

清水 大翼さん（鮫川村）

鮫川村の酪農家、清水大翼さんにお話をうかがいました。

清水大翼さんは2年ほど前から鮫川村でジャージー牛を飼育しています。ジャージー牛は英仏海峡に浮かぶ小さな島「ジャージー島」原産の牛で、主に乳牛として世界中で飼育されています。

清水さんは小さい頃から動物が好きで、大学では人と動物の共生について学び、在学中に牧場研修を受け、大学4年生の時には北海道の牧場で研修しました。

大学卒業後、北海道で2年間本格的に酪農を学び、1年が過ぎる頃に「東日本大震災」が発生しました。福島県内の風評被害や不安があるなか、「後悔したくないし、だめならまた考えればいい。」と清水さんは福島県に戻る決意をして、古殿町の中瀬牧場で働き、現在



ジャージー牛

は鮫川村で酪農を経営しています。

清水さんは福島に戻り新しく酪農を始めるにあたり、他にはない牛乳を生産し差別化を図りたいという考えから、群馬県にある日本で最古の洋式牧場「神津牧場」より全国でも飼育頭数の少ない「ジャージー牛」の仔牛を20頭購入しました。（全国乳牛飼養頭数のうち約0.6%）

鮫川村の山林を切り開き、牧草も自ら生産しています。現在、ジャージー牛は26頭となり、そのうち6頭が仔牛です。生乳は朝夕2回搾り、一頭16～17リットル（一日当たり）、全体で約200リットルの生乳が生産されます。ジャージー牛はホルスタインに比べて体が小さく、乳量も約3分の2程度と少なめですが、乳脂肪

分やタンパク質、カルシウム、ビタミンが多く含まれ、コクのある味わいが特徴です。清水さんのジャージー牛の乳脂肪分は1月に計測したもので5.1%だったそうです（同時期のホルスタインは約3～4%）。また脂肪球も大きいため、バターに適しています。

現在は牛乳としてのみ出荷していますが、このコクのある味わいを活かしてジャージー乳でソフトクリームなどの加工品も作りたいと考えているそうです。

清水さんは飼育牛の特徴や性格を全て把握しているそうです。「顔も模様も性格も一頭一頭ちがいます。」と清水さんは笑顔でおっしゃいます。他から牧場を見学に来られた方には、おだやかで人なつっこいと感心されるそうです。牛の話をする清水さんの言葉や動作からは、とても大切に育てている様子が感じられました。

清水さんは「僕も牛たちも落ち着いて暮らせて、幸せになればいいと思っています。ここに遊びに来て、楽しい癒されると思えたらいいですね。みんなが幸せで笑顔になれる牧場にしたいです。」とお話くださいました。

お忙しいなかお時間をいただきありがとうございました。



清水さんに甘える牛