

★被災地等を支援する【JOSOたすけあい基金】は注文番号500253 1口500円にて毎週受け付けています。ご協力よろしくお願い致します。
★関東子ども健康調査支援基金【寄付】 注文番号:500252 1口1000円～ にて毎週受け付けています。ご協力よろしくお願い致します。
★東海第二原発差止訴訟基金【寄付】 注文番号:500251 1口500円にて毎週受け付けています。ご協力をお願い致します。
★JOSO脱プラ基金は注文番号:500254 1口500円にて毎週受け付けています。ご協力をお願い致します。



2022-23年度活動テーマ(案)「つくと食べるでつながろう ～私たちの地産地消～」

健康な牛は 健康な土から 2年ぶり 鈴木牧場交流会 開催報告



45頭の牛たちとともに、毎日おいしいヨーグルトやチーズ、牛乳を生産している鈴木牧場の皆さん。毎年夏、牧場で組合員との交流会を開催していましたが、今回は約2年ぶりに実施できました！「良質な牛乳は健康な牛から。健康な牛は良い牧草、そして健全な土から」。でもどうやって？この鈴木牧場の取り組みを、実際に現場で感じられた2日間でした。(2ページに続きます)。

●生協基幹運営／地域活動・催し●

- ・9/17(土) 清水農園 援農交流会
- ・9/24(土) 水海道のめぐみちゃん 稲刈交流会

●提携・協同・連帯企画●

- ・9/17(土) 歴史講座

■毛がツヤツヤ！目がイキイキ！ 牛たちと臭わない牛舎のヒミツ

いつもなら鈴木牧場に行くと鈴木さんから「じゃ、堆肥を見に行こうか！」となりますが、今回は牛の説明から。



鈴木牧場では約45頭の牛を飼っています。この数が多いのか、少ないのかというと「とても少ない」です。現

在の一戸当り平均飼養頭数は93.9頭（農林水産省資料より）。約1/2です。「1頭ずつ目の届く範囲でいたいから、規模の拡大はしないんです」と鈴木さん。

また、普通の牧場などに行くと独特の「牛舎の臭い」が漂いますが、鈴木牧場にはありません。むしろ草のいい香りにつつまれています。その理由を聞くと「牛が健康だから」と鈴木さん。「良い循環が出来ていないからです。良い堆肥→健康な土→健康な草→健康な牛のサイクルを作る事がとても大切。そうする事で健康な牛から絞った牛乳は美味しくなるし、二次的に牧場も臭わなくなる」。健康な牛を育てるには、健全な牧草が大事なんですね！

■噛んでみてビックリ！ 甘い牧草のヒミツ

ではいよいよ牛の健康のヒミツ、牧草について。

鈴木牧場では主に「イタリアンライグラス」という種類の牧草を栽培し、収穫後ラップでくる



んで発酵させ、一定期間(40日以上)置いてから牛に与えます。種まきは10月頃で、収穫は5月頃。この収穫のタイミングがと

ても重要です。刈り取ってから収穫するまでの間、畑に少しでも雨が当たってしまうと、栄養価が低下し、甘い香りも消えて美味しさが失われます。なので、この時期の牧場はピリピリ

モード。天気予報と毎日にくるめこの日々が続きます。ラップに包んで発酵過程を経て、7月上旬にやっと完成！その年はじめて出来た牧草（ボジョレーヌーボーならぬ牧草ヌーボー）を牛たちは待ちわびており、夢中になって食べます。「美味しい草を食べると、牛って唸るんです。その声を聞くとうれしいですね」と鈴木さん。

牛も夢中になって食べる牧草。いったいどんな味がするのでしょうか？

「ちょっと、牧草の茎の部分を奥歯で噛んでみて」と鈴木さん。恐る恐る噛んでみると何と！じんわり甘い。その理由を尋ねると、「やっぱり元となる草がちゃんと健康に育っているからですね」と。続けて、「牧草は健康な土からしか生まれないから、やっぱり土作りが大事なんです」。

ではいよいよ、牧場の「心臓部」、堆肥舎へ。鈴木牧場の土づくりのヒミツに迫ります。

■土づくりがやっぱり大事！

牛舎から歩く事約5分で堆肥舎に到着。堆肥と粉碎チップを保存しておく屋根付きの施設が現れます。堆肥は臭くて近づけないという常識が覆されます。臭いが感じられない空間です。



堆肥は発酵しており、その温度は何と70℃以上！手を入れ続けると熱くて耐えられない温度です。この堆肥舎では牛糞と粉碎チップと適度な水分(企業秘

密！)を混ぜて、堆肥を発酵させる菌(糸状菌)が住みやすい条件を作っています。そうすることで堆肥は発酵をはじめ、黄色から褐色に代わり、臭いもしなくなってきました。切り返しを三回おこない発酵がどんどん進み完成します（菌の食べるエサが少なくなってくるので、米ぬかを追加する事で菌を元気にさせます）。完全に発酵させた堆肥はまるで「山の土」の様な香り。全く臭くありません。

この堆肥が完成するまでに約1年かかります。この堆肥こそが、「健康な土」の元となります。



この「良い循環」の中から生み出されるのが鈴木牧場の牛乳であり、チーズであり、ヨーグルトです。

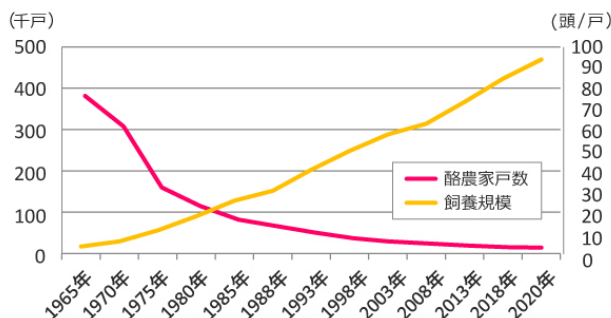
■飼料の自給率向上に向けた取り組み

「国内で出まわっている牛乳はほぼ国産。ならば、その牛の飼料だって国産でしょ」と思いますが、現在の国内の乳牛の穀物類(主に大豆・トウモロコシ・大麦・ふすま・綿実)飼料はほぼ100%が輸入です。

一方鈴木牧場では、地域の生産者や国内の調達で穀類(主に大豆・トウモロコシ・ふすま・綿実)の国内自給率は37%に増えています。また少しずつ自前の牧草地を増やしていき、現在牧草地の面積は9ha(年間で2〜3回作付けするので合計23ha分)。牧草換算では1年間で約45頭の牛が食べる量の約60%を賄えています。

「本当は100%いけばいいと思いますが、ここは土地がとても限られている都市近郊酪農という部類に入ります。この限られた条件で飼料の自給率を上げるには、牛の頭数を増やさずに草地面積を広げること。やっとここまで来ました」と鈴木さん。

「でも、息子夫婦が継がなかったらここまでは決断出来なかったと思う」とも。これからも鈴木牧場の産品を頂ける幸せに感謝です。



(酪農家戸数と飼養規模の推移：日本乳業協会飼料より)酪農家は減少し、大規模化が進んでいる事が分かります。

■地域内の有機的なつながり

見学の途中で偶然にも近くで有機農業を営む土味農園 天池さん(常総生協組合員)に会いました。「ヨーグルト作りで出るホエー(乳清)を引き取りに来ました」と天池さん。天池さんはそのホエーを鶏の餌に混ぜて与えています。「鈴木牧場のホエーを餌に混ぜて与えると、鶏たちがとても元気になります」。



海外から調達するのではなく、国内で生み出される産物を余すところなく利用する。牧場内の循環が、地域内の循環へと広がる取り組みです。地域内の有機農業が「有機的なつながり」によって更に広がっていきます。

■参加した組合員の感想

一頭一頭に名前をつけて愛情深く育てていらっしゃる様子がよく分かりました。牛の健康を大事にされているので、その牛からの美味しい牛乳やヨーグルトをさらに美味しく感じられました。これからも鈴木さんも牛さんたちも健康第一ですてきな牧場を続けていってください。(Kさん)

常総生協を通して鈴木牧場の美味しいヨーグルトをいただき、毎朝、さわやかな気持ちで一日をスタートしています。鈴木牧場の実践が、是非広がるように、そして一人でも多くの若い酪農家がそれを学べることを期待しています。(Yさん)

牛を健康に飼うという鈴木さんの思いを牧場を訪ねて実感しました。動物が大の苦手な私ですが、牛さんのやさしい目、肌つやをじっとみる事ができました。人と同じで身体に良いものを食べて愛情を持って接すれば元気に育つ。本当に素晴らしいことですね。ご一家の熱い思いをこれからも私たちに届けて下さいませ。応援しています。(Yさん)

殺菌温度：72°で15秒

一般の牛乳は130°3秒など超高温で短時間に殺菌処理をおこないます。これは大量生産を目的とした殺菌方法で、超高温を加えることで有用(善玉)菌も死滅してしまいます。また高温殺菌の場合はタンパク質、カルシウムも熱変性を起こしてしまいますが、できるだけ牛乳本来の味わいと栄養価を考え、72℃で15秒での殺菌にしています。

ノンホモジナイズ

一般の牛乳はホモジナイズ(均質化)という工程で牛乳に圧力をかけて脂肪球を小さく砕き均質化をしていますが、ホモジナイズも行わず自然なままの牛乳です。ですので、ビンを立てて静置しておく上にクリーム層が浮いてきます。良く振って飲むもよし、クリーム層をコーヒーなどに入れて楽しむもよし、自然の牛乳をお楽しみ下さい。

常総生協オリジナルロゴのビン

容器はなるべく環境に優しく再利用可能できること、牛乳に他の風味がつかないことを考えて「ビン」としました。ビンは洗浄に手間と時間がかかるのですが、これは鈴木さんの強いこだわりです。



「石岡鈴木牧場牛乳」720ml 定期登録価格295円(税込)319円

賞味期限：お届けから5～6日 製造日が週3回(日・火・金)の為、曜日によって賞味期限が若干異なります。

(新規)石岡鈴木牧場牛乳 定期登録申し込み用紙

◆組合員番号： _____ ◆お名前： _____ ◆定期登録本数： _____ 本

◆登録サイクル(○を付けてください) 毎週 _____ 隔週 _____

◆開始回を教えてください： _____ 月 _____ 回より

※右のQRコードからも受付をおこなっています。→こちらをスキャンしてください。



組合員・職員・生産者の広場

〇ゆずみそで調理♪

先週届いたゆずみそを、ブタひき肉とからめて、肉みそをつくり、炒めてナスやピーマンと食べたらずともおいしかったです。また扱って下さい。

(Yさん)

「いつでも買える前日OKリスト」がとても読みやすくなりました。

値上げラッシュの話題は色々なところで取り上げられ楽しい気分にはなりません、各々自身自身で考え・選択して暮らしたいものです。

(Mさん)

〇フローズンヨーグルト

要望していたフローズンヨーグルトが登場してくれて嬉しいです。

(Kさん)

〇島香さんの切り身セット

鮮魚冷凍セットのヒラメ切り身は新鮮で脂がのっており感動的な美味しさでした。

ご意見ありがとうございます。現在3個入りを月1回、6個入りを月1回企画しています。是非これからもご利用ください。

(商品部)

ご意見ありがとうございます。岩手県・宮古市の「丸友しまかさん」が宮古港とその周辺港に水揚げされた旬の魚を切り身にしました。鮮度抜群で好評です。

10月8日(土)に生協本部で島香さんが講師となり「お魚講習会」を開催予定(後日広報します)です。そちらもぜひご参加ください！

(商品部)

〇前日OKリスト

いつもありがとうございます。