

国産100%の

親子で体験して学んだ

おいしい牛乳が毎日飲めるまでを、はじめて知りました！

初めての酪農体験から見えた 牛乳ができる原点

佐藤さん親子・沖さん親子が酪農家のお仕事を見学＆体験。
実際に体験して初めてわかることもたくさんありました！

柿澤さんのお仕事その1
エサやり



柿澤牧場のエサやりは1日2度行う搾乳の前後とお昼の計1日5回。牧草や栄養豊富な飼料トウモロコシ、麦わらなどを季節やお乳の出方によって配分や量を調整しながら与えているそう

柿澤さんのお仕事その3
搾乳



搾乳は、朝7時と夜6時の1日2回。「ミルカー」と言う機械を使って行います。手搾りでの体験を行なった佐藤さんは「思ったより難しかったですが、牛乳はこうやって搾乳されることで生産されているんだと実感しました」とのこと



柿澤さんのお仕事その2
牛舎の掃除



牛たちがエサを食べている間に牛舎を掃除。集めた粪や尿は発酵させて堆肥にします。「牛の健康を考えて常に清潔を保っているんですね。おいにもとても気をついていると聞き、すごいと思いました」と沖さん

みんなで
がんばりました！



Start



エサやりに大喜びの子どもたち。「あっちの牛はエサが少ないね」とどの牛にもまんべんなくあげていました

子どもと一緒に体験しました！



この日は、エサやりと搾乳、さらに牛の心音を実際に聞いたり、牧場内で飼われている羊とふれあう場面も



初めての経験は
楽しかったけど
毎日となると
とても大変ですね



今回、酪農体験で
お世話になった柿澤牧場さん

牛の健康を重視した飼育はもちろん、酪農教育ファーム活動など地域に溶け込む牧場経営を行っています／神奈川県茅ヶ崎市天沼245 ☎0467-54-8355

初めての酪農体験で知った牛乳ができるまでの酪農家の大変さ

今回、ESSSE読者親子が訪れたのは神奈川県茅ヶ崎市にある柿澤牧場。「おいしい牛乳を生産するために人も牛も笑顔になれる環境で、愛情と感謝の気持ちをもつて牛を飼育しています。また、酪農教育ファーム活動をはじめ、いろいろな形で地元の人に受け入れられる牧場づくりを目指しています」と語る牧場主の柿澤博さん・赤里さん夫婦と一緒に、酪農家のさまざまな仕事を体験しました。

柿澤牧場に現在いる牛は、赤ちゃんを産んで牛乳を生産する大人の乳牛から、生まれて一週間の仔牛まで全部で25頭。1日も休むことなく早朝から晩まで牛たちの世話をしています。今回参加した佐藤さんは、「名前を呼んで声をかけると牛が応えて驚きましたし、本当に愛情をかけて飼育しているんだと思いました。365日休みなくというのはまさに子育てと同じ。毎日当たり前のようにお乳を飲んでいましたが、意識が変わりますね」と感心していました。



栄養たっぷりで毎日の食卓に欠かせない牛乳。神奈川県内の住宅街で酪農を営む柿澤牧場にESSSE読者がお邪魔して、牛乳や乳製品のもととなる「牛乳」ができるまでを初めて見て体験。酪農を全身で感じました！

堆肥づくりと毎日同じリズムで動けるので慣れると意外と大変ではないんですよ。

柿澤美里さん（以下、美里さん）：

体力的に大変だとと思うことはあるけれど、寝てしまえば翌日はスッキリ、元気です（笑）。

博さん：ただ、私はこの牧場の3代目になるのですが、祖父が始めた当初とは変わってきてる部分もあります。たとえば台風などの自然災害が頻発することや、夏

の暑さが過酷になっていることで置の設置など対策はしていますが、牛は暑さに弱いので…。生産

が環境に大きく影響を受けるのが難しいところです。

沖さん：それでも大きな変動もなく毎日手頃な価格で牛乳が買えるのはありがたいです。簡単にはコントロールできない環境のなかで時間と手間をかけてくださっているおかげなんですね。

自然の影響を受けやすい厳しい酪農の生産環境

牛乳や乳製品は、私たちにとって基本的な食料のひとつ。その原

料となる「牛乳」をつくることが酪農の仕事です。生き物が相手なだけに、仕事に休みはなく、労働時間も長くなりがち。牛乳・乳製品の需要は増加していますが、高齢化や後継者不足に加え、工賃や燃料代の高止まり、設備の更新費用の増加などが原因で酪農家の戸数はピーク時から激減しています。

そのようななか、安定して国产牛乳を供給するために酪農や乳業の関係者は「需給調整」を行っています。牛乳の生産量は、暑さで乳牛の体力が落ちる夏場は減少し、冬場は増加。一方、需要は牛乳を中心とする夏場は増加、冬場は減少という逆の傾向に。消費地である都府県の牛乳需要に対応するため、年間を通じて主産地である北海道から大型高速船や鉄道などを使い生乳を輸送していますが、夏場は輸送量を最大化して牛乳の製造を行って、冬場から春先は生乳生産が牛乳需要を上回るため、保存性が高いバターなどの乳製品を多く製造するという工夫をしているのです。

しかし近年は、酷暑によって生産量が想定以上に減少したり、多く発する台風や地震などの自然災害による生乳廃棄の発生、北海道からの生乳輸送がストップするなど、努力だけでは解決できない事案がなっているのです。

酪農家さんから学んだ牛乳が毎日飲めること、酪農の今を知ることの大切さ

酪農体験が終わったあとは、おいしい牛乳をいただきながら、酪農家をとりまく環境の変化や現在の酪農事情について伺いました

いつでも手軽に牛乳を買えるのは酪農家さんの努力のおかげなんですね

佐藤さん：毎日当たり前のように牛乳を飲んでいますが、今日は少しだけ体験してみて、酪農というのは本当にたくさんの仕事があるんだなと感じました。朝から夜まで毎日休みなくというのは大変ですね。

柿澤博さん（以下、博さん）：祖父が始めたこの牧場で小さい頃から育つたせいか、つらいと思ったことはありません。決まった時間に始まり、エサやり、掃除、搾乳



国産の牛乳や乳製品が安全安心に毎日届けられます

酪農家が搾った生乳は牧場でチェック



クーラーステーションでチェック



乳業工場でチェック



小売店、消費者へ

酪農家さんの思いや熱意を伺つてみて日本の牛乳がおいしい理由がわかりました

沖さん：牧場というと郊外にあるイメージだったのですが、ここは住宅街の中で少しピックりしまして。よくに気をつかっていることがありますか？

博さん：おいですね。こまめな掃除やファンの処理などにおいては気をつけています。牛舎を清潔にしておくことは牛たために大切ですから。

美里さん：でも、地域の方と交流を深めながら経営していくこともあります。幼稚園や小学生を対象に酪農教育ファーム活動を行つています。

すが、そのくらいの年齢で経験



抽選で10名にMILK JAPANグッズをセットでプレゼント！

二次元コードから応募ページにアクセスして、アンケートに答えると、牛乳のことや、牛乳を使ったミルクレシピなどおいしくて役立つ情報が満載の『ミルク日記 毎日を元気に過ごすためのミルクの本』（チーム・ミルクジャパン著）ほか、MILK JAPANオリジナルグッズをセットにして抽選で10名様にプレゼント！ 締め切りは2020年1月3日まで。



酪農教育ファーム活動



生乳の生産だけでなく酪農にはさまざまな役割が

酪農は、牛の糞や尿を田畠の肥料として還元することで、日本の「循環型農業」の軸になるとともに、使われなくなった田畠を活用することで、国土保全と里山の景観や環境の維持にも役立っています。さらに、酪農を通して食やしごと、いのちについて子どもたちに学んでもらう「酪農教育ファーム活動」を行う酪農家もいます。



たりないからと輸入に頼るのは危険！

たりなければ輸入すればいいのではと思ってしまいますが、世界の牛乳・乳製品の生産量（約8億トン）のほとんどは自国内で優先的に消費され、輸出に回るのは1割未満。さらに、輸出できる国も限られます。また、気象の影響を受けやすいのはどこの国も同じで、干ばつなどでいずれかの国の輸出が減ると、国際価格が急騰するリスクもあります。

おいしい国産牛乳をお届けできるように日々がんばっています！



【牛乳向けの生乳需給（都府県）】

