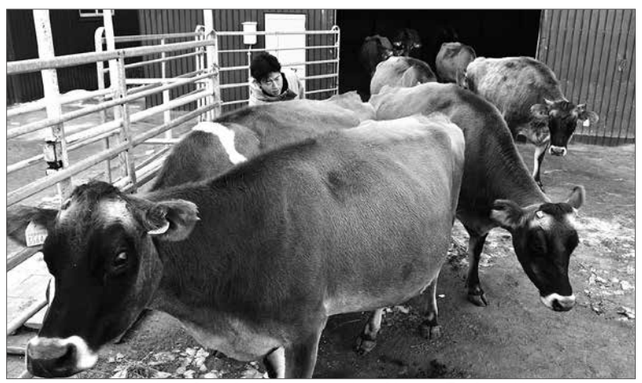
と龍太さんは捉える。だから今後、乳が出なくなっても牛が健康なうちは、この牧場にずっと居続けてほしい、と考えている。

牧場の開設から2年余りの時が流れ、加工・販売部門も少しずつ軌道に乗ってきた。今後も親牛10頭未満の小規模酪農を続け、これ以上は頭数を増やさない方針だ。

次の展開も視野に入れている。

「今後は、牧場に寝泊まりしながら、放牧のようすなどを見てもらえるようなサービスをしていきたいですね。その取り組みでお金が返ってくるようになると、牛たちも嬉しいのでは。僕らの理想は、乳を出せなくなっても経営が成り立つようにしていくこと。そうした牧場ができると、牛たちの新しい暮らし方も見えてくるんじゃないかな」と力を込める。

20～30代の若き夫婦と牛たちが創る牧場の5年後、10年後が楽しみだ。


倉庫を改修した牛舎から出てくる牛たち。冬場は牛の都合に応じてパドックと自由に行き来する

■ジャージーの箱庭
当別町高岡2545―2
☎：080・4504・3956
HP：jerseynohakoniwa.com