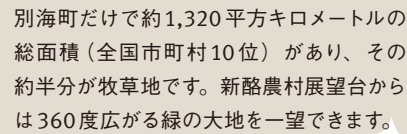


町の半分が牧草地

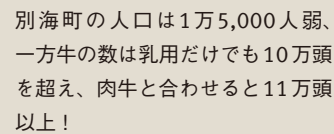


牛乳もスケールが大きい！

町内にある7軒の飲食店
や牛乳直売所で「大きい
ので」と言えば、500ml
のジョッキ入り牛乳が飲
めます。



人より乳牛の方が多いい？



大自然が広がり、ゆったりとした時間が流れる別海町。
長年にわたって、日本一の生乳生産量を誇る酪農の様子と
まちの魅力を紹介します。

取材・文／柳澤美帆 撮影／キッチンミノル



牛1頭ずつに設置された水飲み。牛が飲みたいときに水が出る仕組み

牧草は栄養価を高めるためにロールごとラッピングして発酵させる

牛乳早飲み選手権や、擬似搾乳体験など、こだわりのつまった別海町産の生乳を味わえるチャンスです！

酪農だけでなく、漁業も盛んな別海町。
大きなホタテを春巻きの皮で包んだ、全国
ご当地バーガー初代日本一の味は必食！

たんぼぼ牧場
加藤祐介さん

曾祖父の代から北海道で酪農を営み、現在は180ヘクタールの放牧地で180頭の搾乳牛と子牛100頭を飼う。



自然を生かしつつ、
機械化でさらなる発展を

別海町では約700軒の酪農家
いて、我がたんぼ牧場の周辺にあ
る10軒の牧場のうち半数以上は、広
大な土地を生かした放牧を行って
います。私は10軒の酪農家がいれば、
酪農の仕方は10通りあって良いと
思っています。牛たちにストレスがあ
ると病気にかかりやすくなるため、

搾乳の機械化も驚くほど進んでいます。牛乳を搾る際、これまでは人の手でお乳をよく拭いてから搾乳器械を装着していました。現在は、乳房をキレイにするところから自動化できるロボットアームを導入し、速くて効率的な搾乳をする近未来型の牧場も現れています。

健康な牛を育てておいしい牛乳を搾るためにも放牧は欠かせません。また放牧すれば、牛の糞尿が土を育て、良い土から良い草が育ち、その草を食べた牛が健康に成長するという循環型の酪農がしやすくなります。将来のためにも放牧を中心とした持続的な酪農を行っていくつもりです。

別海町はその名の通り別世界の土地です。寒さが厳しく畑作には向きませんが、牧草は豊かに育ち、摩周湖の伏流水に恵まれて酪農が発展してきました。今後も別海町らしい魅力的な酪農を追求しつつ、流通や加工に携わる方々と力を合わせて頑張っていきたいと思います。

健康な牛を育て
おいしい牛乳を生産する

別海町は、根室半島と知床の中間に位置する道東にあり、東京23区の2倍以上も広い面積を有する町です。冷涼な気候と広大な土地、さらには摩周湖を源とする豊かな水を生かした酪農が盛んで、別海町の全農家のうち約90%もが生乳を生産しています。日本有数の酪農地帯となっています。

最近では輸入に頼らず、安全で良質な飼料を自給で調達し、乳牛に適した牧草の開発が行われています。また牛たちにとってより自然に近くストレスのない環境と、持続性の高い循環型の酪農を目指して放牧に取り組む酪農家も増えています。見渡す限りの緑の草原にのんびりと草を食む牛がぼつりぼつりと佇む景観は、近年観光客にも人気です。

北海道 別海町

北海道東部、知床半島の南に位置。東側はオホーツク海に面し、冬には流水が接岸することも。酪農が盛んで、良質な牛乳やチーズなどを生産している。