



酪農教育ファーム



認証牧場「ファーム山下」の活動をご紹介します！

牛乳をもっと飲んでもらうために
活動を通して
消費者に直接伝えたい！



乳製品の手作り体験時の注意点

牧場で酪農体験を受け入れる際、体験メニューのひとつとして
バター作りやアイスクリーム作りなど

「乳製品の手作り体験」を行う牧場も多いと思います。

手作り体験を実施する際には、食品衛生上の事故が起こらないよう、
以下の内容に十分留意しましょう。

原料

- 市販の牛乳または生クリームを使う。
- 生乳は使わない。
- 牛乳や生クリームなどは、定められた保存条件や消費期限を守る。

手作り体験を行う場所

- 動物とのふれあいゾーンと明確に分離する。
- 三方が囲まれている場所か、室内で行う。
- 室内以外の場合は、暑熱対策に気を配り、できれば屋根の下や日陰で行う。
- もしそのような場所が確保できない場合は、テント等を用意する。
- 夏場は、直射日光の下で行うとバターが固まりにくい、牛乳が傷みやすいなど事故やトラブルの原因にもなる。
- 風の強い日などは、ワラや草が風に舞って食品に混ざること考えられるので、注意を払う。

体験時

- 事前打ち合わせの際、牛乳や卵など食品アレルギーの方がいないか確認する。
- バター作り体験などで使う容器は、使い捨てのものを利用するか、洗浄・加熱殺菌してから使う。容器を持参してもらう場合は洗浄・加熱殺菌したものを準備してもらう。
- 始める前に、せっけんで手をよく洗い、アルコールなどで消毒する。
- 作ったものはその場で食べ切り、絶対に持ち帰らせない。

モ〜ひとことアドバイス！

※地域によって対応方法が異なる場合もあるので、
近くの保健所に相談しましょう。

生乳※を参加者に飲ませることはできません！

不特定多数への販売、譲渡には許可が必要です。（食品衛生法・乳等省令）
牛乳は各段階で検査、牛乳工場での加熱殺菌、加工されることに重要な意味があります。

※生乳とは、乳牛から搾ったままの加熱殺菌されていない乳のこと。



酪農教育ファーム活動にまつわる

お悩み・質問を大募集！

立場を問わず、
酪農教育ファーム活動を
実践するにあたっての
「お悩み」をお寄せください。

- 酪農教育を学校の授業に取り入れてみたいけれど、
どうしたらよいかわからない.....
 - 体験に来た子どもから「なぜ牛は白黒なの？」と聞
かれて、答えられなかった。みんなならどう答える？
- などなど、どんなことでも構いません。お寄せいただいた「お悩み」は、今後、誌面で
取り上げていく予定です！



<https://forms.gle/6tmme6NKKCAwFJF27>
アンケートフォーム内に
記入欄がございます

お悩みは
こちらから！

p. 2 face to face
Vol.68プレゼント企画

COVER STORY

認証牧場「ファーム山下」の活動をご紹介します!

p. 4 - p. 7

牛乳をもっと飲んでもらうために
活動を通して消費者に
直接伝えたい!

p. 8 - p. 10

農業高校生が酪農教育ファーム活動の基礎を学ぶ!
宮城県加美農業高等学校にて
令和4年度ジュニア
ファシリテーター研修会を開催

p.11 子どもたちから感謝の手紙が届きました!

酪農教育ファーム活動とは?

「酪農を通して食やしごと、いのちの学びを支援する」ことを目的に、「認証」を受けた酪農家等が、主に教育現場と連携しながら、牧場や学校等で行う教育活動です。

認証を受けて活動を行う「場(牧場等)」を「酪農教育ファーム認証牧場」、認証を受けて活動を行う「人」を「酪農教育ファームファシリテーター」といいます。2022年3月末現在、全国で261の牧場等と540人のファシリテーターが認証を受けて活動を行っています。

詳しくは酪農教育ファームのホームページをご覧ください。

www.dairy.co.jp/edf/

酪農教育ファーム



アンケートに答えてプレゼントをGET
Vol.68 プレゼント企画

「酪市酪座 ~うしさんからのおすすめ~」で人気のバター・チーズセットを
今号のアンケートにお答えいただいた方の中から抽選で10名様にプレゼントいたします。
アンケートへの回答をお待ちしております!



バター・
チーズセット
10名様にプレゼント!



よつ葉 北海道十勝
シュレッドチーズ

(1kg)【要加熱】×1袋

ほのかな酸味が魅力のマイルドな
チェダー、芳醇な香りと濃厚なうまみ
を持つゴーダ、糸引きの良いモッツァ
レラのチーズ3種を配合しました。
セルロース不使用で、チーズ本来の
自然な風味を楽しめます。業務用
1kgのお得なサイズです。



よつ葉
加塩ポンドバター

(450g)×2個

北海道十勝産の良質な生乳を
100%使用して造りました。
十勝の大自然が育んだミルクの風味
とコクが活きた贅沢な味わいです。
創業以来、ずっと造り続けている変
わらぬおいしさを、お届けします。



雪印 北海道
ポーションホイップバター

(5g×20P)×1袋

有塩バターをそのままホイップしま
した。
ソフトでパンにも塗りやすいブラカッ
プ入りのポーションバターです。

今回の感動通信について、

ぜひご意見をお聞かせください。

今後の紙面づくりの参考にさせていただきます。

※回答時間の目安は2分程度です。
※お預かりしたお客様の個人情報はプレゼントの送付のみに利用致します。

回答はこちらから

アンケートフォーム内に
記入欄がございます

https://forms.gle/6tmme
6NKKCAwFJF27



締め切り

2022年
11/15(火)

牛乳をもっと飲んでもらうために 活動を通して消費者に直接伝えたい！

鳥取空港からおよそ1時間、北条砂丘風力発電所の迫力ある風車を横目に、^{だいせん}大山町へと車を走らせます。特産品であるネギ畑と鮮やかな緑色の芝生畑の丘陵に目を奪われていると、見事に実ったトウモロコシ畑が現れ、それからしばらくすると牛舎が目飛び込んできました。そこが、鳥取県で第一号となる酪農教育ファーム認証牧場「ファーム山下」です。



山下正太さん(左)、敏子さんご夫婦

開拓精神を引き継ぎ 酪農家の道へ

ファーム山下に到着してすぐに、にこやかな笑顔で迎えてくれたのは、代表の山下正太さんと敏子さんご夫婦です。
正太さんの祖父(故人)は戦後開拓地であった大山に入植し、サツマイモやダイコンなどを栽培する耕種農家を営んでいました。正太さんの父・高春さん(故人)は紳士服の仕立て屋だったそうですが、父親が体調を崩したことを機に就農し、北海道から乳牛2頭を導入したのが現在の「ファーム山下」の基となっています。

「つくれるものは自分でつくる」が口癖だったという高春さん。自宅をはじめ、半地下型のサイロ(飼料貯蔵庫)も基礎から屋根まですべて手づくりだそうです。自宅の軒先に5頭を繋いで本格的に酪農に取り組みはじめ、増頭に伴って丸太や廃材を使って牛舎まで手づくりしたという徹底ぶりに感銘を受けました。

正太さんは、1978年に高校を卒業して実家に就農しました。その後、自家育成(牧場内で種付け・出産・哺育・育成を一貫して行うやり方)で少しずつ増頭し、ファーム山下は酪農専業へと舵を切りました。

粗飼料はほとんどが自給 優良乳質出荷者にも選出

「つくれるものは自分でつくる」という高春さんのDNAを受け継ぐ正太さん。粗飼料はほとんど自給しています。道中に見た見事に実ったトウモロコシ畑は、まさにファーム山下の牛たちの飼料となるトウモロコシでした。良質な自給飼料は生乳の品質にも結び付き、2021年には中国生乳販売農業協同組合連合会が主催する「中国地区良質生乳出荷者表彰」で優良乳質出荷者に選ばれました。



生後間もないかわいい子牛

「動がしやすくなるのでは」と直感的に感じ、認証取得を決意。即座に行動し、平成23年、ファーム山下は鳥取県で第一号の酪農教育ファーム認証牧場、敏子さんは鳥取県で第一号の酪農教育ファームファシリテーターとなりました。

乳和食ひろめ隊として 食育活動を数多く実施

平成22年に宮崎県で発生した口蹄疫がきっかけで、酪農家としての使命に気づいたという敏子さん。「命を削ってつくられている牛乳をもっと活かしたい」との思いから、牛乳を飲むだけでなく毎日の料理に活用する方法を考えるようになりました。そのような中、地域交流牧場全国連絡会の主催で平成23年に開催された「牛乳鍋コンテスト」に参加した際、審査員

として来られていた「乳和食」を提唱する料理家・管理栄養士の小山浩子先生と出会います。小山先生に魅了され、「私も牛乳を使った美味しい料理を作りたい」という思いから、牛乳料理のレシピづくりに取り組むようになりました。

さらに、知り合いの酪農家5人で「乳和食ひろめ隊」を結成し、小、中、高校での食育授業や、各地で開催される食育イベントへの参加を始めました。それらの活動が人気を博し、乳和食ひろめ隊は引っぱりだこに。年間50回にも及ぶ食育活動を10年間にわたり実施されたと言います。今は、メンバーの方たちが高齢になったことに加え、コロナ禍の影響もあり、以前のような活発な活動は差し控えているとのことですが、そのような中でもお呼びがあれば敏子さんが一人でも出向いて活動されているそうです。



新たに増設した牛舎には、正太さんの父・高春さんが丸太や廃材で手づくりしたという牛舎が一部残されています。



ファーム山下の牛の飼料となる見事に実ったトウモロコシ畑。

鳥取県で第一号の 酪農教育ファーム認証牧場に

実家は神奈川県藤沢市の酪農家だという敏子さん。正太さんとは、若い農業者が中心となって組織する4Hクラブ(農業青年クラブ)の会合で出会い、結婚しました。結婚後すぐに「ファーム山下」の中心的存在となり、酪農教育ファーム認証を取得しようと決意されたのも敏子さんです。敏子さんは認証を取得する前から牧場の体験受け入れを行っていましたが、酪農業界紙に酪農教育ファーム認証牧場の募集広告が掲載されているのを見て、「認証牧場になればもっと活



牧草を円筒状に梱包して発酵させる。(ロールペールラップサイロ)



防疫対策の徹底のため各所に看板を設置。

コロナ禍でも活動に取り組み 来場者との素敵なふれあいも

ファーム山下では、コロナ禍にあっても積極的に酪農教育ファーム活動に取り組んでいます。

昨年は、山下さんご夫婦の友人の企画で、大手スーパーマーケット及び大山乳業農業協同組合とコラボし、食育イベント「オンライン酪農体験in大山町」を開催しました(感動通信62号参照)。これが大変好評を得たということ、さらに二回のオンラインイベントを実施されたそうです。

ピング場(気軽に楽しむ豪華なキャンプ場)を設置するイベントを企画し、来場者向けのオブションイベントの一つとしてファーム山下による酪農体験を提案。「大山町を全国に発信したい」という友人の熱い思いを受け止め、正太さんと敏子さんは快く引き受けました。

ファーム山下ではこうしたイベントに加え、個人の酪農体験希望者にも対応しており、観光客が通りすがりに「牛を見せてもらっていいですか」と来ることもあり。飛び込みで来られたあるご婦人とはチーズの話になり、「モッツアレラ」と言うので、敏子さんがレシピを渡

したところ、その日の夜中に「つくりました」と連絡がきたそうです。敏子さんは「驚きました、本当にうれしかったです」と笑顔で語ってくれました。

コロナ禍でも変わらず酪農教育ファーム活動を行っていることについて、正太さんは「酪農家として衛生・防疫対策を行うのは当然のこと。コロナ禍だからと特別なことはしていません。これからも積極的に受け入れて行きたいです」と言います。

修学旅行生が体験学習で ミルク餅づくりにも挑戦

昨年の秋に和歌山県の中学校から、「修学旅行の体験学習として、牧場で生徒を受け入れてほしい」という要望がありました。「新型コロナウイルスの影響は大丈夫ですか」と訊ねたところ、「学校としても、しっかりと対策をさせていただくのでぜひお願いします」との返答を受けて、修学旅行生20名を受け入れました。

生徒たちは酪農体験とバターづくり、そして敏子さん自慢のレシピである牛乳と片栗粉でつくる「ミルク餅」づくりにも挑戦したとのこと。牛舎での酪農体験に1時間、バターづくりとミルク餅づくりに1時間、合計2時間の活動を行いました。

正太さんは「今回は、酪農体験では女の子の方が度胸があり積極的で、逆にバターづくりやミルク餅づくりの



牛舎の入り口にはラップサイロで作ったかわいいモニュメントが。

ときには男の子の方が楽しんでいました。おもしろいな、世の中も変わってきたんだなと感じました」と語ってくれました。

出前授業やオンライン活動も 精力的に活動を展開

毎年、大阪の中学校が林間学校で大山にやってきました。大山登山の翌日は、いくつかのコースの中から各自選択して体験学習を行います。「バウムクーヘンづくり」や「川遊び」などと並んで、ファーム山下での「酪農体験」もコースの一つとして設定されています。酪農体験は人気コースだそうです。酪農体験は30人の中学生を4つ

のグループに分け、4つのコーナーを順に回ってもらいます。敏子さんは「酪農家のお話」を担当し、正太さん、長男の正太さん、次男の祐次さんが、「餌やり」「ブラッシング」「子牛の哺乳」をそれぞれ担当。さらに、牛に負担とならないように時間が合えば、「搾乳体験」も行います。

また、敏子さんは地元の保育園への出前授業も実施しています。酪農についてお話しした後、園児でもできる簡単なレシピを使って、牛乳を使った団子やホットケーキづくりを行います。今後は園児だけでなく、園児の保護者向けにオンラインを活用して牛乳料理のレシピを紹介する活動もやってみたいとのこと。「親が牛乳を飲まなければ子どもは飲みません。家の冷蔵庫に牛乳が入っていないければ飲めないのでから」と敏子さん。

さらに、酪農家の子どもたち向けには、「家業である酪農の奥深さに気づいてほしい」との思いからオンラインでアイスクリームづくりも教えており、精力的にファシリテーターとしての活動を展開されています。

生産者である酪農家が 消費者に直接伝えることが重要

「酪農教育ファームの牧場認証を取得すると、紙芝居や乳牛の胃のパネルなどのツールがもらえます。認証を取

得することで、酪農教育ファーム活動がしやすいように工夫されていると思います」と語る正太さんと敏子さん。「また、認証を取得することで、安全・衛生・防疫対策や、体験者への接し方等について定期的に学ぶことができますし、保険の加入も義務付けられているので、子どもたちを安心して迎えることができます」と、認証を取得することのメリットについても語ってくださいました。

「子どもたちには、牛がどんなものを食べて牛乳ができていくのか、そして、これだけの量を食えないと牛乳が出ないんだということを知ってほしいですね」と敏子さんは言います。「体験した子どもが大人になったとき、自分の子どもに対して、自分の体験を踏まえて牛や酪農について語ることができたら、子どもは親を尊敬の眼差しで見るとはいいでしょう」と正太さん。

正太さんは、「今、酪農現場は生産コストの上昇等により非常に厳しい状況が続いています。11月には価格転嫁という形で牛乳の値上がりが見込まれていますが、それにより消費が減るようなことになれば、みんなの健康を願って生乳を生産している酪農家にとっては、まさに本末転倒です。牛乳をもっと飲んでいただけると、生産者である酪農家が消費者に直接訴えることが重要なのではないでしょうか」と熱く語ってくださいました。



「オンライン酪農体験in大山町」の酪農体験で大奮闘する敏子さん



「オンライン酪農体験in大山町」でミルク餅づくりを実演する敏子さん

「ファーム山下」

経産牛37頭、育成牛17頭、
和牛の成牛3頭、和牛の育成牛3頭
酪農従事者/4名

正太さん、敏子さん
大介さん、裕次さん

住所/鳥取県西伯郡大山町
羽田井1418-732
連絡先/0858-58-3347

笑顔の絶えない正太さんと
敏子さんのお二人



宮城県加美農業高等学校にて 令和4年度ジュニアファシリテーター研修会を開催

令和4年8月9日、宮城県立加美農業高等学校にて「ジュニアファシリテーター研修会」が開催されました。この研修会は、「東日本大震災復興支援もーもースクール」に参加予定の同校生徒が、事前に酪農教育ファーム活動の基礎を学ぶためのもので、2014年度から毎年継続して実施されています。



座学研修の様子



安原米蔵さんの講義に集中する生徒たち



ABITANIA ジャージーファーム
安原米蔵さん



山田先生から実習における注意事項を聞く生徒たち

氏（青森県・ABITANIA ジャージーファーム）とオンラインでつながって「体験学習実践の心得」について学び、最後に、交牧連東北ブロック事務局の笠原新一氏（一財）蔵王酪農センターを講師に「感染症予防対策」について学びました。午後からは校内の放牧場にて実習「子牛の調教」を実施。オンラインで安原さんから具体的な指示を受けながら、生徒全員がリードを付けた子牛の調教に取り組みました。最後に、安原さんと笠原さんから酪農教育ファーム活動におけるアドバイスをいただき、研修会を終了しました。



タブレット端末を通じて安原さんから指示が飛ぶ

オンラインと対面の併用でも工夫して取り組む
以前は安原さんも現地に出かけていましたが、コロナ禍以降はオンラインによる指導となつています。コロナ禍においては、様々な会議や研修会で行われているようなオンラインと対面の併用が求められるようになってきました。実習では、安原さんとなつたタブレット端末を笠原さんが持ち、生徒たちの様子を映しながら進めました。笠原さんや加美農のファシリテーターである山田陽一先生らが、安原さんと生徒それぞれの声や様子を伝えてサポートする



全員が子牛の調教に取り組む



安原さんと笠原さんから酪農教育ファームにおけるアドバイスを受ける

など工夫しました。山田先生は、「リアルな場だけでなくオンラインを通じて、多くの人たちが皆の成長のために協力してくれている。そのことに感謝しよう」と生徒たちに訴え、「大人になるにつれて体験する場面が少なくなる中で、小学生のうちに貴重な体験をさせてあげることのできるもーもースクールをしっかりとサポートできるように頑張ろう」と生徒たちを激励しました。小学生と高校生が触れ合える貴重な場となるもーもースクール。ジュニアファシリテーターとなった高校生たちの活躍が大いに期待されます。

いつもは「学ぶ側」の生徒が「教える側」になって活躍

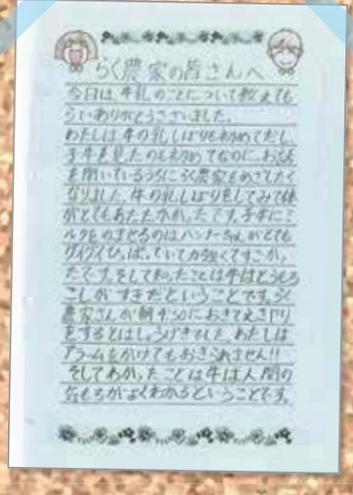
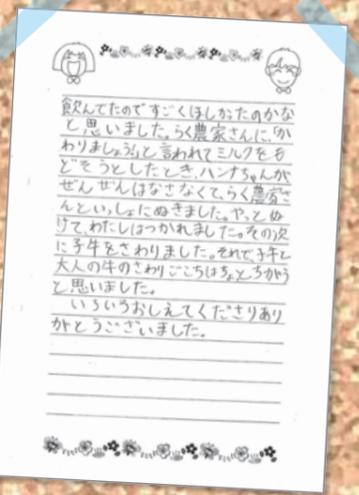
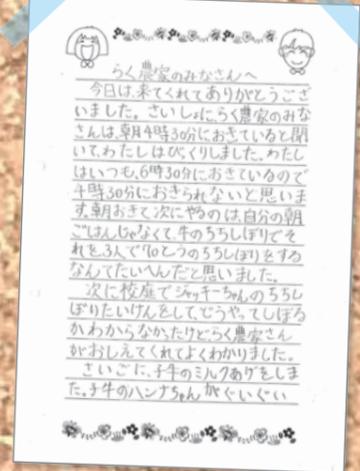
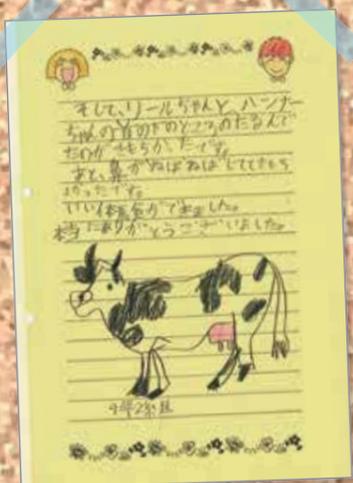
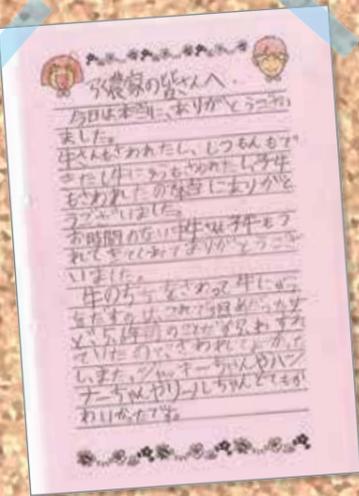
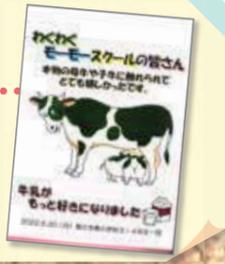
東日本大震災の被災地域の小学校に酪農家が乳牛を連れていく出前授業「東日本大震災復興支援もーもースクール」は、東北生乳販売農業協同組合連合会（以下「東北販連」）及び地域交流牧場全国連絡会（以下「交牧連」）等の主催で、2011年度から実施されています。酪農教育ファーム認証牧場であり、交牧連の会員でもある宮城県立加美農業高等学校（以下「加美農」）はこの取り組みに2014年度より参加しており、畜産を学ぶ生徒たちが毎回「ジュニアファシリテーター」として活躍しています。いつもは「学ぶ側」である高校生が小学生に「教える側」になることから、事前に酪農教育ファーム活動の基礎を学ぶために開催されているのが、今回ご紹介するジュニアファシリテーター研修会です。今回の研修会には、加美農で畜産を専攻する生徒13名（2年生8人、3年生5人）が参加し、前半は座学、後半は実技を行いました。初めに（一社）中央酪農会議による「酪農教育ファームってなんだろう？」の講演、続いて酪農教育ファームファシリテーターである安原米蔵

子どもたちから感謝の手紙が届きました!

東京都の墨田区立第三寺島小学校において、「牛乳の日」である6月1日に開催された「わくわくモーモースクール」。(感動通信第67号参照)

開催を待ち望んでいた子どもたちにとって大満足の「わくわくモーモースクール」となったようで、子どもたちから、ファシリテーターの酪農家さんらにお礼の手紙が届きました。

ここでいくつかを抜粋してご紹介させていただきます。



小学校内では
子どもたちの
感想をまとめた
わくわく
モーモースクール
が壁新聞として
掲示されました!



研修会を終えてひとこと



交牧連東北ブロック事務局、
一般財団法人蔵王酪農センター理事、
酪農教育ファームファシリテーター
笠原新一氏



加美農業高等学校教諭・
寮務部長、
酪農教育ファームファシリテーター
山田陽一氏

農業高校を卒業しても酪農や農業の道に進む生徒ばかりではありません。酪農だけでなく他の業界でも後継者不足が大きな課題となっています。若い人たちに酪農教育ファーム活動を広げることが、課題解決の糸口となると考えています。学生のうちに酪農教育ファーム活動に触れることで、社会に出てたとえ別の業界に進んだとしても、酪農や農業の良きサポーターになってくれるのではないのでしょうか。

東日本大震災の被災者を励ましたいと始めた復興支援もモーモースクールですが、参加した酪農家にとっても、厳しい状況の中でも酪農を続けていく励みになっています。

ジュニアファシリテーター研修会については、今回の加美農の他、2018年度からは宮城県農業高等学校でも実施しています。生徒たちにとって、モーモースクールのような実践の場があるというのは素晴らしいことだと思います。今日研修会に参加した生徒の皆さんの活躍が楽しみです。

本校の生徒には農家の後継者だけでなく一般家庭の子どもも多く、目指す進路や学びたいこと、性格も様々です。「牛」という教材を通じて、多様な生徒が持つそれぞれの特長を活かしたいと思っています。

自分が学んだことを誰かに伝えることこそが一番の学びになります。そのため酪農教育ファーム活動においても、実践によって学びをアウトプットすることが重要だと考えています。大人になるにつれて体験する場面が少なくなる中、モーモースクールは小学生だけでなく高校生にとっても貴重な体験の場と言えるでしょう。生徒たちには、小学生や酪農家の方たちなど外部の人と交流することで対応力のある人間に成長してほしいですし、経験を積んで成長していく生徒の姿を見ることが私自身の励みにもなっています。

生徒たちが酪農に関連した職業に就くかは分かりませんが、でもどんな進路に進んだとしても、思いやりを持って誰かの為に貢献できる人に育ってほしいことを期待しています。

研修会に参加した高校生のことば



2年生、
農業課畜産専攻
早坂凌雅さん

ジュニアファシリテーター研修会には初めて参加しました。

今回の研修会では、特に子牛の調教実習ができたことが良い経験になりました。オンラインではありましたが、安原さんから指導していただいたことは、これから小学生たちに教える立場となる自分にとって有意義なものとなったと思います。

実家が酪農家だったので、中学生の時に酪農家になろうと決めていました。しかし、事情により廃業してしまつたので、高校を卒業したら、空き家となった実家の牛舎に自分自身で牛を飼いたいと考えています。自分自身が酪農家となり、さらには次代の後継者を育てていくことで、日本酪農が活性化すればいいなと思います。



3年生、
農業課畜産専攻
阿部耕平さん

実家では野菜畑と稲作、作庭のほか畜産も行っているため、高校卒業後は家業を継ごうと考えています。

今回の研修会は、昨年度に続いて2回目の参加です。今年は3年生になって後輩ができ、先輩という立場になりました。昨年度に「東日本大震災復興支援モーモースクールin仙台」に参加した経験を踏まえ、学んだことを後輩たちに伝える責任があると感じています。

農業・酪農に対してマイナスイメージを持っている人もいます。[モーモースクール]の場を通じて、そういう人たちにも農業や酪農の楽しさを知ってもらいたいです。