

# ふるさとの 育む人

#11 「酪農」

育む人 丹 公平 さん

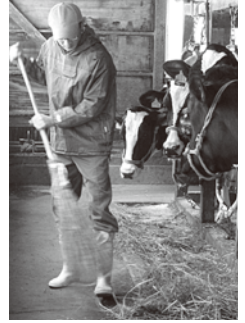
横手市大雄地区・38歳。乳牛／32頭、子牛／11頭を飼育。  
農業歴3年目の若き地域の担い手。



## 私たちの食卓に欠かせない営み、「酪農」

牛乳やバター、チーズ…。私たちの食卓に欠かせない乳製品は数多くありますが、その原料を生産する上で欠かせない営みが「酪農」です。その起源は5千年以上昔にさかのぼると言われており、日本でも、弥生時代の遺跡からは家畜牛の骨が出土しているほどです。

大雄地区で両親とともに酪農を営む丹公平さんは、就農3年目。祖父の代から続く酪農家の3代目として、日々奮闘しています。現在は32頭の乳牛と11頭の子牛を飼育。1日に約750kgもの牛乳を出荷しています。



## いきものを育てることの奥深さを実感



JA秋田ふるさと管内（横手市）の酪農家は9人。1日2回の餌やりや搾乳（乳しぼり）、牛舎の掃除など、欠かすことができない作業が多い酪農家は、年間を通して休日は無いと言われています。そんな両親の多忙な横顔を見て育った公平さんは、「始めは酪農を継ぐことに大きな抵抗があった」と振り返ります。しかし、両親とともに日々の仕事を続けるうちに、酪農の面白さを実感。「いきもの」を育てる奥深さに大きな喜びを感じている」と、笑顔で語ります。

## 栄養価の高い、おいしい牛乳を多くの人へ

現在、両親と3人で酪農に励む公平さん。乳牛の管理においては、「人工授精」という大きな役割を担っています。牛乳は牛の母乳であるため、子牛を産んだ直後の牛は搾乳量が多くなります。安定した搾乳量を維持するためにも、人工授精は重要な技術なのです。そこで、公平さんは、県の畜産試験場で研修を受け、「家畜人工授精師」という国家資格を取得。これまで、他に委託していた作業を自分で行えるようになったことで、作業効率の向上と生産コストの削減が図れるようになりました。「さらに技術と経験を積み、栄養価の高いおいしい牛乳をより多くの方に提供したい」と意気込む公平さん。地域を支える若き担い手は、今日も足しげく牛舎に通っています。



## カルシウムもたっぷり摂れる！ 『牛乳たっぷりグラタン』

【材料】（2人分）たまねぎ・じゃがいも / 各1、ブロッコリー・ベーコン / 適量、マカロニ / 1/2 カップ、牛乳 / 400 cc、水 / 100 cc、小麦粉 / 30 g、バター / 200 g、コンソメ / 適量、塩・コショウ / 少々

### 【作り方】

- ①たまねぎ、じゃがいも、ブロッコリー、ベーコンは薄切りにし、マカロニと一緒に鍋に入れ、小麦粉を振り入れる
- ②牛乳・水を入れ、塩コショウ、バターを入れて中火で煮る
- ③沸騰してきたら弱火にし、コンソメを入れ混ぜる
- ④器に盛り、お好みでチーズを乗せ、オーブンで焼き色をつけたら完成