



≪ 02 ≫

# 北海道の大地と草が育んだ 「自然のままにある牛乳」

中標津町

養老牛山本牧場  
山本照二さん



海洋深層水から塩分を取り除いたミネラル水を散布。  
さらに葉の表面から活力をアップする目的で木酢液も散布している。



甘くておいしい「くりりん」が成長しながら8月初めからの収穫の時を待っている。



かぼちゃ畑の土には粉碎したホタテ貝を混ぜ込んでいる。見た目でも明らかに貝殻と分かる。

## 海産物堆肥から微生物へ 糖度20度のかぼちゃの誕生

そんなある日、地元森町特産のホタテ貝を見て突如ひらめいた。

「ホタテ貝の表面には海藻類やフジツボなどがびっしりと附着していて、出荷時にはそれを丁寧にごそげてゴミとして捨てられていたんです。これを肥料にしてはどうか、と思って。陸地はかつて、海だった。海には地球上のミネラル分が凝縮しています。だったら、この附着物にもミネラル分がある、と確信しました」

そこから海産物堆肥による新たな実験が始まった。1年目で、収量も増えた。土壌診断の分析結果からも手応えを感じていた。海産物堆肥で成功の兆しを見せたいものの、より有機農業の成功例を求めて探求は続いていた。ある日、微生物の研究者との出会いが訪れる。土の中にある微生物の働きに着目した農法だった。

「その先生によると、うちの畑は栄養過剰で、人間でいえばメタボだと指摘されて…。3年は堆肥投入がいらぬ、と言われてショックでしたよ」

熱心に微生物のシステムを学び、納得はしたが不安を抱きながらも、堆肥投入量を減らしてい

った。徐々に理論を構築し、現在の農法が確立したのは、今から10年ほど前だ。苦節35年。何年も同じ作物を続けて栽培すると起きるといわれている連作障害も、栽培面積46ヘクタールにもおよぶ『みよい農園』のかぼちゃ畑では起きていない。

昨年には、グローバルGAP認証(食品安全、労働環境、環境保全に配慮した「持続的な生産活動」を実践する生産者や優良企業に与えられる世界共通ブランド)も取得して、有機栽培にさらに磨きをかけている。

「農業高校時代、勉強は嫌いだったけど、体によく、おいしいかぼちゃをつくるための学びなら、全く苦にならない。思いは人一倍、強いと思うよ」

一方で最近、気になっているのは、地球規模で起きている異常気象や食料問題のこと。化学肥料や農薬を使わず、自然のミネラルを含んだ土から生まれるみよい農園のかぼちゃは、人に安全・安心でおいしく、地球にも優しい。連作障害にも強く、高付加価値の農産物を生み出すため情熱を注ぐ明井さんに、持続可能な農業の未来を見るようになった。

## 自然体で生きる山本さんの グラスフェッドミルク

道東に位置する酪農地帯の中標津町。100年以上の歴史を持つ養老牛温泉の近くに、養老牛山本牧場はある。

ここで搾られる「養老牛放牧牛乳」は、最近注目を集める「グラスフェッドミルク」だ。文字通り「グラスII草」を「フェッドII与えた」牛から搾られる牛乳のこと。養老牛山本牧場の乳牛たちは完全放牧により、農薬と化学肥料を使わずに育てた牧草のみを食べて飼育されている。

乳牛は現在、全部で35頭。北海道酪農の平均的規模からしても決して多いとはいえない。酪農経営は千差万別だ。規模を大きくして乳量を増やす人、規模より質を優先させる人。山本さんは明らかに後者だ。なぜ、このスタイルに辿り着いたのだろう。

山本さんが家族で移住し、酪農研修生となったのは23年前のこと。バイクのツーリングで中標津町に魅了され、この町に住みたい一心で酪農家になった。「研修3年目のときに、BSE問題が起きました。自分がやりたい酪農は何かを考えたときに、私は大規模な酪農ではなく、農薬と化学肥料を使わずに牧草だけで、完全放牧での酪農がやりたいと思ったんです」