



牧場探訪

～信州 酪農の現場を訪ねて～

快適な牛舎、適度な頭数。
大自然の恵みを活用し、
ゆったり育てる。

すべては おいしい牛乳 のために。

生乳生産牧場としての 長門牧場

長野県の中ほど、白樺湖や女神湖に
ほど近い標高約1,400mの高原にある
長門牧場。

搾りたての生乳をたっぷり使った名
物ソフトクリーム、自家製チーズをの
せた石窯焼きピザなどが味わえるレス
トラン、自家製のヨーグルトやチーズ
にお菓子、ソーセージまで幅広く揃う
お土産品、また、遠くアルプスを望む
広大な敷地では牛や馬、羊といった動

物とふれ合えるなど、多くの魅力で県
の内外から観光客が絶えない人気の牧
場ですが、実はこの長門牧場、レスト
ハウスから400mほど離れた牛舎では、
現在約150頭もの乳牛を飼育している、
本格的な酪農牧場なのです。

「うちは観光牧場という意識があまり
ないんです。6次産業化に力を入れるう
ちに気がついたらこれほどの展開に。」
と話すのは、取締役酪農部長の井上雅
義さん。毎日搾られる2.5tもの生乳
のほとんどを、一般的な牧場と同様、
乳業会社へ販売しているそうです。



井上さんが声をかけると牛は安心し、穏やかに。



エサやりも、床の掃除も自動化されている牛舎。

フリーストールの牛舎。
好きな場所で自由に過ごせるが、
寝るスペースは1頭ごとに仕切られている、
適度なプライバシー感が心地良さそう。



レストハウスから遠く離れた乳牛の牛舎

牛舎でゆったり 自由に過ごす乳牛たち

1966(昭和41)年、旧長門町が農業
の発展を目指し、農事組合法人として
立ち上げたのが長門牧場。当初は、北
海道からやって来た100頭ほどの牛を
「つなぎ牛舎」で飼育していました。つ
ないだ牛1頭ごとに区画が決まっている
「つなぎ牛舎」は、エサの減り加減や排
泄物から個々の健康状態をチェックし
やすく、管理しやすいのが特長。土地
の狭い日本ではこのタイプの牛舎が多
く、人間が移動しながらエサやりや搾
乳を行います。

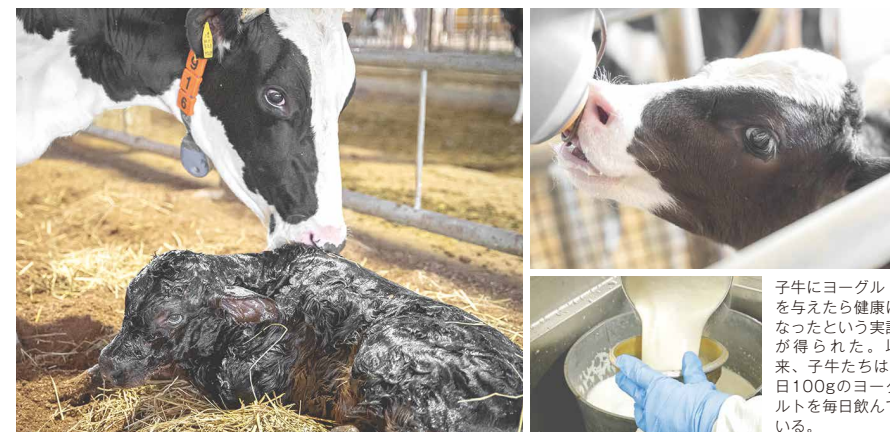
一方、牛をつなぎずに、牛舎内を自
由に動き回れるようにしたのが「フリー
ストール」と呼ばれる飼い方。牛が自
分からエサや水を求めて移動するため、
人間の作業を軽減できるメリットがあ
ります。搾乳時も牛が自ら搾乳室へ行
くので、少人数でも効率よく作業が回
ります。

牛舎の真ん中には大きな水桶が置い
てあり、蓼科山から湧水(超軟水)を引

いています。「牛乳の87%前後は水分
ですから、水はとても大事ですね。お
いしい牛乳は『おいしい水』のおかげ
だと思います」と井上さん。牛たちは
入れ替わり立ち替わり、がぶがぶと
おいしそうに水桶から水を飲んでいま
した。

酪農部長が見つめた 四半世紀

今回話をしてくれた井上さんが長門
牧場に入社したのは25年前。未経験か
らの1ターナー転職でしたが、入社後に
トラクターの免許や家畜人工授精師な
どさまざまな資格を取得しながら四半
世紀、長門牧場の発展を支えてきまし
た。「一時は搾乳牛舎を拡大したり、乳
牛を450頭まで増やしたりなど試行錯
誤の時期もありました。しかし無理が
あると、どうしてもどこかにしわ寄せ
がきますね」さまざまなバランスを見
ながら長年かけて適度な頭数を探り、
現在は150頭ほどに落ち着いているそ
うです。



生まれたての子牛は免疫력이ないので「初乳」が必須。

子牛にヨーグルト
を与えたら健康に
なったという実証
が得られた。以
来、子牛たちは1
日100gのヨーグ
ルトを毎日飲んで
いる。

子牛を産んで初めて出る乳

牛は生まれてから乳が出るようにな
るまで2年ほどかかり、その間は放牧
して足腰を強くさせるそうです。風光
明媚な牧草場で優雅に草をはむ乳牛は、
まだ若い牛たちなのです。

子牛を産んで初めて乳が出るようにな
るので、年頃になると牛舎に移動し人

工授精によって子牛を産みます。出産
後、初めて出る乳は「初乳」。生まれた
ばかりの子牛は免疫力ががないため、
「免疫グロブリン」を多く含むこの初乳
が、健康に生きていくのにとても大切
です。初乳以降の乳は商品として出荷
するので、子牛たちは栄養分が調整さ
れた粉ミルクをたっぷり飲んで大きく
なります。



酪農を「サステイナブルな職業」にしたいという悲願。

次世代のための「持続可能」な改革

牛はとてもデリケートな動物。搾乳の担当者によって、乳の質や量が変わったりするそうです。五感をフルに使い、においや毛の艶など「雰囲気」を見て、牛の体調がわかるようになるには10年かかる、と井上さんは言います。「牛が『今日はだるいな』とかしゃべってくれれば楽なんですけどね。笑」

長門牧場ではさらに、2018(平成30)年に完全自動搾乳のロボットを導入。これまで毎朝毎晩、時間を決めて実施していた搾乳が、24時間いつでも可能になりました。おかげで牛のストレスが軽減し、以前に比べておとなし

くなったと言います。ロボットは個体を識別し、搾った乳の成分を分析して健康状態をチェックしたり、あらかじめ設定した搾乳量と照らし合わせて予測と異なる場合はエラーを出したりと、人的作業のすきまをフォローしてくれます。

「ロボットを導入したのは、次世代のため」と井上さんは言い切ります。生き物相手の酪農の仕事は長時間労働が当たり前とされ、長門牧場でも早朝は2時30分からと過酷なものでした。それが、ロボットを導入したおかげで労働時間が減り、1カ月に取れる休みが2日増えるなど「長く勤められる環境をつくりたかった」という井上さん長年の悲願が実現されました。

食品の安全に取り組む 認証取得も、未来への布石

長門牧場は2018(平成30)年に農場HACCP認証を取得し、2020(令和2)年には製造部でISO22000も取得。これは食品製造の各工程におけるリスクを把握することによって食品事故を未然に防ぎ、食品の安全性を保つためのマネジメントシステムです。これらの認証を合わせて受けている農場は、全国でも珍しいそう。

例えば、火災や停電時、事故が発生した時などの各対応マニュアルを整備し、組み立てた教育プログラムに沿って毎月勉強会を開催しています。「国からも定期的にチェックが入ります。ルールづくりと情報の見える化・共有化によって、作業の標準化ができました。これによって牛も安定しました」

さまざまな問題を解消し、事業の継続を目指すため、井上さんはまだまだ改革の手をゆるめません。



のどかで開放的な放牧地には若い乳牛が。

ないのが現状です。

品質にも直結する飼料の価格高騰は、長門牧場だけでなく多くの酪農家が直面している厳しい現実であり、重くのしかかっている最重要な課題といえるでしょう。



安全な生乳のため、搾乳前に乳房を1つ1つ殺菌消毒。続いて、乳の出を促すマッサージには個人の「技」が出る。



ISO認証を取得した製造室。

多くの酪農家が抱える 最大の課題とは

現在、飼料(エサ)の費用が以前に比べ1.7倍になっているそうです。トウモロコシ等の濃厚飼料は90%が輸入のうえ、燃料代も高騰している昨今。しかし脂肪分や乳量などは食べるものによって変わってしまうので、エサの内容に手を抜くことはできないといえます。しかしいくら経営が厳しくても、販売する生乳の価格はなかなか上がら

消費者である私たちにできることはあるでしょうか。毎日細心の注意を払って安全でおいしい牛乳を生産し、届けてくれるすべての酪農家、乳を提供してくれるすべての牛に感謝すること。牛乳や乳製品を適正な価格で積極的に購入すること。そして、毎日「もう少しずつ」牛乳や乳製品を摂取すること。この機会に牧場に出かけて牛に親しみ、考えてみてはいかがでしょうか。



1度に6頭搾れる現在の搾乳機。ロボットに合わない年配の牛や、初乳を出す牛などはこちらで搾る。



1. 2. 乳牛とは別に、牧草のみで育てている「短角牛」は本来の肉の味がする赤身肉。市場には出さずレストラン内で提供。加工肉も限定販売。
3. 東京ドーム45個分の広大な敷地。
4. 生乳の加工品は、ヨーグルト、チーズから菓子へと広く展開。
5. 低温で半年以上熟成させるゴーダチーズ。
6. レストランで大人気の石窯焼きピザ。石窯は、2024年4月よりリニューアル!

観光情報は
13Pをご覧ください

【取材協力】 株式会社 長門牧場

長野県小県郡長和町大門3539-2
TEL:0267-51-2033
FAX:0267-55-7327
<https://nagatofarm.com/>

※牛舎や工房の一般見学は
できませんのでご了承ください。