

熊本県でジャージー導入 60 周年記念式典

阿蘇小国郷（小国町と南小国町）

熊本県小国郷酪農組合（高村祝次組合長）は、去る2月23日、24日の両日、熊本県のJA阿蘇小国郷中央支所並びに物産館「ぴらみっと」において、ジャージー導入 60 周年記念式典を開催しました。日本ジャージー登録協会（東山佑介会長）並びに全国ジャージー酪農振興協議会（真田善弘委員長）では、会員の公式行事でもあることから、参加者を募ったところ、北海道・秋田県・岡山県から6名と事務局の1名が現地を訪れ、導入 60 周年をともに祝いました。

この式典については昨年 11 月の群馬県・神津牧場視察交流会の席上、式典が正式に開催されることが披露され、その後詳細が分かった段階で参加者を募ったもの。登録協会関係では北海道から東山佑介会長、加藤賢一理事、秋田県から土田雄一理事夫妻、岡山県から真田善弘副会長、石倉健一蒜山酪農協顧問、事務局から大西技師の合計7名が現地を訪れました。



【眼下に小国の市街地が見渡せる牧草地】

標高 850 ㍎ の 採 草 地

まず、式典の前日、小国町内を見下ろす標高 850m の牧草地へ高村祝次理事にご案内いただきました。ここは各種の事業で造成された約 100ha 以上の緩やかな傾斜の改良草地で、旧市街地では想像もつかない広さで、この場所があつてこそ自給粗飼料が賄えることを説明してもらいました。小国町自体が熊本県の北東部、大分県との県境にあり、草地から東を見渡せば大分県境が、南方には小国町市街地や黒川温泉が見渡せます。また、標高 500m 付近に下ると、中山間地の町有地が古くからの入会地となり、ここでデントコーンやイタリアンを作っているそうです。



次に訪れたのが高村理事の牛舎。約 20 年前に市街地から現在地の田原地区酪農団地(4戸)に移転したもの。フリーストールで約 120 頭のジャージー経産牛が飼われています。粗飼料の多くは自給で、一部の乾草と配合飼料を購入しTMRで給与。ジャージーの後継牛は自家育成で、和牛の繁殖・肥育も行うとのこと。現在の飼育牛のほ

とんどもは平成初期にアメリカから輸入した牛の子孫で、昭和 30 年代のオーストラリア導入子孫はいないようです。

また、その夜は地元のパージャーギー酪農家も大勢集まり関係者が全員集合。熊本県副知事の小野泰輔氏も同席されて懇親の場を設けていただきました。

昭和 32 年に豪州から 98 頭輸入で始まる

当日の記念式典では、主催者である小国郷酪農組合の高村祝次代表理事（本会理事）から、昭和 32 年 2 月にオーストラリアから 98 頭が導入されて以来のジャーギーとのつながりを詳細に語る開会挨拶が行われました。中でも、飼育経験がないジャーギー一種が初めて小国に到着したときの思い出や、草地造成の苦勞話、増えた牛乳の処理問題など現場ならではのと感じるお話でした。



続いて坂本哲志衆議院議員（秘書代読）からは、昭和 31 年の河津寅雄町長の先見の明があつての 60 周年と。また、現在問題となっている加工原料乳補給金制度は暫定法であり、今後は畜安法の中で恒久的な制度とするが、小国郷はその意味でも先駆的だと。言い換えるならば熊本県では小国郷は独自に牛乳・乳製品を加工し販売してきた実績があるとのことでした。

小野泰輔熊本県副知事からは、戦後まもなく日本人が豊かな生活を営むようになると考え、小国郷としてはジャーギーで勝負に出たと。熊本県自体は西日本一の酪農大国であるがジャーギーのシェアは 85% を占める。私も 42 歳だが蒲島知事の指揮のもと、稼げる農業県を目指して独自の施策を行うと挨拶されました。

河津修司熊本県議会議員からは、幼少のころから小国ジャーギー牛乳で育つた。この先 100 周年を目指して頑張ってもらいたいと挨拶。

北里耕亮小国町長からは、小国町と南小国町でジャーギー酪農家は 18 戸へ減少したが、飼養頭数は 1,200 頭で推移している。牛乳・乳製品の PR 活動も積極的に行い、平成 27 年度には販売金額が 10 億円になった。平成 28 年度には更なる収益性の向上を目指して畜産クラスターの協議会を設立したと挨拶。

JA阿蘇原山寅雄代表理事組合長からは、三位一体の努力のお陰で 60 周年記念式典に繋がったと考える。職員の勞をねぎらいたい。協力の力が今まで以上に大切と挨拶。

引き続き、60 周年を記念した新しい牛乳パッケージが東京生まれで小国町に移住したデザイナーである伊澤良樹さんから披露されました。テーマは「温故知新」。商品の陳列棚で如何に目立たせるか、と

同時に 60 年の歴史を感じさせるかを模索した模様。また、福岡市の松井裕さんからは福岡市内のカフェ



「MANU COFFEE」とタイアップして、牛乳だけの消費宣伝ではなく、生活スタイルが変化してきた年代にアピールするためコーヒーと二人三脚で消費を進めたいことなどが披露されました。当日も同コーヒー店からエスプレッソマシンが持ち込まれ、カフェオレが振る舞われました。

小山浩子さんの講演：乳和食のすすめ

記念講演会は、料理家・管理栄養士でフードビジネスコーディネーターである小山浩子さんから「和食と牛乳のしあわせな出会い 和乳食」をテーマに約1時間の講演が行われました。同氏は牛乳の消費拡大関係では有名な方で、同氏の著作「目からウロコのおいしい減塩 乳和食」は 2014 年グルマン世界料理本大賞イノベティブ部門で世界第2位を受賞するなど、料理教室の講師やコーディネーター、メニュー開発、栄養コラム執筆、NHKをはじめ健康番組出演等幅広く活動されています。主な講演要旨は他でも見ることのできる小冊子「おいしく減塩／乳和食のすすめ」のとおり。但し、次のことをイントロで説明されましたので参考までに記載します。

- ① 私がこの講演をするようになったきっかけは、一時、「牛乳は悪者」論がまかり通って消費が落ち込んでいると聞いてから。全国で酪農家の方々が美味しい牛乳を生産する努力をしているのに、それをないがしろにするようなことがあってはならないと始めた。
- ② 先日、民放のマツコの番組でお話しする機会があったが、30 分の放映に2時間半も収録する。その際、マツコさんは小さいときから毎日1ℓも牛乳を飲んでいと聞いた。
- ③ 2月23日の日経新聞で、私の「乳和食の話」が取り上げられた。SMAP解散の記事が掲載された週刊文春の同じ号でもこの話が取り上げられた。いま、まさにメディアが追い風になっている。
- ④ サントリーのカルアミルクの話題になったとき、サントリー側は牛乳に拘りはないとのことであったが、ジョージ牛乳で割ると本当にスイーツになることで彼らが感激していた。
- ⑤ 学校給食や高齢者施設での食事に乳和食を取り入れると、牛乳の諸費につながるし、減塩効果も高まる。
- ⑥ 日本には 100 歳以上の超高齢者が6万9千人生存するが、1割しか健康でない。
- ⑦ 高血圧と食塩摂取は負のスパイラルで、日本には4,300万人もの高血圧患者がいるといわれている。8割は血統、2割は食事由来。高血圧が糖尿病を引きおこし、腎臓が冒され、透析患者が 390 人に1人との統計。透析には1人 600 万円もの治療費が必要。
- ⑧ 男性 70 歳代では8割の方が血管が老化し、脳卒中のおそれがあり、直っても6割が寝たきりにな



【物産館びらみっとは内装に地元の杉材がふんだんに使われている】
で効果有り。

- ⑪ 乳和食はミルクマジックと言い換えることができ、「だしにする」、「煮物は水を牛乳に置き換え」、「乾物・野菜をゆでる」、「粉を溶く」、「酢を加えてホエーで料理」など、少しの手間をかけるだけで、コクがでて美味しく、しかも減塩料理となる。
- ⑫ 最後になるが、病院で死期間近の方の血液中のアルブミン量が3g/Lを切ると死亡するケースが多い。4g/Lがボーダーラインといわれる。タンパク質を口から取る以外に方法はなく、要は食事でも一定量を摂取する必要があると締めくくった。

なお、式典の最後には会場を「物産館びらみっと」に移し、祝賀会が催されました。この物産館はJA阿蘇の牛乳・乳製品工場に隣接しており、小高い丘のうえにあることから、町内を一望できるところに位置しております。前日訪れた牧草地が遙か彼方に見えるところでもありました。当日は貸し切り状態で、他からみえた観光客には申し訳なかったことと思われませんが、まず、高橋周二南小国町長から激励の挨拶が行われ、続いてジャージーヨーグルトで乾杯し、盛大に開催。地元産の和牛カットステーキや地元野菜が中心のオードブルが卓を賑わしていたことが印象的でした。

(文責: 登録協会、大西)



【熊本ですから旅館の玄関にもクマモンが】

る。特に2月の発症が多い。

⑨ 日本人の平均的な塩分摂取量は1日当たり 10gで、WHOの目標は5g。東南アジア全体に塩分摂取は多い傾向。小学生の給食でも平均 2.5gなので、乳和食は減塩に効果的。

⑩ 和食の塩分は3分の一は調味料由来なので、醤油をポン酢に、酸味すなわちレモン、ユズに換えるだけ