

酪農ガイド大活躍

蒜山地域活性化人材活用モデル体制整備事業

社団法人岡山県畜産協会

「牛のおっぱいは温かいやろう」「指をこういう風に握ったら、ほら、ミルクが出るやろ」「うわあ、すごい、出た」。関西弁まじりでガイドさんが説明すると、子どもたちの笑顔がはじけ、見守る親たちが目を細める。平成20年から蒜山酪農農業協同組合のジャージーランドで、観光客を対象に始めた、搾乳体験のひとつまである。

1. 酪農ガイドの取り組みの背景

蒜山地域は農業と観光に地域経済を大きく依存しているため、この両輪の一方が変調を来すと、地域全体の活性化が低下することになる。

蒜山酪農農業協同組合で加工されたジャージー牛乳・乳製品は順調に売り上げを伸ばし、蒜山地域の酪農家に奨励金が支払われ、酪農家に経済的メリットを与えると同時に、加工販売する蒜山酪農農業協同組合は多くの地域住民を雇用し、地域経済の活性化に貢献してきた。

しかし、消費者の健康志向の高まりにより、乳脂率の高いジャージー種の生乳が敬遠される傾向が現れ、また商品のライフサイクルが減退期を迎えたこともあり、近年の販売成績は減少に転じている。

このまま、手をこまねいていたのでは、蒜山地域全体の地盤沈下にも繋がることから、蒜山に多くの人々に来てもらい、蒜山の自然の良さとともに、そこで行われている農業、とりわけジャージー種による酪農を理解してもらい、再び、ジャージー種の生乳、乳製品の売り上げを伸ばし、地域にイキイキとした活気を取り戻してもらうため、本協会では平成19年度より人材活用モデル体制整備事業に取組み、牧場での酪農体験を支援する新た

な試みがスタートした。

2. 取り組みの内容

(1) 見学・体験コースのメニュー化

以前より蒜山酪農農業協同組合は、組合が所有する育成牧場で、小中学校をはじめとした様々な見学体験希望に可能な限り対応していたが、組織内に担当部署がなく、説明者も育成牧場、牛乳・乳製品工場等、各セクションの担当者が説明に当たっており、セクション間の調整にも頭を悩ませていた。

そこで、見学・体験コースをメニュー化し、1時間、2時間、3時間の各コースを設定すると同時に見学を有料化することで、蒜山酪農農業協同組合育成牧場にとどまらず、財団法人中国四国酪農大学校や地元の酪農家にも視察受入の登録をしてもらい、より積極的な受け入れ態勢を構築することにした。

具体的なメニューは別表のとおりである。

(2) 酪農ガイドの確保・養成

次に、蒜山酪農農業協同組合の職員や地元酪農家の負担軽減、受入促進のため、酪農ガイドを公募することにした。当初、ガイド要員として、県、市町村、JA等の畜産関係OB、教員OBを想定し、20名を目標とした。

早速、募集パンフレットを作成し、地元の真庭市、JAまにわ、おかやま酪農農業協同組合、観光協会、シルバー人材センターに配布するとともに、県、市、農協、関係団体の広報誌やインターネットでガイド募集活動をはじめた。

その結果、蒜山が好きで、県外から移り住んでいる方々、酪農家の奥さんとその友人、すでにエコツアーガイドもしている方等、19名の多彩な方々の応募があった。

岡山畜産便り 2009.07

ガイド応募された方々は、酪農家を除き、牛にさわったことも、搾乳をしたこともなく、また、酪農の基礎知識もないことから、乳牛や酪農の基礎を解説したガイドマニュアルを作成し、研修会を行い、また、実際に1時間の酪農体験コースを経験してもらい、当初は、蒜山酪農農業協同組合の職員のアシスタントとして経験を積んでもらいながらガイドとしての独り立ちを図った。

(3) ガイドの実績

研修を終えた19名のガイドさんは、平成20年7月5日から活動を開始し、11月30日までの間に、47日間のべ134名が3千人以上を対象に蒜山地域の自然や農業、ジャージー酪農、乳牛についての説明をし、搾乳や牛の餌やり、バター作りやアイスクリーム作りなどの体験をしてもらい、蒜山地域のPRに努めた。今年は4月29日から搾乳体験が始まり、体験者は6月末まですでに2千人ちかくなっている。

3. おわりに

酪農ガイドの皆さんは、ガイドの仕事を通じて次のような感想を持たれている。
○酪農家に嫁いで、個人的には人とのふれあいを求めている。乳製品のPRもしっかりし



たいし、ガイド業には満足している。

○酪農ガイドは、子供の喜ぶ顔をみると、いい仕事だと思う。

○こういう企画をずっと待っていた。

今まで、牛とばかり接してきたので、人と接したい。

○この歳になって、ガイドの仕事に出会えて良かった。

一方で、酪農家にもっと積極的にかかわってもらいたいという意見もある。

まだ、酪農ガイドの取組も始まって2年目。これから夏休みを迎え、多くの観光客が蒜山高原にやってくる。蒜山でのジャージー牛とのふれあいが、今年の夏の最高の思い出になるよう、酪農ガイドさんの奮闘が続く。

蒜山酪農体験メニュー				
・体験コース				
コース所用時間	コース名	内容	メニュー組み合わせ	受入人数
1時間コース	A	牧場体験(育成牧場)	メニュー0 + 1 (2人1組)	1組25名×2組
	B	工場見学	メニュー0 + 3	50名以上でも可
2時間コース	C	牧場体験+乳製品づくり	メニュー0 + 1 + 2	1組25名×2組
	D	工場見学+牧場体験	メニュー0 + 1 + 3	〃
	E	牧場体験スペシャル	メニュー0 + 4	1組25名×1組
3時間コース	F	ジャージーまるごと体験 (牧場体験+乳製品づくり+工場見学)	メニュー0 + 1 + 2 + 3	1組25名×1組
・組み合わせメニュー				
	項目	所要時間	内容	備考
メニュー0	蒜山とジャージー牛の説明(座学)	15分	・蒜山地域の紹介 ・見学コースの説明 ・注意事項	各コースに共通
メニュー1	牧場体験 (育成牧場・酪大)	60分 (45分)	・牧場の案内 ・ジャージー牛の説明 (牛を見ながら) ・牛に触ろう ・牛と写真を撮ろう ・牛のエサやり (・乳搾り体験)	要 相談
メニュー2	乳製品づくり (育成牧場)	45分	・アイスクリームづくり ・バターづくり(雨天用)	
メニュー3	牛乳・乳製品工場見学 (育成牧場)	45分	・牛乳がつけられる行程の説明 ・ヨーグルトがつけられる行程の説明 ・生産ラインの見学 ・牛乳・乳製品の試飲・試食	
メニュー4	牧場体験スペシャル (酪農家)	90分	・牧場の案内 ・ジャージー牛の説明 (牛を見ながら) ・牛に触ろう ・トラクター試乗	