

# 〔畜産農家の声〕

## フォーベルネット会員

岡山市 松崎まり子さん  
備前県民局 畜産班

今回、紹介します松崎まり子さん(表紙写真)は、岡山市南東部の都市化が進む地域で、家族とともに酪農経営をされています。

牧場周辺は住宅地が多く、畜産経営を継続していくには非常に厳しい条件にありますが、環境美化や周辺住民との積極的な交流に努められ、さらに、飼料生産基盤を確保するなど努力をされています。



### ○松崎牧場

いまから約50年前、乳用牛1頭から、酪農経営を開始しました。

昭和46年に、ご主人となる隆さんが就農し、その後、まり子さんと結婚。2人のお子さんに恵まれました。

実は、まり子さんの実家も酪農家でしたが、酪農以外の手伝いに忙しかったため、牛に関わることのないまま松崎牧場で働くことになりました。はじめのうちは、牛が怖く、夜になると、牛に泣かされている夢を見ていたそうです。

酪農をしながら、2人のお子さんを立派に育て、平成6年には長男も就農することになりま

した。それを機に、牧場の規模拡大を図るため、育成牛舎や搾乳牛舎、フリーバーン牛舎の整備を順次行い、約100頭まで飼養頭数を増やしてきました。

平成19年4月からは、新たな取り組みとして、ジェラートの製造・販売をスタートしました。

現在は、松崎隆さん、まり子さん、長男夫婦の4人が中心となり、研修生やアルバイトスタッフと共に、乳牛の飼養管理や自給飼料の生産、堆肥の生産・販売、ジェラートの製造・販売を行っています。また、うれしいことに小学校6年生になるお孫さんも牧場での作業を手伝ってくれるそうです。

この他、小学生から高校生への酪農作業体験などを実施しており、消費者や住民との交流やフォーベルネットに参加するなど、他畜種農家との交流も大切にされています。

### ○自給飼料の生産

近年、消費者の「食の安全・安心」に対するニーズが高まっていますが、松崎牧場では25年以上前から、自給飼料の生産・多給による健康な牛づくり及び安全な畜産物の生産に取り組んでいます。

都市化により、飼料生産基盤の確保が大変な中、転作田や水稲裏作、休耕田の裏小作などの借地を活用し、稲ホールクロップサイレージ、スーダンライグラス、イタリアンライグラスなど約27haを生産、また、耕畜連携による稲わら収集を行うなど土地循環型酪農を実践しています。

### ○ジェラートの製造・販売

販売店「イタリアンジェラート ジェヌイー

ノ」(＝本物！という意味です。まさしく本物のおいしさです。)では、子牛の頃から豊富に自給飼料を給与され、健康に育った乳牛の生乳を使用しており、味や香りが他とは違うと大変好評です。また、卵を一切使用していませんが、お客様から、コクがあり、おいしいとの声をいただいています。

その他、牧場で生産した堆肥を果樹農家に使っていただき、できた果実をジェラートに使用するなど安全やおいしさにこだわっています。



イタリアンジェラート ジェヌイーノ

(<http://www.genuino.info/genuino.html>)

### ○最後に・・・

まり子さんにお会いして、一番印象に残ったのは、「食品を扱う者として、どのような飼料を給与して、どのような管理をしてきたか、消費者から説明を求められた時に、堂々と答えることができる飼養管理をする責任がある」という言葉でした。

松崎牧場では、自家育成をしており、実際に子牛から成牛になるまで何を給与し、どのように管理してきたかを把握しています。また、多忙な中にありながら、堆肥を活用した自給飼料の生産に取り組みされており、まり子さんの言葉から、実践に基づく自信を感じました。