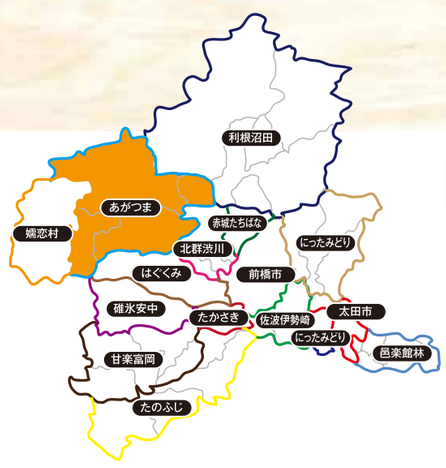
農業の未来 支えます

高原の恵み モウ一杯！

本県は酪農も盛ん。農林水産省の統計によると、2015年の生乳生産量は約25万トンで、全国4位。県内有数の酪農地帯の一つが長野原町北軽井沢。高原の冷涼な気候を生かして健康な牛を飼育し、良質の生乳を生み出している。北軽井沢を擁するJAあがつまの出荷量は年間2万8500トンで、県内総合JAではトップだ。生乳は鮮度が命。JAは酪農家が生産した生乳を新鮮なまま確実に乳業メーカーに届けるシステムを運営し、子どもたちや消費者の健康維持・増進に貢献。加工にも積極的に関わり、消費拡大を図っている。

①



Vol.14 生乳

本県は全国有数の農業県。標高10㍍から1400㍍まで広がる耕地を生かし、多種多様な農畜産物が生産されている。農業に変革が求められている現在、主要な15品目に着目、代表産地のJAを訪ね、安定供給に向けた努力や産地振興の取り組みを毎月1回リポートする。次回は9月3日掲載。

JAあがつま

吾妻郡東吾妻町原町607 TEL.0279-68-2911

エサの自作を支援 乳質高め経費節減

「生乳」は、搾ったままの牛の乳。殺菌され、牛乳として流通する。チーズなど乳製品の原料にもなる。

長野原町北軽井沢は、JAあがつま管内の酪農家の6割に当たる27戸が集中する酪農の本場。第2次大戦後に中国から引き揚げてきた人たちが移住、不毛の火山灰地を開拓して始めたという。

酪農家が飼育するのは、乳用種の雌。生後8～10カ月で県営浅間家畜育成牧場（北軽井沢）＝写真①＝などの牧場に預けられる。浅間牧場次長の板垣光明さんは「放牧で牛は本来の生活ができ、足腰が鍛えられる。ストレスなく暮らすことで良質の乳が出るようになる」と理由を解説する。牧場で過ごしている最中の月齢14～16カ月で妊娠。妊娠7カ月ほどで酪農家の元に戻り、3カ月後の出産を待つ。子牛が生まれれば搾乳できるようになる。

北軽井沢で酪農を営む「KC牧場」は、母牛を300頭飼育。JAを通じ、1日8トンを出荷する。社長の重原康男さん（34）は「自分で牛乳8千本の売り先を探し、毎日納品するなんてできない。JAはどれだけ搾っても引き受けてもらえ、助かる」とメリットを実感。国などの補助金を活用する場合も多く、申請窓口を引き受けるJAの役割は大きい。

北軽井沢の酪農家はトウモロコシなどの飼料も栽培。エサ代を節減でき、良質のエサを与えられる利点がある。栽培指導もJAの大切な仕事になっている。

酪農はJAあがつまの販売高の3割を占める重要な産物。唐沢透理事長は「飼養管理を徹底し、安全・安心でおいしい牛乳を出荷していきたい。欧州連合との経済連携協定でチーズの輸入量が増え、乳価が下落する懸念があるため、しっかり対策を講じていきたい」と支援を約束する。

③

高品質を安定供給

安全・安心でおいしい牛乳を食卓に届けるため、JAあがつまはクーラーステーション（長野原町北軽井沢）＝写真②＝を中心に、品質を維持して速やかに販売先に届ける仕組みを構築、運営している。

酪農家は毎日朝夕、生乳を搾り＝写真③、すぐに冷蔵タンクで5度以下に冷却し、品質を維持。JAは毎日午前中に集乳車（7トン車3台、4トン車3台）を巡回させて新鮮な生乳を回収する。クーラーステーションは乳質を検査した上でタンクに貯蔵し、当日中に売り先に届けている。

酪農家とJAが一体となった冷蔵・流通の仕組みは、品質のそろった生乳の安定供給に欠かせないものとなっている。

②

チーズケーキやヨーグルトに

JAあがつまの生乳はさまざまな加工品＝写真⑤＝に姿を変え、消費者を楽しませている。

「北軽井沢レアチーズケーキ」は20年以上愛されている人気商品で、JAが製造。爽やかで濃厚な味わいが魅力だ。1個73グラム入りで税込み162円。

榛名酪農協連合会（高崎市）に生乳を卸しており、「北軽井沢牛乳」「北軽井沢ヨーグルト」などに加工される。東毛酪農協（太田市）も販売先。「北軽井沢カマンベールチーズ」「花と湯の町なかのじょうカマンベールチーズ」が作られている。大手メーカーにも納められ、「農協牛乳」などの原料になる。

JA畜産部長の酒井善則さんは『北軽井沢』が全国的な大ブランドに育つといい」とJA管内の酪農の将来を描く。

⑤

酪農家の牛乳豆腐 食感と甘みが魅力

牛乳は飲み物だが、料理に使えば、まろやかでこくのある味に仕上げることができる。用途はそれだけにとどまらない。KC牧場社長、重原康男さんの妻、綾香さん（33）は酪農家の家庭で一般的な「牛乳豆腐」＝写真④＝を紹介する。

牛乳を鍋で加熱し、沸騰直前に酢を入れてよく混ぜると、白い固形物と透き通った液体に分離する。網などで固形物をこし取り、冷蔵庫で冷やせば完成。弾力のある食感と、ほのかな甘みが魅力だ。サラダに入れればさっぱりと食べられる。

牛乳に砂糖を入れてゼラチンで固めればミルクゼリーに。やさしい味わいが楽しめる。

④

畑から食卓まで 青年部が体験教室

JAあがつま青年部は「わくわくキッズ・農業体験」を行っている。半年ほどかけて親子で定植や収穫などを体験する企画。今年は35人がコンニャクイモの栽培に取り組んでいる＝写真⑥。

地域の子どもたちに農業の魅力に触れる機会を提供する目的で2014年にスタートさせた。定植、収穫に加えて収穫後に料理を体験するのが特徴。栽培する作物は毎年、変えている。

今年の参加者たちは6月上旬、青年部員の畑で作業し、青年部員から手ほどきを受け、親子で協力して種芋を植えた。11月に収穫し、来年1月に料理教室を開く予定。9月ごろ、リンゴ狩りを体験することも計画している。

青年部長の堀田剛史さんは「子どもたちが毎年、楽しそうに参加しているので、今後も継続したい。販売体験もできたらいい」と一層の充実を期す。

⑥

企画：JA群馬中央会　取材・制作：上毛新聞社 営業局