

一切加熱をしていない 「生乳」を飲むことができるところ

想いやりファームでは、全国でも珍しい取り組みをしています。でもそれは、奇をてらったものではなくて、想いやりファームのスタッフが次の世代に心から残したいものを仕事として行なっているだけなのです。



は せ が わ たけひこ
長谷川 竹彦さん

昭和29年神戸生まれ。昭和63年に中札内村に移住。平成3年中札内村離農跡に新規就農。平成12年中札内村レディースファームを設立。現在、経営の傍ら全国各地で講演なども行っています。

その人がどのように生きてきたのか、全て出てしまうのが農業。子育てと同じです

中札内村にある想いやりファーム。ここでは28ヘクタールの牧草地に、親子合わせて45頭の牛がスタッフと共に暮らしています。ここでは生乳を飲むことができます。牛乳ではなく生乳です。牛乳と生乳。何となく同じもののようにも感じてしまいますが、日本の法律上では全く違うものなのです。簡単に言うと生乳は乳牛から搾った乳のことを言い、牛乳は生乳を原料にして加工したものを言うのです。そして、日本で生乳を販売しているのは、唯一想いやりファームだけなのです。

「生乳が世界の市場で出回らなくなつて100年ぐらいになります。生の乳で現代の安全基準を満たすことは不可能なんです」と話すのは、代表の長谷川竹彦さん。長谷川さんは神戸の出身。小さなころから



「生乳を販売するなんて常識ではあり得ない。国から認可が下りるまで3年かかりました」と長谷川さん。

自然な状態で動物と関わり合うことを考えてきたと言います。日本には多くの酪農家がいるのに、どうして生乳を販売している人がいないのか。「経済性や効率を優先して考えるととてもできません。そのことを考えると、むしろ損なことばかり」。想いやりファームの生乳は書いて字のごとく、牛の生の乳。加熱殺菌はしていません。それは、殺菌をする必要がないほど、生乳中に含まれる細菌が少ないということ。しかし、その生乳の品質を保つための管理には、途方もない労力がかかっているのです。「全てにおいて半端なことはできない。完璧なものでなければうちは製品にはしません。機械を組み立てるのに1時間。充填するのに1時間。そして機械を使った後の分解洗浄に6時間。工場内のATP（生体反応）の値も、通常1000以下でいいと言われているんですが、うちは2です。製品のチェック検査もかなり厳しくやっていますし、生の乳を流通させるのに、どんな企業にも負けないことをやっています」。



想いやりファームのスタッフの多くは女性。牧場内にはカフェスペースがあり、生乳を飲んだりソフトクリームを食べることができます。

有限会社
想いやりファーム
中札内村西戸蔦東2線163-10
TEL.0155-68-3137
<http://www.omoiyari.com>



とことん研究し、安全な牛の乳をお客様に提供しようと考えてる長谷川さん。「生乳を商品として流通させるには、それほどまでに衛生管理を徹底しなければ出荷することはできないし、何より牛たちが本当に健康で幸福でなければなりません。おっぱいは母親の状態が全て出ますから」。経済効率が優先する考え方だけでは、到底割り切れない思いが1本のビンには詰め込まれています。

長谷川さんには酪農家という意識が全くないと言います。「牛たちと一緒に暮らしているという感じですね」。人の都合で牛から乳を搾るのではなく、想いやりファーム

のスタッフは牛の立場からの目線を大切ににし、なるべく牛にストレスがかからないような環境を作っています。なので牛を追い立てたりもしませんし、牛一頭ごとに搾乳の時間も違います。「生き物なんだから違うのが当たり前。1頭1頭に個性があつて感性がある。それを一つの方法でやってしまうことは不自然じゃないですか」。

想いやりファームでは無農薬・無施肥で牧草地を作り牛を放牧し、餌は草だけしか与えていません。「乳牛は赤ちゃんにあげる10数倍の乳が出るよう改良されてきました。今生きている乳牛は草では全く栄養が足りず、穀類でかろうじて生きています」。

想いやりファームでは、長い年数をかけて牛たちを本来の姿に戻す努力を続けており、その結果として今では草だけで暮らせるようになりました」。

長谷川さんは競争が進む今の時代にあつて、あえてリスクを取り、時間をかけて自分の理想をストイックに追い求め続けています。現代の経済効率を優先する考え方の下、誰も好んでやろうとはしないことをやる。その根底にあるのは、自然の中では人間も牛も同じ動物でありお互いの存在があつて初めて生活をするので、自然の中という哲学のようなもの。そんなことを長谷川さんの生き方から感じるので。

家族の力が結集して生まれる 新しい酪農の形

牧場の牛乳でジェラートを作り、酪農教育ファームを行う。
自由に広がっていくカタチの中心には、餌からこだわって健康な
牛を育てるという姿勢と、家族それぞれの協力がありました。



ひろせ ふみこ 広瀬 文彦さん、まゆみ 真由美さん

一緒に牧場を発展させてきた絆の深さが、互いを思いやる言葉から感じられます。

ジェラートで再認識、

「うちの牛乳ってすごい！」

帯広市にある広瀬牧場の敷地内には、ジェラートを提供するお店、「ウエモンズハート」があります。自社牧場の新鮮な牛乳で毎日ジェラート作りを行うのは、代表広瀬文彦さんの奥様である真由美さん。130以上あるレシピの中から、旬の素材を使った14種類がお店に並びます。

「ジェラートに加える果物や野菜は出来る限り自家製のもの、十勝産のもの、生産者の顔の見えるものを使っています。1番の武器は何と言っても牧場の牛乳ですが」と真由美さんはにっこり。

ウエモンズハートのオープンに当たって、兵庫県、東京都などのお店に勉強に行った真由美さん。広瀬牧場の牛乳で初めてジェラートを作ったのも東京の研修先でのことでした。それまでは研修元の牛乳で試作を重ねていましたが、レシピのベースが大体出来上がったところで、文彦さんに牧場の牛乳を送ってもらい、実際に作ってみたのです。

「これがもう、びっくりするくらい味が違って。本当に鳥肌がたちました」。その場にいた研究員の方々も、「エッ」と驚いた表情になり、「これだけ美味しくて、味の差別化が出来るなら、十分に商品として成り立つ」と太鼓判を押してくれたそうです。「あのときの美味しさは今でも忘れられません。うちってすごい牛乳を作っているん

だ！と、改めて主人の努力に感服しました。

真由美さんが絶賛する広瀬牧場の牛乳は、牛を健康に育てるということを基本にしています。

「美味しい牛乳は、健康な牛から出るものですからね。そのためには餌が大切。うちでは牛が食べる牧草やデントコーンを敷地内の畑で作っているのですが、土作りの部分から工夫しています」と文彦さん。

現在牧場の仕事を一緒に行っている長男貴章さんと共に、土の成分をしつかり計つ



左/ウエモンズハートのハスカップとかぼちゃのジェラート。ハスカップもかぼちゃも敷地内で採れたもの。牛乳のさわやかな甘みが口いっぱいに広がります。 右/ウエモンズハートの外観。もともとは広瀬さん一家のご自宅、改装して店舗にしたのだとか。「息子3人を育てた思い出の場所でもあります」と真由美さん。





上／牛に食べさせる乾牧草。牧草を刈った後天日に3日間干し、保管しやすく丸めたもの。水分は10%以下になっており、牛に必要な繊維質がたっぷり。中右／収穫した牧草をビニールシートの下で乳酸発酵させる。サイレージと呼ばれる牧草を作ります。広瀬牧場では乾牧草とサイレージの2種類を食べさせています。中左／フリーストール式の牛舎でのんびりとくつろぐ牛たち。下／酪農教室の会場となる農場の2階には、講義用のポスターがズラリ。

リバティヒル広瀬牧場

帯広市西23条南6丁目13番地
TEL.0155-33-6064
<http://www.uemons.com>

た上で、堆肥やカルシウムや必要最低限の化学肥料などを土壌にバランスよく投入する、というやり方を行っています。平成23年からは、カルシウム分としてぼたての貝殻を砕いたものを混ぜることも始めました。

また、牛舎では、牛を繋ぎずに自由な状態で飼うフリーストール方式を採用しています。ストレスの少ない環境にしてあげること、やはり、美味しい牛乳に繋がるという考え方です。「ウエモンズハートに牧場というバックグラウンドがあるからやっていること。根っこである牧場の仕事をこれからも大切にしていきたい」。

牧場の仕事に信念と誇りを持っている文彦さんですが、実はもうひとつ、自身のライフワークとして力を注いでいる事柄があります。それは、平成3年から行っている酪農教育ファームという活動です。搾乳体験や自身の講義を通して、命や食の大切さ、酪農への理解を深めてもらおうという内容で、学校の授業の一環として使われることも多く、年間平均100組、約3000人が訪れています。始めたきっかけは、東京の小学生からかかってきた1本の電話でした。「『コーヒー牛乳って、牛にコーヒーを飲ませたら出るんですか?』。あまりに予想

外の質問だったため文彦さんはとても驚き、小学生に向かって丁寧に説明をしたそうです。この体験がきっかけとなり、酪農家自らが生産現場のことをもつと伝えていくべきではないか、と考えるようになりました。「農作業が一番忙しい時期に教育ファームが重なり、これで本当に百姓と言えるのか、と葛藤したこともあります。でも、子どもたちの変化や反響の大きさを見ていると、本当のことを知りたいのにその場所や手段がなかっただけ、と思えるんです。うちはそういう場所でありたい。身体が動かなくなっても口が動く限りは酪農を伝えて

いきたい。私の夢です」。

文彦さんが酪農教育ファームを始めるとき、真由美さんは協力を惜しまなかったと言います。「家族の理解のおかげで教育ファームはここまで発展しました」と文彦さんは言い切ります。

ウエモンズハートもまた、文彦さんの搾る牛乳と真由美さんのジェラート作りの腕前が結合して、今の形が出来上がりました。広瀬牧場の土台は家族が互いを思いやる気持ち。そこをスタート地点に、家族それぞれが力に磨きをかけ、高め、共有し合い、独自の酪農の形を作り上げて来たのです。