

畜産女子



令和 7 年 3 月
北陸農政局新潟県拠点

Introduction

新潟県は米の農業産出額が全国一の米どころです。新潟県の令和5年度農業算出額（2,281億円）のうち過半（1,255億円）を米が占めています。加えて「新潟県産コシヒカリ」や「新之助」の知名度も高く、新潟県といえば米、というイメージが全国的に強くあります。

米の知名度に押されて、畜産についてはあまり知られていないのですが、畜産分野の農業産出額は令和元年度から毎年上昇しており、令和5年度には県の農業産出額のうち約2割（504億円）を畜産が占めています。また、新潟県の県推進ブランド品目として、「にいがた和牛」が選出される等しています。このことから、畜産は新潟県にとって重要な産業であると言えます。

しかし、現在新潟県内の畜産農家戸数は飼料価格の高騰や後継者不足等を原因として減少の一途をたどっています。更に、新潟県及び各市町村に寄せられた悪臭苦情のうち、約3割が畜産に関するものであり、畜産を続けていくためには地域との共存が不可欠です。より良好な関係を構築するためには、畜産農家だけの課題とせず、多くの方に現状を認識していただく必要があると考えます。

新潟県拠点では、「（公社）新潟県畜産協会」内にある「にいがた畜産女子会」の会員の皆さまにご協力いただき、「新潟県の畜産女子の取組を紹介します！」と題した記事を作成し、令和6年6月～令和7年3月にかけて拠点情報誌に計10回連載しました。

このたび連載記事を事例集としてまとめ、広く紹介する運びとなりました。

県内畜産農家の方に限らず、消費者の方、農業に関連する企業・自治体の方等にも広くお読みいただき、畜産へのイメージアップや現状理解の一助としていただければ幸いです。

令和7年3月
北陸農政局新潟県拠点
地方参事官（新潟県担当）

Contents

- 01 千年の歴史を紡ぐ 山古志の牛の角突きの「いま」を知る . . . P.1
(長岡市 肉牛農家 関裕子さん R6.6月号)
- 02 おいしい和牛の第一歩 「繁殖農家」ってどんな仕事? . . . P.2
(長岡市 繁殖農家 阿部恵梨さん R6.7月号)
- 03 甘く美しい自然の恵み 地域も養蜂も盛り上げる P.3
(新潟市 養蜂家 橋元かおりさん R6.8月号)
- 04 こだわりの詰まった庭園カフェで家族が育てた豚肉をPR . . . P.4
(新潟市 カフェ経営 和田小百合さん R6.9月号)
- 05 目指すは「卵のデパート」! 真心と栄養が満点の卵のヒミツ . . . P.5
(燕市 養鶏農家 清水さつきさん R6.10月号)
- 06 縁の下の力持ち 畜産を支える獣医師の仕事 P.6
(新潟市 中央家畜保健衛生所獣医師 大勝裕子さん R6.11月号)
- 07 鮮度抜群の牛乳で6次産業化 チーズで広げる地域の輪 . . . P.7
(新潟市 酪農家 坂井美幸さん R6.12月号)
- 08 村上牛の魅力発信! JA職員が語る和牛の裏側 P.8
(村上市 JA北新潟 高橋彩咲さん R7.1月号)
- 09 3世代で育てるブランド和牛! 新発田牛の生産現場に迫る . . . P.9
(新発田市 肉牛農家 津村智美さん R7.2月号)
- 10 明るく楽しくアクティブに!
女性がつなぐ絆「にいがた畜産女子会」を語り合う! P.10
(新潟市 にいがた畜産女子会事務局 佐藤紫織さん 鈴木奈美子さん R7.3月号)

01

新潟県の畜産女子の
取組を紹介します！

千年の歴史を紡ぐ 山古志の牛の角突き「いま」を知る

牛の角突きとは？

新潟県では山古志（長岡市）・小千谷（小千谷市）闘牛場で角突きを行っています。千年の歴史があると言われ、国の重要無形民俗文化財に指定されています。

「勝敗を決めず、引き分けで終える」という特徴があり、引き分けにする為に牛を制止させる勢子と呼ばれる方々の掛け合いも見どころのひとつです。

今回は、山古志で畜産を営み、闘牛のオーナー家族でもある関裕子さんにお話を聞きました！

普段の畜産のお仕事について

夫の克史さんと共に肉牛の繁殖、肥育を行っています。裕子さんは主に繁殖牛（子牛を産む雌牛のこと）と子牛担当で、普段は子牛にミルクをあげたり、牛舎の掃除をしています。

2022年には、5年に一度開催される「第12回全国和牛能力共進会」に、新潟県代表として関牧場で育てた「怪物君」（牛の名前）が出品されました。



▲関さん夫妻（左：裕子さん 右：克史さん）

牛の世話は楽しいよ
大変なことも沢山あったけどね笑

全国闘牛サミット記念闘牛大会に
出たよ 結果はもちろん引き分け！

山古志角突き女子部について

女性目線で角突きを盛り上げようと、2017年に創部。現在部員は約60名で、オリジナルグッズの作成・販売をしたり、フェイスブックやインスタグラムで広報活動を行っています。

女子部の中には牛のオーナーを務めており、その中でも闘牛場で牛の引き回しをする方も所属しています。

▶角突き女子部グッズ
デザインも部員の方々が
考えています。



闘牛について

山古志では、45頭の闘牛を1箇所を集めてお世話をしています。日常のお世話はオーナーから委託された山古志闘牛会の松井会長が行っています。

闘牛は普段はとてもおとなしく、人懐っこい性格で、オーナーの車の音が聞こえると撫でてもらえる！と牛舎から顔を覗かせたり甘えた声を出してきます。

でも、角突きになると闘争心を燃やします。牛舎から闘牛場に向かうトラックの音でスイッチオン、その日出場予定のない牛たちも闘牛場に連れて行ってほしくて鳴き始めます。

普段のおっとりした性格と、角突きの時の鬼気迫る表情のギャップに魅了されるファンも多いようです。

関家の闘牛紹介



しんたく
新宅

12歳のベテラン闘牛。取材の時は、片足を上げてブラッシングしてほしい場所をアピールしたり、関さんがいなくなると寂しそうにボソボソ呟く可愛い一面を見せてくれました。

新宅赤パンダ ▶

真っ白な顔がインパクト大！10歳です。

負けず嫌いな性格で、角突きの結果に納得いかず、闘牛場からなかなか退場したことが多かったことも。

POINT

「新宅」は 関さんの屋号。今では自由な名付けが多いですが、昔は家の屋号を名前にするのが基本でした。

体の柄に白いブチが入る牛を沖縄では「パンダ牛」といい、「新宅赤パンダ」はそこから名付けました。

おいしい和牛の第一歩 「繁殖農家」ってどんな仕事？

ご多忙の中、今回はご夫婦で繁殖農家を営む、阿部恵梨さん取材し、恵梨さんの取組や畜産への思いなど様々なお話を聞かせていただきました。

肉牛農家には、繁殖農家と肥育農家の二種類があることをご存じでしょうか？母牛に産ませた子牛を育ててセリに出すのが繁殖農家、セリで買った子牛を育てて肉用牛として出荷するのが肥育農家です。繁殖と肥育どちらも行うことを一貫経営と呼びます。

阿部牧場はこんなところ

恵梨さん夫妻は、長岡市川口地域で母牛約70頭、子牛約20〜30頭を飼育しています。年4回のセリ市場にむけて約9カ月間、人の手で子牛を育てていきます。

飼料の自家栽培に力を入れていて、阿部牧場の母牛が食べる乾草などは100パーセント自給です。化学肥料に頼らず、畑に堆肥を入れて飼料を作っています。



にいがた畜産女子会について

恵梨さんは今年度、にいがた畜産女子会会長に就任しました。

にいがた畜産女子会は、平成29年に発足しました。県内の畜産に携わる女性で構成され、会員同士の情報交換や研修などを通じて魅力ある楽しい畜産の実現を目指しています。会員が生産した畜産物やスイーツを对外向けイベントでPRする活動も行っています。

いま楽しみなこと

優れた能力を持つ種雄牛と雌牛を交配し、より良い種雄牛をつくる事業を「肉用牛生産肉能力平準化促進事業」といいます。6年かけて検定を行い、種雄牛候補の中から優れた種雄牛を選抜します。阿部牧場は、この事業に協力しています。現在、牧場で育てた種雄牛候補が検定を受けているところです。

恵梨さんは「新潟県出身の種雄牛は今いないので、うちで育てた子牛が種雄牛になってくれたら嬉しい。」と話していました。

(あとかぎ)

近年、コロナ禍や物価高による牛肉の消費量の減少を理由に、子牛の需要も落ち、落札価格が暴落しています。年4回のセリ市場の時しか収入の機会が無い繁殖農家にとっては非常に苦しい局面が何年も続いています。

この特集が国産牛肉の消費や畜産への問題意識を持つ方が少しでも増えるきっかけになることを願っています。

繁殖農家としてのこだわり

「自分たちの経営が順調ならば売りっぱなしでも良い、という考えではいたくない。繁殖農家と肥育農家がお互いにwin-winになる子牛を育てたい。」と恵梨さんは言います。

皆にセリで買ってもらえる、肥育農家さんの元に行った後も飼料をたくさん食べて育てやすい、肉にしたときに損することがないような子牛を夫婦で目指しています。



▲生後3日で親から離れ恵梨さんに育てられます。とても人懐っこく、カメラに興味津々です。



甘く美しい自然の恵み 地域も養蜂も盛り上げる

今回は新潟市秋葉区で養蜂を営む橋元かおりさん、友哉さん夫妻にお話をお聞きしました。

畜産の特集なのに養蜂？と思われた方もいるかもしれません。実は、養蜂も畜産業のひとつなんです。ちなみに、蚕を育てて繭から絹を作る養蚕も畜産業になります。

また、養蜂家の仕事は蜂蜜を採取することだけではなく。野菜や果樹など、農作物の受粉を蜜蜂に担ってもらう「ポリネーション」用の蜂のレンタルも養蜂家の仕事のひとつです。橋元養蜂でも県内農家に約400箱の巣箱を貸し出し、受粉に役立てています。

03

新潟県の畜産女子の
取組を紹介します！



▲かおりさん（右）が蜂蜜の瓶詰めなど商品担当、友哉さん（左）が蜜蜂の管理を担当しています。今年の1月に株式会社に。社員も1名迎えました。

(株)橋元養蜂園のこと

春～初夏にかけて蜂蜜の採取を行います。この期間は朝2時に起きて県内各地の採蜜場へ移動、4時から採蜜を行う超ハードスケジュール。

どうしてこんなに朝早いのでしょうか？

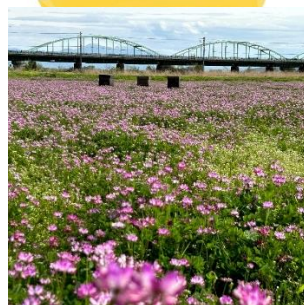
蜜蜂は昼間に集めてきた蜂蜜の水分を羽を使って夜中に蒸発させ、糖度を上げます。朝になるとまた新しい蜂蜜を集めに出かけます。新しい蜂蜜が運ばれると、夜中に上がった糖度が下がってしまうので蜜蜂が動き出す前に採蜜するのです。

採蜜方法や道具にもこだわりが。採蜜から瓶詰めまで全て橋元さんの手で行っています。県内各地の花畑で採取した蜂蜜を秋葉区の作業所に戻って瓶詰めすることで衛生的で安全な蜂蜜を提供しています。また、純度の高い蜂蜜を集めるために、花粉などの蜂蜜以外のものが付かない専用の巣枠を使用しています。

地域との関わり

3年前に秋葉区の耕作放棄地でれんげを栽培する、「秋葉区れんげ畑プロジェクト」を始めました。咲いたれんげは橋元さんが採蜜に利用し、採蜜後に土の中にすき込むことで緑肥としても役立っています。れんげ蜂蜜は今のところ採蜜量が少ないため、製品化せず、秋葉区のベーカリーやパティスリーに提供しています。

今後の目標は、れんげ畑を活用して作った



農産物のブランド化や、れんげ蜂蜜の製品化を通して地域農家と一緒にプロジェクトを拡大していくことだそうです。

(株)橋元養蜂園の6次産業化について

(株)橋元養蜂園では、自ら手掛けた蜂蜜や蜂蜜加工品を各種イベントやネット販売する、6次産業化に取り組んでいます。



橋元さんが作る蜂蜜には、桜やアカシアなどの単花蜜と、さまざまな花をブレンドした百花蜜があります。自然の花から採蜜しているので、同じ種類の蜂蜜でも年によって味わいが変わります。かおりさんのおすすめは桜。

地元企業と連携して製作したミード（蜂蜜酒）。元々はお二人の結婚式で参列者に振舞おうと作ったものです。

かおりさんは取材の中で、もっとミードの認知度が上がるよう頑張りたいと今後の意気込みを語ってくれました。



こだわりの詰まった
庭園カフェで
家族が育てた豚肉を
PR

04

新潟県の畜産女子の
取組を紹介します！

今回は、新潟市北区でガー
デンカフェかものはしを経営
する和田小百合さんにお話を
伺いました。

かものはしでは、小百合さ
んのご家族が育てた豚や地域
の農家さんの作った野菜・果
物を使ったお料理を提供して
おり、新潟市地産地消の店に
認定されています。

小百合さんは農業大学校で花きを専攻し、卒業後は飲食業に従事していました。

日々の仕事の中で、一般に流通している食材を使った料理では生産者の顔が分かりにくいことに気づき、料理を通じて養豚農家である家族について知ってもらいたいとの思いから平成26年に「ガーデンカフェかものはし」をオープンしました。

小百合さんのこだわりはお料理だけでなくお庭にも。

自分のお店を開く前、北海道の観光農園にあるカフェで経験を積んでいました。そこで、北海道には庭を見ながら食事ができるお店が多いことに気づき、自分のお店でも同じような体験ができるようにしようと、1年かけて自分の庭を作り上げました。

庭づくりには、家族が経営する豚舎の堆肥や元々あった落ち葉を活用しました。農薬や化学肥料を使っていないため、四季折々の多様な生き物が庭を訪れるそうです。



ランチメニューのポークステーキには、家族が経営する(株)タケファームの肩ロースを使用しています。

野菜や果物は、農業大学校時代の友人や知り合いの農家さんが作った農作物＝小百合さんが実際に食べておいしいと感じたものを使用しています。



庭の植物を使ったリース作りなど、カフェ内でイベントも行っています。取材に伺った時は、紫陽花のリースが飾られていました。そのほかにも、畜産女子会を通じて親子一緒に作れる料理イベントを開催したり、中学生の職場体験を受け入れたり、地域の食育活動に積極的に貢献しています。

家族が育てた豚のPRと、
愛されるカフェ作りを
頑張ります！

今回は家族で養鶏を営む清水さつきさん（写真左）、眞佐夫さん（中央）、泉さん（右）にお話を伺いました。

さつきさん達が経営する(有)ツバメファームは燕市にあり、自社で生産した鶏卵を直売所やネット販売を通して直接消費者に届けています。飼料へのこだわりや、直売所を訪れる方々に向けた工夫など、直売に注力する農家ならではのお話をたくさん聞くことができました。

ツバメファームでは、鶏が食べる飼料にアスタキサンチンやごまを配合して与えています。アスタキサンチンが持つ抗酸化作用、ごまが持つセサミンやビタミンEは、飼料を食べた鶏の卵にも豊富に含まれており、自社ブランドの「アスタ卵」「ごま卵」として販売しています。また、アスタ卵を使用したゆで卵も作っていて、直売所で購入可能です。

新たなブランド卵も開発中です。血圧や血中コレステロールを低下させる効果があると言われている不飽和脂肪酸が豊富に含まれているエゴマのおからを配合した飼料を与えています。

アスタ卵とそのゆで卵やごま卵、そして開発中の「えごまたまご」——ツバメファームのブランド卵には食べた人に健康になってほしいという思いが込められています。

ツバメファームの鶏舎のそばに、卵の直売所が建っています（①）。ここではツバメファームのブランド卵が24時間いつでも購入できます。

直売所運営には様々な工夫が。

例えば②の写真。直売所の卵自動販売機は、お金を入れてボタンを押すと扉のロックが解除されるシステムですが、よく見ると扉の内側にレシートが貼ってあり、必要に応じて剥がして持っていくことができます。無人販売でもレシートを必要な方だけに渡せるよう考えたそうです。

③の写真は試作段階の工夫。直売所で人気の、卵が山盛りに入った商品を複数買ってくれた人のために、積み重ねて持ち運ぶのに便利な重ね箱を試作したとのこと。

どちらの工夫も、直売所に足を運んでくださった方が、より卵を買いやすく、使いやすくなる心遣いです。

農業の中でも畜産、特に養鶏は地域や担い手に受け入れられないことが多く、かつて清水さんの周りにいた養鶏農家の方々も様々な理由で辞めていってしまったそうです。

そんな中でも清水さん達は、もみ殻と鶏糞を発酵させた堆肥を販売し、買ってくださった方が持ち帰りやすいように堆肥を袋詰めする機械を設置する等、地域と共存できる、消費者に「ツバメファームの卵が欲しい」と言われるような養鶏場を作ることを目指しています。



06

新潟県の畜産女子の
取組を紹介します！

縁の下の力持ち 畜産を支える 獣医師の仕事

今回は獣医師の大勝裕子さんにお話を伺いました。

裕子さんは新潟市西蒲区にある中央家畜保健衛生所に獣医師として勤務されています。新潟の畜産を衛生面から支える家畜保健衛生所の仕事について、詳しく聞きました。

家畜保健衛生所とは？

家畜保健衛生所では、畜産振興を目的に、農場の衛生管理指導、病気になるってしまった家畜の詳しい診断などを行っています。都道府県が設置する機関で、新潟県内には支所を含めて5か所の家畜保健衛生所があります。



▲鶏卵を使ったウイルス検査の様子



家畜保健衛生所の伝染病対策

鳥インフルエンザの防疫対策が本格化する今の季節、裕子さんが勤務する家畜保健衛生所では、伝染病を未然に防ぐため農場への立入調査・指導に力を入れています。県内の農場に直接赴いて衛生管理体制を確認し、伝染病予防のためにできることがあれば農家さんに対し指導を行います。

この衛生指導の難しさは、絶対が無いことにあります。どんなに気を付けていても伝染病が発生する可能性はゼロにはなりませんし、実行した対策が実際に効果を発揮したかどうか確かめられないことです。また、農場の規模や人員などの環境によって実現可能な対策に違いがあります。

複雑な実情と農家さんの気持ちに寄り添いながら、農家さんと一緒に対策を考えています。提案を農家さんが受け入れてくれたときや、対策が上手くいって農家さんに感謝されたときに達成感を感じるそうです。農場への直接的な指導のほかにも、様々な伝染病対策を行っています。

畜産農家向けの対策として、注意喚起のパンフレットを作成・配布したり、定期的な自己点検をお願いしたりしています。

畜産以外の関係機関にも協力をお願いしています。新潟県は米の生産が盛んで水田が多いため、農業用のため池も広く存在します。養鶏場近くのため池に鳥インフルエンザウイルスを保有している可能性のある水鳥が入れないよう、冬はため池の水を抜いたり水面に鳥よけ用のテグスを張ったりしてもらえるよう働きか

けています。

また、伝染病が発生してしまった時にスムーズにまん延防止措置が講じられるよう、行政を対象に訓練も行っています。新潟県拠点でも10月に、家畜保健衛生所の指導のもとで講義を受け、防護服の着脱訓練を行いました。



▲拠点で行われた防護服着脱訓練

裕子さんから皆さんへ

10月26日に、県内で今シーズン1例目の鳥インフルエンザが発生しました。10月～翌年5月の間は野鳥の飛来が多くなり、それに伴い鳥インフルエンザ発生危険性も高くなります。家畜伝染病対策に終わりは無く難しい問題ではありますが、発生リスクを少しでも下げられるよう、衛生管理の徹底や異常鶏発見時の即時通報など、今後とも対策へのご理解ご協力をよろしくお願い致します。

また、鳥インフルエンザが発生してしまったとしても、感染した鶏卵や鶏肉が市場に出回ることなく、鶏卵や鶏肉を食べることにより鳥インフルエンザに感染することはありませんので、消費者の皆さまは安心して畜産物をお買い求めください。



今回は新潟市江南区にあるロイアルヒルホルスタインズで、夫婦で酪農を営む坂井美幸さんにお話を伺いました。

美幸さんは牛たちの飼育・搾乳をしながら、牛舎近くの工房でチーズやヨーグルトを加工・販売する6次産業化にも取り組んでいます。お話を聞いていくうちに、美幸さんが始めた6次産業化を軸にロイアルヒルホルスタインズと地域の繋がりが広がっていることが分かりました。



6次産業化に取り組むきっかけ

美幸さん夫婦が生産した牛乳がどこでどう売られているか分からないことがチーズ作りに挑戦するきっかけでした。

酪農家が生産した牛乳は、北陸酪連に集荷され、他の酪農家の牛乳と一緒に各メーカーに出荷されます。そのため、品質にこだわって生産しても他の牛乳と混ざってしまいます。また、スーパーなどで売られているさまざまなパックのどれに自分の牛乳が入っているか特定できません。

ロイアルヒルホルスタインズの牛乳を味わってもらうためには混じり気のない牛乳を使った製品を販売することが必要だと考え、加工を始めました。

チーズ作りの始まり

美幸さんのチーズ作りは自宅の台所で始まり、改良を続けるうちにチーズにハマったとのこと。

同じ時期に、新潟市アグリパーク内に6次産業化を支援するための食品加工支援センターが新設されました。この施設を借りて製造を始め、最初はアグリパークの名前で加工品の販売をしていましたが、評判が広まり、ロイアルヒルホルスタインズ

の名前で、直売所やデパートで販売することに繋がったそうです。現在は牛舎近くに建てられた工房に加工場を移し、より新鮮で搾りたての牛乳を使い加工品を製造しています。

牛舎設備について

美味しいチーズやヨーグルトを作るには美味しい牛乳が欠かせません。ロイアルヒルホルスタインズの牛舎設備には牛たちが快適に過ごせる工夫がたくさんありました。

牛乳の味は、牛が食べるもので決まります。牛が食べるものには餌だけでなく空気も含まれます。空気の臭いが牛乳の香りにも影響を与えてしまうため、牛舎内には空気がこもらないように巨大な送風機が取り付けられていました。



牛一頭一頭に寄り添った設備もありました。上の写真は自動給餌機です。搾った牛乳の量をもとに、牛一頭ごとに餌の量を調整して与えています。

地域や消費者との関わり

美幸さんの6次産業化はチーズを作って売るだけでは終わりません。販売先の店舗に自ら配達に行き、お店の方とコミュニケーションを取ったり、購入者の様子を観察したりしています。

また、地域のイベントでチーズを販売したことをきっかけに、地ビール会社の社長と知り合い、飼料として麦芽かすを提供してもらっているそうです。美幸さんはチーズ作りを通して地域や消費者、他業種との交流の輪を広げています。

ロイアルヒルホルスタインズの牛舎がある地域では、現在宅地化が進んでいます。住宅が増えると、牛舎の臭いに気を付けていても苦情が来てしまうことがあります。そのような境遇でも地域と仲良くするため、使われなくなった農地を積極的に引き受ける、堆肥が欲しいと言われたら譲るなど、酪農を続けていける方法を探っています。

村上牛の魅力発信！

J A 職員が語る和牛の裏側

08 新潟県の畜産女子の取組を紹介します！

今回は J A 北新潟職員の高橋彩咲さんにお話を伺いました。

彩咲さんは村上牛の振興・営農指導を担当しています。子牛の生産から肥育、出荷までの一連のサポートやブランドの P R、交付金申請に対する助言等、村上牛に関係する様々な業務を担っています。新潟を代表するブランド牛を取り巻く状況、今後の課題について詳しく聞きました。



和牛の中のエリート！村上牛！

新潟県の和牛ブランド、**にいがた和牛**の要件は、県内で育った黒毛和種であること、肉質が3等級以上かつ歩留まりがB以上であることです。その中でも、村上市・関川村・胎内市で育ち、肉質が4等級以上のものが**村上牛**として認定されています。

	5	4	3	2	1
A	A5	A4	A3	A2	A1
B	B5	B4	B3	B2	B1
C	C5	C4	C3	C2	C1

▲A～Cは歩留まり、5～1は肉質のランク付けです。
歩留まりは体重に対する正肉（余分な脂肪と骨を取り除いたもの）の割合、肉質は霜降りの多さや肉の色等で決まります。

厳しい基準をクリアした村上牛は、肉用牛の肉の品質を競う「全国肉用牛枝肉共励会」で何度も上位入賞を果たし、さらに2回日本一に輝いており、そのおいしさは全国的に認められています。



▲彩咲さんおすすめの村上牛料理はステーキ！柔らかい肉質と、甘みがあってサラリとした脂を、ガツンと味わえるとのこと。

村上牛関連3団体について

村上牛に関する3つの団体を紹介いただきました。
・「村上牛生産協議会」では、生産者と J A 等が主体となって、村上牛の安定的な生産や今後のブランド戦略について協議を行っています。

・「J A 畜産部会」は、村上牛の生産者組織です。

村上牛の生産に関する情報共有や研修を通してより良い村上牛を追求しています。

・「村上牛友の会」は、村上牛が食べられる・買える飲食店や精肉店からなる団体で、販売面から村上牛を盛り上げています。彩咲さんは友の会の事務局として、加盟店を紹介したパンフレットを作成したり、地域のイベントに出店したりして村上牛の P R 活動を行っています。



▲村上牛友の会で作成した P R 用グッズたち。右下の村上牛のマスコットは村上市内にある藤玉工房の作品です。

村上牛の現状、今後の課題

彩咲さんは新たな担い手の確保を今後の課題として挙げています。

村上牛の飼養頭数、生産農家数は高齢化による廃業などにより年々減少傾向にあります。しかし、村上牛に認定される肉用牛の割合は増加しており、現在の認定率は95%を超えています。さらに、優れた生産技術を持つ肥育農家を対象に新潟県が認定する「にいがた和牛肥育名人」に4人の村上牛農家が選出されました。生産規模の縮小に反して村上牛の生産技術は年々向上しています。

高い生産技術を次の担い手に伝えるため、県農業大学校の学生を肥育名人のもとで受け入れたり、雇用形態作りのサポートを行ったりと、就農を考えている人と生産農家の両方を支える取組を進めています。



▲肥育中の村上牛。肥育名人のもとで愛情込めて育てられているのでカメラを向けてもリラックスしています。



3世代で育てる ブランド和牛！ 新発田牛の 生産現場に迫る

今回は家族で農業を営む津村智美さんにお話を伺いました。津村さんご家族は新発田市で稲作や園芸、畜産と多角経営を行い、智美さんは新発田牛の肥育を担当しています。農業の家族経営やブランド和牛の育成について、詳しくお聞きしました。

NEWブランド和牛「新発田牛」

新発田牛は、村上牛に次ぐ新潟県2例目の「いがた和牛ブランド」として、令和3年春に認定されました。

1月号の記事で、特定の地域で育ち、歩留まりがB以上かつ肉質が4等級以上であることが村上牛の認定条件であることを紹介しました。新発田市で育ち、村上牛と同等の歩留まりと肉質を持つ牛肉が新発田牛として認定されます。

新発田牛の生産者は現在6戸。小規模なブランドですが、6戸のうち2戸にいがた和牛肥育名人に認定されています。また、牛肉の質の良さを競う共励会で何度も優秀な成績を収めるなど、素晴らしい肥育技術を持つ方々が集まっています。

津村さんご家族について

津村さんご家族は3世代で農業を営んでいます。智美さんの旦那さんが稲作を、お義母さんが園芸作物を、お義父さんと智美さんと息子さんが畜産を担当しています。

担当は違っても、ご家族の間で連携し合って経営しています。例えば、牛舎で出た堆肥は田んぼに入れ、牛が食べる稲わらを作る循環農業をしています。他にも、お義母さんが作った野菜を仕入れてあるシェフから「野菜がおいしいなら同じ場所です。育てた牛肉もおいしいはず！」と牛肉も一緒に買い付けていただいたことがあるそうです。



▲智美さんと息子さん。
息子さんは将来の後継者としていがた和牛肥育名人のお義父さんの傍で肥育を学んでいます。

智美さんのお仕事について

智美さんは畜産部門のうち、肥育後期から出荷までを担当しています。

肥育前期を担当しているいがた和牛肥育名人のお義父さんと、後継者の息子さんに育てられた牛はとても人懐っこく、ブラッシングや餌やりの時に構ってほしくてじやれてくるそうです。また、智美さんは牛一頭一頭に名前を付けてお世話をしています。牛も自分の名前を理解しているのか、智美さんが呼ぶと振り返ってくれます。

牛肉の直売はしていませんが、農協を通じて「津村さんちの新発田牛が欲しい」と名指しで言われることがあり、日々のお仕事のモチベーションになっているそうです。



▲智美さんにブラッシングされて気持ちよさそうでした。

今後の目標

智美さんの今後の目標は、牛ともっと仲良くなること。小千谷市に出かけたとき、お爺ちゃんの後ろにくっついてのんびり散歩する牛を見て、自分も牛が後ろをついて歩いてくれるようなお世話をしたいと思ったそうです。

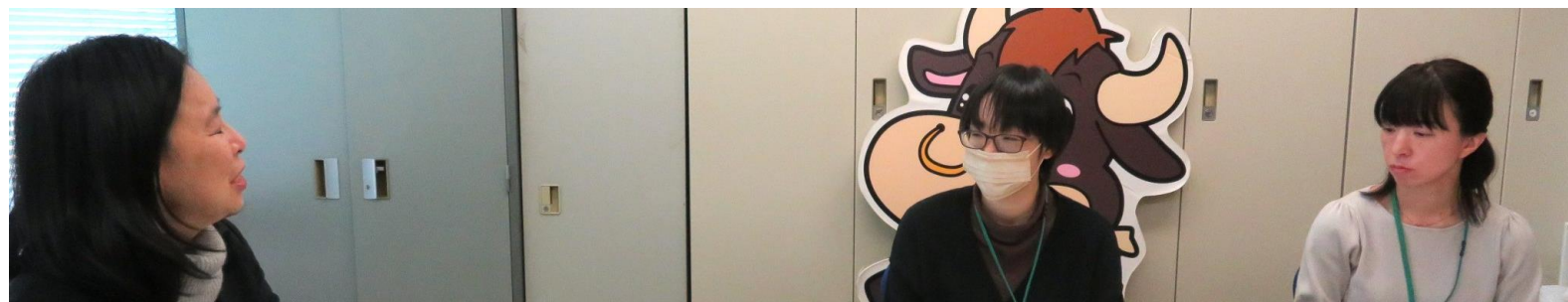
また、牛肉の質を高めながら、今よりも肉付きの良い大きな牛を作ることを目指し、肥育名人のお義父さんや、周りの新発田牛生産者を見て日々勉強を続けています。

明るく楽しくアクティブに！

女性がつなぐ絆「にいがた畜産女子会」を語り合う！

昨年6月から9回にわたり、新潟県の畜産女子を紹介する記事を連載してきました。10回目となる今回は、今まで紹介した畜産女子の皆さんが所属している「にいがた畜産女子会」を運営する佐藤紫織さん、鈴木奈美子さんにお話を伺いました。

お二人は「公益社団法人 新潟県畜産協会」の職員として勤務する傍ら、「にいがた畜産女子会」を立ち上げ、イベントへの出店や会員向け研修会の企画等を通して、畜産に携わる女性のコミュニティ作りに取り組んでいます。女子会の立ち上げ経緯から今までの歴史・活動の振り返り、そして今後の目標についてじっくり聞いてきました。



▲今回の記事は、佐藤紫織さん（中央）、鈴木奈美子さん（右）、新潟県拠点で畜産振興を担当している三田（左）の対談形式でお送りします。

三田（以下：三）：本日はよろしくお願いします。
早速ですが、まずは佐藤さん、鈴木さんの普段のお仕事内容についてお聞かせください。

佐藤さん（以下：佐）：普段は畜産経営コンサルタントや補助金業務、にいがた和牛の推進協議会事務局の業務など行っています。

鈴木さん（以下：鈴）：普段は総務や経理、人事など幅広い業務を行っています。

三：佐藤さんが実際に畜産農家と接する業務を、鈴木さんが協会組織を運営していくための業務を担当しているんですね。普段のお仕事で両輪を担うお二人だから畜産女子会の運営もうまくいってるのかなって思います。女子会の立ち上げのきっかけは何だったんですか？

佐：（公社）中央畜産会の事業で、女性畜産農家のグループ化を支援する取り組みがあったので、平成27年に最初のグループを作りました。当初は女性畜産農家の方に電話で直接参加を呼び掛けて、会議や意見交換会をやっていたのですが、徐々にガーデニング教室や、牛舎見学など、イベントの種類を増やしていきました。最終的に、女性が集まって活動するグループを正式に作ることにになり、平成29年に今の畜産女子会を立ち上げました。

三：立ち上げ前2年間の準備期間の活動が楽しかったから、続けようって声が上がったんですね。企画を考えるのって大変だったんじゃないですか？

鈴：私と佐藤さんで企画を考えるほかにも、協会内で相談して案をもらったり、女子会の皆さんからやりたいことを募集して形にしたりしていますね。

三：過去にはビジネスマナーの講習会や佐渡での勉強会などもされてますが、それも女子会の皆さんの要望を実現したんでしょうか？



▲ビジネスマナー講習（左）や会員の農畜産物を使った料理教室（右）など畜産の枠を超えて様々なイベントを行っています。

佐：そうですね。ほかの人の畜舎を見たいとか、イベントに参加したいという要望が多いです。東京の食肉市場にも行きました。

三：食肉市場ですか。なかなか個人では行けない場所ですね。

佐：個人では行けないし、行く機会があっても旦那さんやお父さんが参加することが多いんです。女子会の名前で声をかけることで女性も行きやすくなることを狙って企画しました。

三：女性が参加しやすいというのは重要ですね。いろいろ工夫してイベントを企画していたところにコロナが流行ってしまって……そんな中でも企画をされていましたね。

佐：ZOOMを使って、オンラインの企画を続けました。健康学習会を開催してストレッチとかもやりましたね。

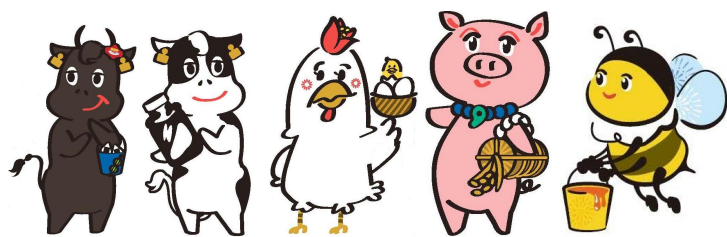
鈴：みんなでカメラ繋いでね。この時に畜産女子会のロゴマークも作りました。



佐：女子会の皆さんからロゴマークに入れてほしい要素を募集して、制作会社の方に何パターンか作ってもらって、投票で決めました。

三：ロゴマーク素敵ですよ。畜産に携わる方々が思いを込めて作ったのが伝わってきます。女子会のキャラクターも皆さんで作ったんですか？

佐：そうですね。まず、制作会社に案を作っていたから会員で意見を出し合い、協会の女性職員に手伝ってもらって作りました。キャラの設定とか衣装の小ネタとか、分かる人には分かるかなと思っています。



▲にいがた畜産女子会のキャラクター。
新潟ならではの小ネタがデザインに取り入れられています。

鈴：会員や協会職員が気持ちを込めて作ったキャラクターなんで、今後もっと活用していきたいです。

三：感染症に注意しつつ、今後対外的なイベントが再開できたらいいですね。

佐：そうですね。その一環で今年度は10月に幕張メッセで開催された農業WEEKに女子会で行きました。

鈴：海外の企業ブースで通訳を交えて商談されてる女子会の方もいました。

佐：皆さん積極的でした。興味を持っている方はたくさんいるんですが、個人では参加しにくいと思う方もいるみたいです。気になるイベントに参加しやすくなるようなきっかけを作り続けたいです。

鈴：少しでも多くの会員が参加できるように企画の日程には気を付けています。畜産に携わる以上、多忙で外に出られない時期・時間帯はどうしてもあるので。

三：お二人が会員の皆さんのことを考えて運営しているのがよく分かります。最後に、今後の目標を教えてください。

鈴：肩ひじ張らずに、細く長く女子会活動を続けたいと思っています。コロナ禍前のように対外的なイベントにも積極的に参加して、より活気のある会を作りたいです。

佐：新しいイベントの企画に加えて、佐渡に研修に行ったり、山古志の闘牛を見に行ったり、以前やって楽しかった企画もまたやりたいと思います。

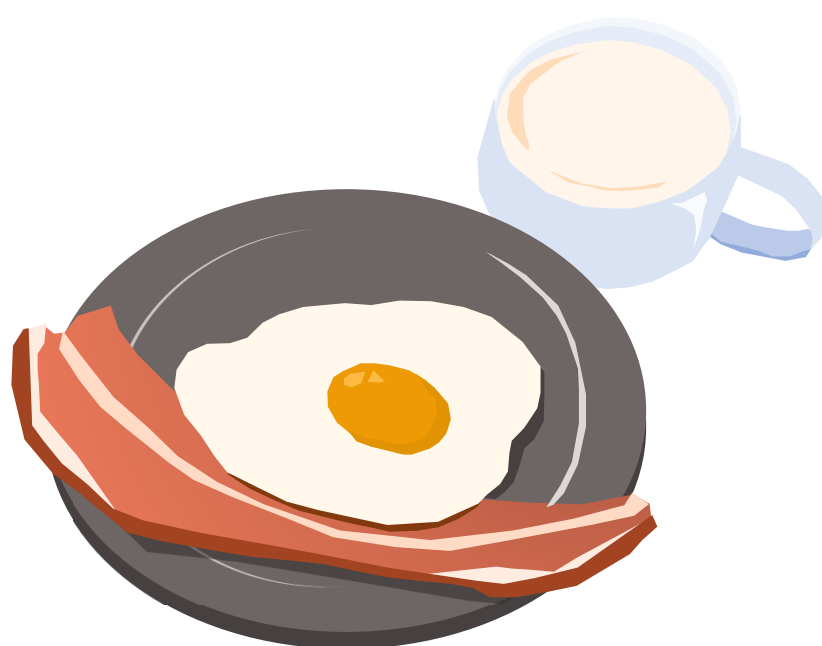
三：そうなんですね。今後も連携して活動のPRができればと思います。本日はありがとうございました！



(あとがき)

10回の連載が終わりました。新潟で畜産というと馴染みがないかもしれませんが、しかし県全体の農業産出額のうち、畜産は約2割を占めている重要な産業の一つです。これまでの記事が畜産のイメージ向上や現状を知る一助となれば幸いです。

にいがた畜産女子会の佐藤さん、鈴木さん、お忙しいところ快く取材を受け入れてくださった畜産女子会会員の皆さま、そして連載を読んでくださった皆さま、本当にありがとうございました。



農林水産省