

帯広営業所からの紹介 プレミアムアイス

1. はじめに

いつも弊社の商品をご利用・ご愛顧いただき、誠に有難う御座います。今年も11月となりましたが、農作業の繁忙期もほぼ終わりに近づき一段落ついているところだと思います。

さて、今回は十勝清水町で放牧型酪農を営んでいらっしゃる橋本牧場にお邪魔させて頂きました。ここでは放牧期間を4月下旬から11月上旬(昼夜放牧は5月中旬から9月上旬)、他の期間を舎飼いという形式をとっており、このサイクルの中でどの様な事を行っているかということをご紹介させて頂きます。



2. 橋本牧場の沿革

昭和16年に祖父が現在地に入植し、畑作中心に経営を続けてきましたが、父の時代から乳牛を導入し畑作酪農を始めました。昭和56年より酪農専業になり、昭和59年に3代目となる現経営者 橋本晃明さんが経営に参加。高泌乳をめざし濃厚飼料を多給するが、乳牛の疾病が増え、また乳飼比が高くなり自給飼料基盤を生かせていないことから、平成3年にゆとりのある放牧酪農に転換し現在に至ります。

草地面積：放牧地21.6ha、採草地29.8ha、飼料畑5.6ha
飼養頭数：乳用牛計92頭(経産牛・未經産牛54頭、育成牛38頭) 平成23年9月12日時点

3. 放牧における認識

放牧において重要なことは、「土壌・草地の管理」と

「放牧管理(放牧方式)」に大別されます。良質な草は良質な土壌から生産され、草地に放牧する頭数を何頭にするかによって草地上における乳牛の飼養管理が変化していくという点で、これらは放牧において両輪となっています。

平成3年から放牧酪農に転換した橋本さんですが、当初は「乳牛が喜ぶ草とは？」ということが1つの壁となっていました。いろいろ模索していく中で、窒素肥料を施すと食いが悪くなる、カルシウム資材を施すと草の味が良くなるといったことも耳にすることはありましたが、根拠に裏付けられたものではなく橋本さんが納得できるようなアドバイスは得られませんでした。

平成8年に草地関係の講習会へ参加した際、講師陣から「草量を分からずに放牧するのではなく草地の草量を把握することが大事である」ということを聞き、放牧草の伸長速度に合わせて放牧地を移行していくことに重点を置くようにしました。この講習会でSRU(土壌分析組合)の川辺博士と出会い、乳牛が草を食べて乳を生産する上で土壌のミネラルバランスを摂ることがとても重要であるという根拠を得ました。

4. 取り組み

土壌分析に基づいた施肥を行った当初の4年ほどはミネラルバランス調整のため肥料を多量に施肥しましたが、5年目頃からはごく僅かな施肥量を投入するようになりました。

土壌のバランスを調整していくなかで草種選択もメドウフェスクからペレニアルライグラスへと移行していきました。当時は再生力・踏圧に強いペレニアルライグラスを選択したかったのですが、越冬性が及ばず冬枯れの危険性が高かったということもありオーチャードグラス並みの越冬性を有するメドウフェスクを主に選択していました。しかし、出穂もオーチャードグラス並みに早く出穂後における嗜好性の低下も著しいことから、シードマチック購入を機にペレニアルライグラスを追播していきました。ペレニアルライグラスは肥沃な土壌を好むことから土壌のミネラルバランスが安定し始めた5年目頃から徐々に定着していきまし

た。一般的に5月末から6月上旬にかけて草の伸長がピークになることから、この時期の放牧地の半分は採草利用としています。

チモシーだと思っていた草が、実はシバムギ草だったということは良く耳にされると思いますが土壌成分にもこのようなことが十分に起こりえます。隣接する圃場などでは同程度の施肥量を投入しがちですが、土壌分析を実施してみると以外に大きな違いがみられ驚かれるかもしれません。「この草地は多収なのに隣の圃場は収量が減ってきたな」など少しでも気になることがございましたら、当社の土壌分析も一度利用してみたいかがでしょうか。



5. 最後に～取り組みの結果的産物～

放牧期を過ごす乳牛の乳脂肪が下がるということは周知のことと思います。このメカニズムは放牧草に由来する共役リノール酸（多価不飽和脂肪酸）が乳脂肪の精製を阻害すると考えられています。共役リノール酸は体脂肪を減らす、ガンを防ぐ、活性酸素の害を抑える（アンチエイジング）などの効果があるとされています。また、放牧草は草丈の短い草を利用するため乳には植物体を持つβ-カロテンやビタミンEが豊富に含まれています。^{*1)}このことを踏まえると結果的に乳に高付加価値が付与したと判断しても差し支えないものと思われま。

上記を踏まえて橋本牧場の結果的産物を紹介させていただきますと、帯広市にあります株式会社デームファクトリー様と提携し放牧期間中のみ製造している「十勝清水町限定」プレミアムアイスとクリームチーズアイスが挙げられます。ともに加工した際に抜群の風味を生むブラウンスイス牛（15頭）から得た生乳を原材料に使用しており、濃厚且つ繊細で上品な味を生み出しています。



私の所属する帯広営業所でも所員によるプレミアムアイス、クリームチーズアイスの食べ比べをしてみました。プレミアムアイスは市販されているアイスより断然味が濃く香りもクリーミーで最後まで飽きが来ず気が付いたら無くなっていました。クリームチーズの場合アイスというよりはクリームチーズ、またはレアチーズケーキを食べているような味がしました。どちらも、単体では勿論のことクラッカーやパンなど様々なものと一緒に食べるとより楽しみが増えると思いました。

今回は放牧酪農に焦点を当て、橋本牧場 橋本さんのご協力を賜り記事とさせて頂きましたことをこの場を借りてお礼申し上げます。酪農畜産において飼養体系というのは様々な要因で細分化しているわけですが、飼養体系という大きな幹から新しい分野へ枝を少しだけ伸ばしてみると新しい発見や、ご自身の気持ちの体現へと繋がっていくのではないのでしょうか。

参考文献

*1)放牧主体草地酪農における生産物の特性－放牧は牛乳のCLA、ビタミンE、β-カロテンを高める－ 北海道立根釧農業試験場 乳質生理科 高橋 雅信

(帯広営業所 相部宗道)