

〔畜産農家の声〕

放牧を活用した 乳肉複合経営とジェラート経営

岡山市北区御津河内 松田 渉さん

(備前県民局 畜産班)

〇はじめに

松田さんが経営されている有限会社まつだ牧場は、岡山空港から車で北東へ約15分ののどかな丘陵地帯にあります。

今回は、こちらで奥様、従業員2名とで放牧を活用しながら肉牛と乳牛を飼われている松田さんにお話を伺いました。



＜放牧地から瀬戸内海が見渡せる＞

〇これまでの経緯

この地に入植したのは昭和44年5月、松田さんのお父さんが就農して以来、2回目の移転でこの地に来ました。

当初から乳牛を飼っていましたが、松田さんの代になってから、平成14年度に最初の和牛受精卵の移植を行い、それから、家保やおからくの力を借りながらAIとETを用いて和牛の頭数を増やしていきました。

その後、平成17年3月9日にはジェラートショップ「まつだ牧場ミルク工房」を牧場内にオープンしました。

〇和牛を始めたきっかけ

お父さんの代から乳用育成牛を山に放牧していましたが、もっと山の手入れが必要

であると感じ、和牛を放牧することで山をきれいにするために始めました。現在はこの和牛たちのおかげで、山は牧草が生えそろうた美しい放牧地を維持しています。



＜松田さんお手製の簡易牛舎で放牧地でも快適＞

〇現在の和牛飼養頭数

現在は、繁殖から肥育まで手掛けています。

繁殖部門では、約20haの放牧地で繁殖雌牛40頭、育成雌牛13頭を放牧しています。放牧地の牛の約7割は種がついており、放牧地で自然分娩させ、生まれたら牛舎へ連れて帰ります。乳牛や未經産牛でもこのスタイルで管理していますが、夏場は事故がほとんどないそうです。

その他に子牛が雄雌合わせて39頭います。子牛のほとんどは子牛市場に出荷していますが、一部は自分のところで肥育しています。

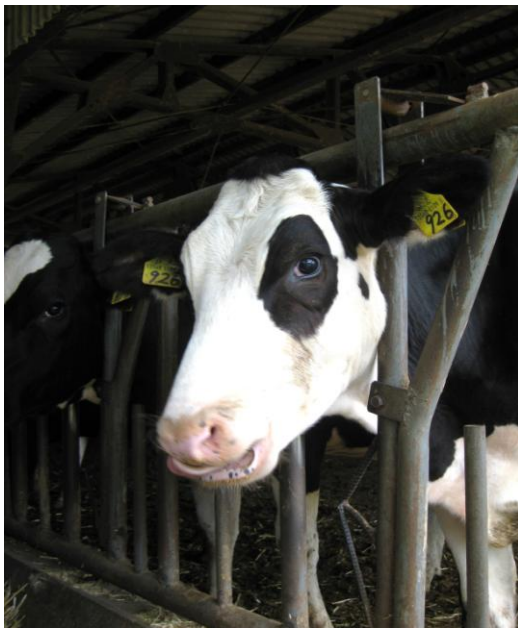
肥育部門は、現在11頭(去勢)を肥育しており、約2か月に1頭のペースで出荷して還元肉にしており、地元の方や、遠方では広島のお客さんからも注文が入るそうです。



＜放牧地にて生後約1週間の親子＞

○こだわりのジェラート

松田さんは現在乳牛70頭を搾乳しており、そのミルクを使ったジェラートを「ミルク工房」で食べることができます。こちらは、店長である長女のお嬢さん、次女、アルバイトの方で切り盛りされています。



＜こんな模様の乳牛も 通称「パンダちゃん」＞

店長の清須昭博さんにお話を伺ったところ、最も苦労した点は味を決めるところだったとか。オープン前丸3カ月間試作を繰り返し、オリジナルの味を追求しました。そして今、そのこだわりの味の数々がお店に並んでいます。

ジェラートは作り置きせず、店長が毎日早朝から作っています。お客様に出来立て

を食べていただく、というのがこのお店のこだわりです。

味は全部で12～13種類あり、いつも7～8種類を店頭に並べています。店長のおすすめは「ミルク」で、濃厚かつ後味すっきりミルク本来の味が楽しめます。

定番の味から、女性に人気の「海のジェラート」、俳優中尾彬さん命名の「誉（ほまれ）」など、ここでしか味わえないものや季節限定のものなど、いつ行っても違う種類、違う組み合わせが楽しめます。

ちなみに、ダブルコーンでは「ミルク&抹茶」の組み合わせが一番人気だそうです。お持ち帰りや一部地域を除いて宅配もあります。

牛達が放牧地でのんびり草を食べたり休んでいる風景を眺めながら、美味しいジェラートを堪能してみたいはいかがでしょうか。



○今後は・・・

松田さんの今後の目標は、和牛部門で普通の和牛農家としての経営が成り立つようにしていきたい。そのためには何をしたら良いかを考えながら、日々経営しているとのこと。

乳肉複合経営から、ジェラートまで幅広く経営されている有限会社まつだ牧場さんのますますの御活躍が期待されます。