

(6) 牛を育てる (酪農)

むかしから、小野町では、阿武隈高地の豊かな自然を生かしてさかんに酪農が行われてきました。今も肉用牛の生産額は3億6900万円、乳用牛の生産額は5億6600万円となっており、合わせると農業の中で米の生産額より多くなっています。(平成12年)しかし、外国からの肉の輸入がふえてきたり、BSE問題がおこったりして、きびしい経営がつづいています。そのため、さらに工夫して酪農を行うことが求められています。

一生産者の顔が見える、安心・安全な牛肉をめざして—

酪農家のお話



私は1977年(昭和52年)から酪農をしています。始めは10頭からのスタートでしたが、今では私と妻と4人の従業員の6人で1400頭の肉用牛を飼っています。生まれて1ヶ月たった子牛を買ってきて育てます。27ヶ月(2年3ヶ月)で大きくなり、売り出します。牛はかぜなどの病気にかかりやすいので、健康管理に気をつけています。病気はすぐに広がって全部の牛がやられてしまうからです。牛は何も言ってくれませんが、毎日1頭1頭のしぐさや立ちすがたをよく見て、病気にかかっていないかチェックします。

もちろん、えさは毎日やらなくてはならないので、1年中休みはありません。家族で泊まりの旅行はできません。

今は、その牛がいつどこで生まれて、どこでどんなえさで育てられたのか分からないと売れません。つまり、生産者の顔が見えないと安心して買ってもらえません。それで、インターネットのホームページを開き、牧場のことを全国の人に知ってもらうように努力しています。また、食べた人に「おいしい」と言ってもらえるように、牛のえさにハチミツと黒ごとうをまぜています。こうすると、肉が口の中でとろけるような感じになります。また、健康のためによい栄養が入った肉になります。

