

特集 社会と共に生きる酪農を目指して

酪農を通じて、持続可能な社会に貢献！

1

地場産飼料で耕畜連携・農福連携へも門戸を開く

群馬県 須藤牧場

地元の米・麦の栽培に牧場堆肥を投入して循環させながら地場産飼料を活用、人材雇用も積極的に行い、どんな人でも取り組める酪農の形を作り出しています。

牧場に生まれ、北海道で学び、酪農ヘルパーも経験

生乳生産量で常に都府県の上位に位置する群馬県。須藤晃さんは、その県都前橋市の郊外で、約200頭の乳牛を飼養する須藤牧場の代表です。

「祖父の知雄の代は兼業農家で、農耕牛はいましたが、1971年、父の健一が40頭牛舎を建てて専業の酪農家になりました。私が1歳のときです」と晃さん。

中学校を卒業すると単身、北海道の酪農学園大学付属高校に進学し、その後、同大学へ。卒業後、前橋に戻り、地元の前橋酪農協同組合連合会で酪農ヘルパーとして働き、9年目から父の牧場を手伝い始めました。現在は代表として、須藤牧場を率いています。

コンセプトは、牛にとって快適な「ホテル」

「スタッフには、牛に『もてなし』の心で接するよう伝えていきます。牛は何も言いません。だから、何かに困っている様子のときに的確に対応を判断できるように、ホテルのコンシェルジュのようにするということです」と、ホテル須藤牧場を掲げる晃さん。

牛が滞在する「ホテル」として、ストレスが少なく快適な環境を整えることに気を配っています。牛舎は、スペースに余裕を持たせ、エサには牛の免疫力を

高める乳酸菌を添加。また、ハウスクリーニング会社に依頼し、2週間に1回は牛舎内を殺虫、殺菌しています。

「アニマルウェルフェア(動物福祉)への配慮は重要です。安心して快適に過ごすことで、牛たちは、おいしい牛乳を出してくれるのです」と、晃さんは考えています。

地元産にこだわり、耕畜連携、農工商連携を

エサは地元産にこだわり、粗飼料(稲など)にも濃厚飼料(米)にも、できるだけ地元産を活用。粗飼料は7割が地元産です。

「ホテルのシェフとして、最高級の物を、最高級のブレンドで使いたい」と、近隣の農家と連携して育てた飼料用米、稲、麦、トウモロコシを、試行錯誤の末に決めた、独自の配合で与えています。

「自分たちの仲間が作っているので安心できるし、やめてしまった田んぼを活用して飼料作物を作ることので、地元のグリーン・インフラを守りながら、酪農を続けることができます」と晃さん。

そして、粗飼料7割が地元産のこの生乳で、チーズ作りにも取り組みはじめています。

「あくまでも生乳生産を第一に考えていますが、チーズは消費者に直接製品を手渡せるので広報的な役割を担う

ことができます。チーズをピザに使ってもらうなど、商工業者ともコラボしやすいんです」と、常に地元の他業種との連携も念頭においています。

IT技術を活用し、農場HACCP認証も取得

須藤牧場では、IT技術も積極的に導入。乳牛にセンサーをつけることで、動き回っている時間や反すうの回数、寝ている時間などの行動がコンピューターのクラウド上に送られ、スマートフォンで把握できます。不調が検出されるとアラートが送られてくるので、迅速な対応をとることができます。

酪農経営にとって特に重要な、繁殖につながる牛の発情の兆候も検知し、人工授精に適した時期も解析。獣医師や人工授精師に、適切なタイミングで依頼することができます。

また、それぞれの牛の健康状態や分娩状況など、さまざまなデータが蓄積されて一元管理でき、それらを判断材料に、よりの確な飼養管理ができるようになりました。



●須藤牧場：群馬県前橋市泉沢町



上:「酪農のトランスフォームにチャレンジします」という須藤牧場の理念を表したイラストの前の須藤晃さん。

中:フリーパーンの牛舎で、思い思いに過ごす牛たち。繁殖予定など重点的に管理する時期の牛は、首に行動を把握するためのセンサーを装着。

下:地元の農家が栽培する飼料用麦を収穫し、ロールペラー(飼料の収穫等に使用する作業機)で巻く作業。飼料用米のために、新しいものを買いました。その後は同じ場所で飼料用稲を栽培し、飼料用作物の二毛作を実施しています。



「動物が大好きで、牛は初めから怖くなかった。牧場の仕事も楽しいです」と言う田村英一郎さん。



奈良県から引っ越して働き始めた東賢太さん。「大きな動物である牛を世話するのが新鮮です」



ご実家が酪農家で「牛がかわいくて仕方がない」という酒井ますみさん(右)と、「ほのぼのとしたイメージでしたが、実際の牧場の仕事は時間との勝負ですね!」という野口瑠莉さん(左)。



収穫後、発酵させた飼料用米SGS(ソフトグレインサイレージ=収穫した飼料用米を乾燥せずに密閉保存し発酵させたもの)。



地元産の稲(未熟な茎や穂)、米(実ったもみ)、麦、トウモロコシなどを混ぜてエサ作り。

「うちの娘3人全員が家を出ていきますし、特に継いでほしいとは思っていません。ここで多様な人材を酪農に迎え入れ、自身は60歳で引退したいと考えている見さん。」

「酪農の知識がなくても、社会経験を持って、ここに来てくれます。牧場の仕事を新鮮な目で見て良さを感じてくれて、それで雰囲気の良いので、牛も調子がいいのです。パートで一番長い人でも、来て1年のド素人の集団ですが、乳質は地元赤城酪農協同組合連合会で2番、県内では24番になりました」と、見事な結果も出しました。

「IT技術の導入は、目標だった農場HACCP認証(畜産農場における飼養衛生管理向上の取組認証)の取得にもつながりました。」「認証取得に取り組みなかで、記録の大切さに理解が深まりましたし、人材教育のマニュアルを作ることでもできました。仕事のなかで、さまざま無駄があると気付くことができ、結果的には利益も上がりました」とのこと。3年間かけて2019年に認証を取得することで、日本の酪農家約1万4000戸のうち、農場HACCP認証を受けている36戸(2020年現在のうちの1戸)となったのです。

特別支援学校から研修をきっかけに人材登用

父の健一さんが60歳になって、徐々に仕事から退くようになってきたところから、牧場を担うようになった見さんは、「一生懸命やっているのに牛が病気になることがある。なんとかしたいけれど、自分だけではできないことがあるな」と思い、従業員の雇用を決意。現在は、従業員2名、パート5名を雇用しています。しかしこれまで、長続きする人がなかなかいなかったそうで、振り返って、見さんは語ります。

「県の農林大学校出身者などが夏に実習に来て、そのまま就職するというパターンがほとんどでした。だから、酪

農については知っているけれど他の職場は知らない。それで友達の話を聞く、他の牧場や他の業種のほうが良く見えて、大体3年くらいで辞めてしまうことが多かったですね」

「そうしたなか、特別支援学校の先生から、「動物好きな生徒がいるので、牧場の仕事を体験させてもらえないか」と依頼があり、当時、高等部2年生だった田村英一郎さんを実習に受け入れることになりました。特性に合わせて丁寧に指導することで、できるようになる作業は徐々に、しかし確実に増加。牧場の仲間たちのサポートで、それまで乗れなかった自転車にも乗れるようになり、そして卒業後は須藤牧場に就職し、現在グループホームに住んで、自転車で牧場まで通勤しています。」

多様な人材を広く酪農に迎え入れる雇用の

牛舎の掃除やエサ寄せなど、担当の仕事をしつかりこなす田村さんの様子を見て、「牧場の仕事を分割し、適した人にそのパーツを自分に合ったやり方でしてもらえば、もっと多くの人に牧場の仕事をしてもらえるのではないかと」と見さんは考えます。毎日の搾乳

ここでエサを作り、牛を飼っていく、それが続いていけばいいのです。百年後を考えたら、自分の牧場とか言ってる場合じゃない。そのためには牧場も株式会社にして、第三者継承がスムーズにできるようにしたい。そして現農場長の熊川さんたちに、彼らの考える酪農をしてもらえたらいいと思います」と、将来にわたって酪農を続けていける環境、持続可能な社会への貢献についての思いを語ってくれました。



左から、田村さん、酒井さん、須藤淳子さん・見さん夫妻、熊川さん、野口さん。



新しい牛舎。「頭数を増やすのではなく、今いる牛たちを分散させて、もっとゆったりできるようにします」



牧場内のチーズ工房。淳子さんが担当し、本格稼働に向けて準備中です。



地元のハウスクリーニング会社による、牛舎内の殺虫、殺菌作業。子牛の牛舎への石灰塗布や、牛舎の換気扇の掃除などもアウトソーシングしています。



乳頭を洗浄し、乾燥したタオルで丁寧に拭き、乳の通りを良くするための前搾りを行ってから搾乳をはじめます(学生アルバイトの西村尚陽さんが作業中)。



肥育農場での経験もある農場長の熊川啓太さん。「須藤牧場では早くからIT技術を取り入れており、周りから注目されていて、やりがいがあります」