

ブックちゃんの

2023年6月1日発行

ふじのみや探検



第40号 富士宮の牛のひみつ

発行：富士宮市立中央図書館 〒418-0067 静岡県富士宮市宮町13-1 TEL:0544-26-5062 FAX:0544-26-1284



©富士宮市さくやちゃん

みなさんは、給食で牛乳をのんだり、おうちでチーズやヨーグルト、ソフトクリーム牛肉を食べたりして

いますね。富士宮市は、県内でも※酪農がさかんな地域で、特に、朝霧高原に行くとたくさんの牛が見られます。富士宮の牛のひみつを探ってみましょう。

※酪農は、おもに牛を飼って、牛乳や乳製品をつくる仕事のこと

ひみつ1

なぜ朝霧高原で牛をたくさん飼うようになったの？

昭和25年、国の開拓地になっていた朝霧高原では、地元農家と長野県から来た人や満州から引きあげてきた人たちが米・麦・野菜などをつくる農業から※畜産に変えるように努めていました。そこに、昭和29(1954)年、「集約酪農指定地域」という国の指定を受けたことがきっかけとなり、現在の牛を飼う仕事のもとができました。最初は、135戸の農家で始められました。牛を飼う仕事をさかんにするために、富士開拓農業協同組合ができています。

朝霧高原は、夏涼しいため、体温が高く（牛の体温は38～40℃くらい）暑さに弱い牛の体に合っています。雨が多く降るので、牧草の生育もいいです。また、地形的に、標高600mから900mへと徐々に高くなっており、南向きで日当たりがよく牧草地の水はけもいいので、牛を飼うのにとっても適しています。

※畜産は、牛や豚、鶏などを飼って、肉や卵を生産する仕事のこと

ひみつ2

どんな種類の牛がいるの？

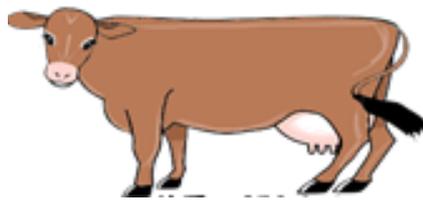
牛は、お乳を^{ちち}しぼるための「乳牛」とお肉にするための「肉牛」とに分けられます。

乳牛は、朝霧高原でよく見かけられる黒と白の^{もよう}まだら模様をしたホルスタイン種が有名です。ほとんどがこの種です。次に多いのが、^{うす}薄い^{かつしよく}褐色をしたジャージー種です。高速道路のサービスエリアのお店などで、ジャージー種と書かれたソフトクリームを見たことがあるかもしれません。その他に、日本全体で約1000頭と少ないですが、ブラウンスイス種などもあります。

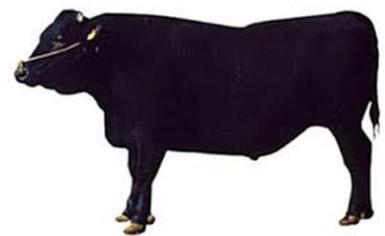
「肉牛」は、肉用牛ともいいます。お店のお肉売り場で、黒毛和牛と名前がついた牛肉を見たことがありますか？これは、黒毛和種という黒い色をした肉牛です。松坂牛・神戸牛などがよく知られています。令和4年2月の調査で、富士宮市に6521頭の乳牛と5726頭の肉牛がいることがわかりました。これは、静岡県でもトップクラスの牛の数で、酪農が盛んなことがわかります。



ホルスタイン種



ジャージー種

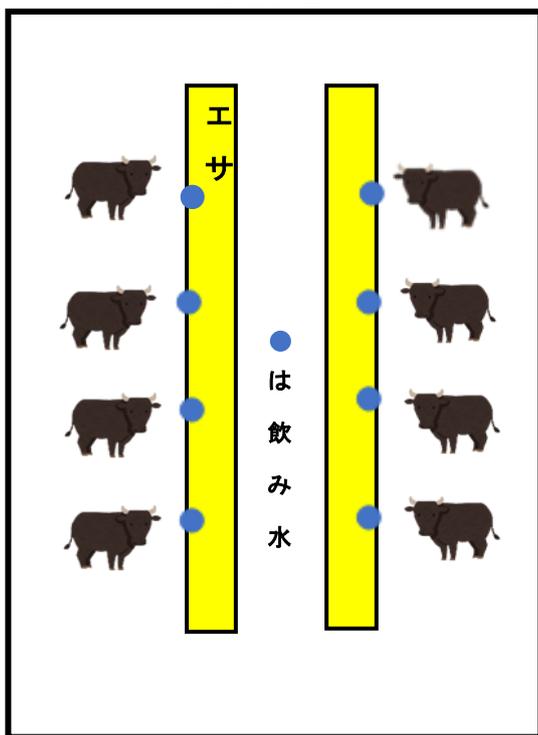


黒毛和種

ひみつ3

どんな部屋（牛舎）にすんでいるの？

出入口



係留式牛舎

^{たんぼうしきぎゅうしや}単房式牛舎^かといって、一つの部屋に1頭の牛を入れて飼うタイプの牛舎や左の図のような^{けいりゅうしき}係留式牛舎があります。

単房式牛舎だと、一つの部屋に1頭なので、牛の様子をよく観察することができ、エサの量などを細かく調整できます。

一方、係留式牛舎は、広い牛舎の中にたくさんの牛を入れ、ロープなどでつないで飼うタイプの牛舎です。たくさんの牛を飼うのに向いています。ただし、1頭ずつつながれているので、牛の運動量は少なくなってしまいます。

ひみつ4

せいによう 生乳・牛乳から何が作られるの？

乳牛からとれたばかりで何も手を加えてないものを生乳といいます。そこから、加工して、さまざまなものが作られます。みなさんが給食などで飲んでいる牛乳は、生乳を殺菌・加熱をしたものです。水を一滴も加えていません。給食で出される牛乳は、100%富士宮で生産された牛乳です。

牛乳にバターなどを加えた加工乳やコーヒー牛乳などの乳飲料もあります。生乳を発酵させて作られるのが、ヨーグルトやチーズ、乳酸菌飲料です。

生乳を分離させて、バターや生クリームが作られます。牧場などのおまつりの体験コーナーで、ペットボトルに※ノンホモ牛乳（または、生クリーム）を入れて、よく振り、バターを作ったことがありますか？意外と手軽に作れますよ。生乳を濃くして、練乳も作られます。イチゴ狩りをした時などに出される、あの白く甘いクリームです。ただし、これには砂糖を加えています。ソフトクリームやジェラートも牛乳がもとになっています。乾燥させると、粉ミルクができます。

※より生乳に近い風味が味わえる牛乳のこと



©富士宮市さくやちゃん

ひみつ5 エサは何？

牛乳やヨーグルト、ソフトクリームなどがおいしく飲めたり、食べたりできるためには、おいしくて栄養のあるエサが必要です。朝霧高原などの牛は、主に、2種類のエサを食べています。一つ目は、生の牧草や牧草をかわかしたものと及びサイレージです。サイレージとは、かり取った牧草を丸いつつのようにして、ラップしたものです。ラップして空気を抜き牧草が発酵すると栄養たっぷりのエサになります。塩のついていない漬物のようなもので、保存がききます。ちなみに、牧場に生えている牧草は、自然にはえてくるのではなく、イタリアングラスやオーチャードライグラスなどの種をまき、肥料をやって栽培されています。二つ目が、トウモロコシや麦などから作られた、カロリーの高いエサです。牛の発育状況や健康状態をみて、これらのエサがバランスよく与えられています。また、地元の食品工場から出るみかんのジュースかすやおからなど食品の残りを発酵させてエサにする工夫をしている牧場もあります。



かわかした牧草



サイレージ



トウモロコシ

富士宮市が進めている「学校給食牛乳講座」では、牛乳がどのように作られ自分たちのもとに届くかなど富士宮の牛のことについて学ぶことができます。ここまでの「ひみつ」の内容などで疑問に感じたことを聞くこともできます。令和4年度は、市内9つの小学校が、この講座を受けています。



このおまつりの目的は、牛やウサギなどの動物とのふれあいを通じて、富士地域の畜産業が果たしている役割を考えてもらうことやお肉や牛乳などの消費を広げることです。おまつりで行われていることは、親子で稲わらをころがして競走する「親子稲わらロールレース」、本物そっくりに作られた乳牛から「ちちしぼり」ができる体験コーナー、バター作り体験コーナー、広場でヤギやウサギと触れ合えることなどです。以前に行われたおまつりでは、おまつりに来た人が、競走するミニ豚のレース結果を予想する「ミニ豚レース」や「畜産物知りO×クイズ」、乗馬体験なども行われました。

昨年の「第24回富士地域畜産まつり」は、富士ミルクランドで行われる予定でしたが、新型コロナウイルス感染症拡大予防のため、残念ながら中止となりました。おまつりは、毎年9月に行われるので、行ってみませんか。



「親子稲わらロールレース」の様子



「動物とのふれあい」の様子

まめ知識 牛に関係した行事

事故や病気で死んだり、必要がなくなったりした牛は処分されます。その牛を^{くよう}供養するお祭りが人穴区などで行われてきた「牛^{ぎゅうこん}魂^{さい}供養祭」です。お坊さんにお^{きよう}経^{れい}をあげてもらい、みんなで牛の^{れい}霊をなぐさめました。また、牛の^{おぎだいら}霊をなぐさめるために、人穴区の^ひ広見^ひや^{おぎだいら}荻平^ひでは「牛^ひ魂碑」が、^{ぎゅうとうかんのん}富士丘区^ひでは「牛頭^ひ観音」が建てられています。牛に感謝し、牛を大切にしていることがわかります。

『第40号・富士宮の牛のひみつ』は、^{しりょう}次の^{さんこう}資料^を参考^にして作りました。

- 1 『富士宮のうし』 富士宮市役所 産業振興部農業政策課 2022
- 2 『ふじのみやNAVI』 富士宮市観光協会 2023
- 3 『ふじあざみ』 富士砂防事務所 2007.11.17
- 4 『岳南朝日 平成21年9月6日』 2009.9.6
- 5 『岳南朝日 平成29年1月1日』 2017.1.1
- 6 『ミルククラブ 123号・128号』 中央酪農会議 2019.7.1 2020.10.1
- 7 『第24回畜産まつり』 富士地域畜産まつり運営委員会 2022
- 8 「社会科資料集『西富士開拓と酪農のうつりかわり』」 編集 宮澤悟 1996.8.30



©富士宮市さくやちゃん