おかやまコープ。

暮らしをつくる Vol④

生協牛乳のふるさと 松崎牧場を訪ねて

安全で安心な商品を―。そんな消費者の声にこたえようとおかやまコープは岡山の気候を生かした健康で豊かな食卓づくり、食料自給率の向上を目指し、農と食がつながった社会をモットーに農産物の安全と地球環境の保全を目的に「地産地消」に取り組んでいる。県内産地と連携した商品がラインアップ。生協牛乳もその一つ。生協牛乳の生乳を生産する酪農家を訪ねた。

牛乳も地産地消

循環型酪農を展開

牧草を育て、堆肥も循環

おかやまコープの牛乳は生協牛乳、低脂肪牛乳の二種類。いずれも岡山県内の酪農家で生産された生乳を使っている。「岡山県産の生乳を使用し岡山県内の工場で製造するため、より鮮度のよい牛乳をみなさんに届けることができる」とおかやまコープ全体理事の吉田弘美さん。このうち、生協牛乳は温暖な気候に恵まれた瀬戸内地域の五十七の生産者に限定した生乳を使用している。「生産者の顔が見える商品づくりということですね。安全、安心につながります」と吉田さん。

岡山市東区松新町の松崎牧場。生協牛乳に使われる生乳を提供している牧場の一つだ。

現在は三代目の松崎範之さん（三六）が妻と両親の四人で酪農に取り組んでいる。牧場の始まりは昭和三十三年のこと。範之さんの祖父母が乳牛一頭を導入したのが最初。以来、試行錯誤を重ねながら酪農一筋、五十年の伝統ある牧場だ。次第に規模を拡大し、現在は牛舎三棟、堆肥舎、牛糞乾燥施設などがある。市街地に近い場所にあり、典型的な都市型酪農だ。

牧場で生まれ育った乳牛はかわいいという松崎さん

牧場周辺で育つ牧草

現在、搾乳牛四十六頭、乳用育成牛二十五頭、出産などを控えて搾乳していない乾乳牛十頭を飼育。大体九十頭前後の規模。すべてが自家産牛だ。

乳質向上にこだわり

一筋に50年、伝統ある牧場

晴れの国と称される岡山県。「温暖で日照時間が長いことは健康な乳牛を育てるためにはとても重要。恵まれた環境にあります」と松崎さん。牧場のこだわりは「ミルク・クオリティ（乳質）」。徹底的にこだわった酪農を展開している。種をまき、牧草を育て、これを乳牛に与え、牛糞から自家堆肥を作り、これを土地へ戻し、また牧草を育てるといった自然環境に配慮した循環型の酪農スタイルを固守し続けている。「最終的に人間の口に入るもの」との信念から良質な牧草確保に努める。

循環型の酪農の柱は自給飼料の確保。工夫を凝らす。地域内外の転作田や水稲裏作を活用しているほか、川原や中洲をも自治体から借りてイタリアンライグラス、スーダングラスといった種類の牧草を育てている。年二回の収穫などの作付面積は延べ四十㌶と広大だ。

こうした経営を反映し、同牧場の飼料自給率は五十㌫と高い。「県内でも数軒と思います」と松崎さん。

水にもこだわる。地下水を汲み上げ、これをろ過して与えている。天然水は冬は温かく、夏は冷たい。牛の食欲も増すのだという。

牛糞の処理はもう一つの柱。生糞にオガクズ、モミガラを混ぜ、乾燥ハウスでコーヒー粕を使って消臭し、乾燥させる。これを堆肥舎で発酵させた後、飼料圃場に還元する。さらに袋詰めしたものは家庭菜園用などとして販売している。

「お話を聞くと、品質にこだわる松崎さんの誠実さを感じます。新鮮な牛乳を提供してもらって地産地消を進めるおかやまコープにとって大変ありがたいことです。また、お母さんはかつておかやまコープの運営委員長をやっておられ、とても親近感を覚えます」と吉田さんは感激も新ただ。

品質にこだわる松崎さんは二〇〇五年に日本ホルスタイン協会認定のジャッジマンに難関を突破して選ばれている。乳牛のソムリエともいわれる資格。経験や日々のたゆまぬ努力。松崎牧場の乳牛は毎年多くのコンクールに出品し、多くの部門でチャンピオン牛に選ばれている。「健康な牛に育て上げてこそ良質な牛乳が得られるのです」。

「確かな品質を直接消費者に届けたい」。そんな思いから取り組んだのがジェラートの販売。良質な牛乳生産の延長だ。牧場に隣接して二〇〇七年に一号店を開店した。評判を呼び、休日などには多くの人が詰め掛ける人気店になっている。

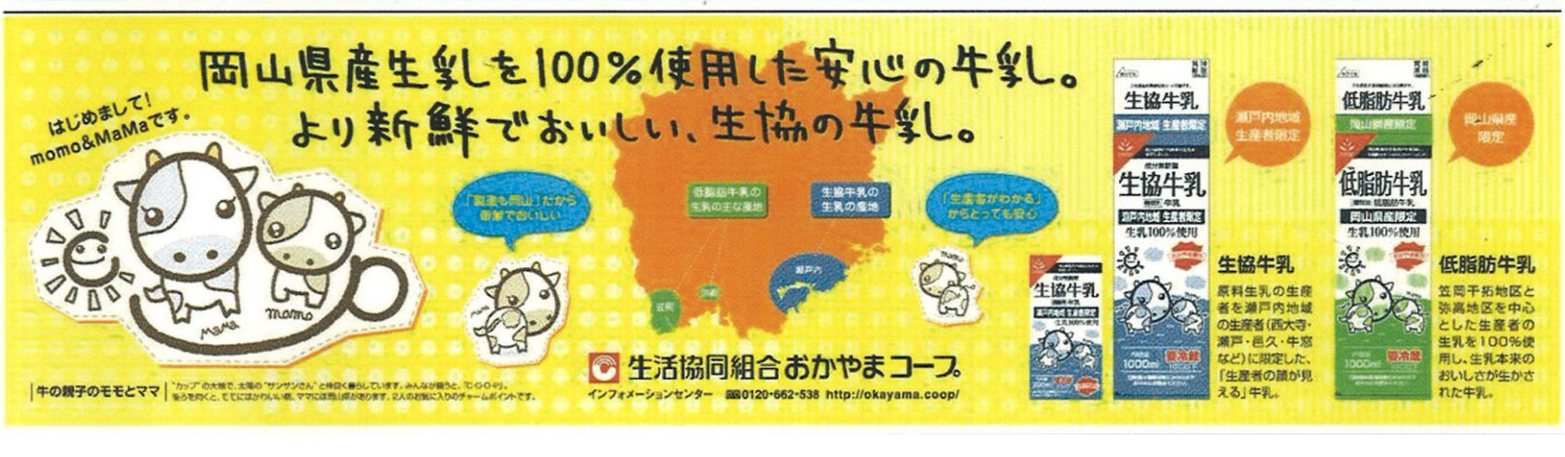
生乳の提供を受けるおかやまコープは組合員と生産者の交流を図る目的で同牧場や牛乳メーカーをめぐるスタンプラリーなどを計画しており、「生協牛乳のよさを多くの人に知ってもらいたい」としている。

松崎さんと話す吉田さん

牧草をロール状に巻き、ラップをかけて発酵させたロールサイレージ

ジェラートの販売店

企画・制作／山陽新聞社広告局


岡山県産生乳を100％使用した安心の牛乳。
より新鮮でおいしい、生協の牛乳。

はじめまして！ momo&MaMaです。

牛の親子のモモとママ

生協牛乳
原料生乳の生産者を瀬戸内地域の生産者（西大寺・瀬戸・邑久・牛窓など）に限定した、「生産者の顔が見える」牛乳。

低脂肪牛乳
笠岡干拓地区と弥高地区を中心とした生産者の生乳を100％使用し、生乳本来のおいしさが生かされた牛乳。

生活協同組合おかやまコープ
インフォメーションセンター　0120-662-538　http://okayama.coop/
「産地も岡山」だから新鮮でおいしい
低脂肪牛乳の生乳の主な産地
生協牛乳の生乳の産地
「生産者がわかる」からとっても安心
瀬戸内地域 生産者限定
岡山県産 限定
生協牛乳
瀬戸内地域 生産者限定
生乳100％使用
低脂肪牛乳
岡山県産限定
生乳100％使用
1000ml
要冷蔵
MaMa
momo