

牛の力で地域を守る。山の生態系を活かす酪農



神奈川県山北町、相模湾を見渡す大野山にある「薫る野牧場」

牛の力で山を守る。希望を追求する酪農

神奈川県西端にある山北町で、搾乳牛4頭の牧場を営む花坂薫さん（36）を訪ねました。2018年に新規



「山地酪農を広めたい」と話す花坂薫さん

就農で開業した「薫る野牧場」は、丹沢山系の西側、標高723mの大野山頂付近にあり、眼下に足柄平野や相模湾を望む見晴らしのいい山にあります。かつては県営の育成牧場だった土地のうち8.8haを借り受け、搾乳牛4頭、子牛を含む12頭のジャージーを一年中、放牧しています。

薫さんは、相模原市の出身。もともと乳製品が好きで、北海道網走市にある東京農大学生物産業学部食品科学科へ進み、将来は、乳業会社で働きたいと考えていました。そんな学生時代、岩手県岩泉町の山地酪農家、中洞正さんの著書を読み、「牛の力で山林を開拓する山地酪農」に心を動かされたのです。牛の生態を生かして山を作り、酪農を営むことで、環境、地域、家畜も人も活性化し、持続する方法と考え方に感銘を受け、中洞牧場に就職して実践を学び、独立しました。

野シバと牛の共生関係

開業から7年、今では夫婦で牧場を営んでいます。訪ねた日は好天に恵まれ、遠くには富士山も見渡せ、牛たちがゆっくりと野シバを食べていました。牧場一面に広がるのは、すべて野シバです。日本固有のイネ科の植物で、葉は細く短いです。食べてもすぐ再生するのが特徴です。細かくしっかり根を張るため、土壌流出防止になることから、壁面緑化にも使われます。家畜のエサとしては1,000年以上前からシカとの共生の歴史があり、飼料としても、山の保全としても有益で、ほとんどが自生です。

ジャージーを山に放つと、生えていたススキなどの草を牛が食べて踏み込んでいき、草丈が短くなります。すると、地面に光が当たり、土中に眠っていた種が自然と発芽するそうです。しかも、野シバの種は外皮が固く、そのままでは発芽しにくいのですが、牛が食べて糞に交じって出てくることで、発芽率が上がることから、牛と野シバは相思相愛というわけです。

牛→糞→土→野シバの循環により、飼料コストはほとんどかかりません。適正規模で、生態系のバランスさえ崩れなければ、緑の草地は、山を美しく保ちながら恵みを生み出し続けてくれます。



放牧による乳生産と、野シバで崩れにくい山を作る

山の災害防止に山地酪農

実はこの地域は、豪雨による土砂災害で、大きな被害を受けた歴史がありました。県営牧場の廃業が決まった後、災害に強い山の管理方法を探していた地域の人が、山地酪農で有名な中洞さんに相談したことから、薫さんとの縁に結びついたのです。

「薫の野牧場」では、自宅のそばに加工場をつく

り、オリジナル牛乳を販売しています。ジャージーは放牧に適していますが、乳量は年間3,600kgと、一般的な舎飼いのホルスタインの4割ほどしかありません。しかし、経営で本当に重要なのは、手元に残る利益です。

加工場は初期投資がかかりましたが、通年放牧なので搾乳舎以外の牛舎はなく、設備は簡易なバケットミルカーです。オリジナル牛乳は500ml 650円で販売。

町内のカフェではソフトクリームとして販売され、町の名物にもなっています。



ミルクやソフトクリームなどの販売店は町内外に20軒以上

さらに牧場では毎月、見学会を開いて、山を案内し、牛の生態や資源循環の解説をしています。学生から会社員まで様々な人が関心を持って訪れるそうです。※ただし、人気番組「ボツンと一軒家」で特集されたことからミルクの注文が殺到し、現在、ミルクのネット販売と見学会は休止中。

薫さんは、「牛に野シバをもっと広げてもらって、この山を崩れにくい山に変えていき、酪農と山林の管理を合わせ持つ産業という新たな道の選択肢として、山地酪農を広めていきたい。」と、人生を賭けたミッションを語ってくれました。

土地の生態系を生かし、農業と林業を合わせた「アグロフォレストリー」は、環境を破壊しない持続可能な食料生産だとして、世界では評価が高まっています。地元の資源を生かして地域を豊かに活性化し、人々にも喜ばれる牧場。追求するのは、規模ではなく“希望”です。関わる人々の笑顔の量を増やすことが、遠回りのようで実は、酪農への理解と価値向上につながっているように思えました。