



なかや 中谷牧場

文◎三好由華 撮影◎藤岡日向子
text by Yuka Miyoshi / photographs by Hinako Fujioka

全国的に年々減少しつつある酪農家の戸数。それは愛媛県も同様で、松山市の酪農家の戸数は10軒程になりました。そんな厳しい状況の中、23歳という若さで実家の酪農を継ぐことを決意した青年がいます。広々とした久谷の自然の中で現在39頭の乳牛を育てる中谷裕輔さんにお会いしてきました。



中谷裕輔さんの家で酪農が始まったのは34年ほど前のこと。代々、肉牛や柑橘、米の栽培で生計を立てていた中谷家ですが、牛肉・オレシヨックの輸入自由化やオイルシヨックの影響により作物は値崩れを起きました。その事に危機感を抱いた裕輔さんの父・誠さんが大学を卒業後、思い切って家業を酪農に切り替えたそうです。

そんな父の背中を見て育った裕輔さん。環境への配慮や後継者不足など、様々な問題に直面している酪農家。家業とはいえ、それを継ぐ事に対して迷いはなかったのでしょうか。

「小学生の頃はボヤッとこういう仕事をやるんだらうなどと考えていました。それから高校や大学で学び、他の仕事にも興味を持ったんですけど、親の希望みたいなものをジワジワと感じていたんです。」と裕輔さん。

「自分がやっていけるのであれば少々利益が薄くても酪農を愛媛から無くしちゃいけないから、継いで欲しいと思うとつたしね。」と父・誠さん。

家業としてだけでなく、愛媛県の『酪農家』として受け継いでいくことに決意した裕輔さん。

でいくことにした裕輔さん。それを決意させたのは父の姿に輝きがあったからでしょう。

そんな中谷家の仕事はまだ日の昇らない早朝から始まり。朝、牛舎に来てから最初にする仕事が、牛のフンとエサ箱のチェック。それぞれから牛の体調を判断し、エサの量の調節や各々にあつた世話を怠りません。それから掃除や搾乳、牛舎の管理などを毎日朝と夕の2回行っています。

こうして大事に育てられた牛たちは健康な牛乳を作ってくれます。中谷さんたちも4頭の搾乳機を使用して牛乳を搾り、専用のタンクで5℃まで冷やします。人の手や外気に触れることなくタンクに入った牛乳は、そのまますくって飲めるほどきれいなものだそう。誠さんも「自信があるよ！」と胸を張る牛乳は、毎朝工場へ運ばれパック詰めを経て、私たちの手元に届いているのです。

父の誠さんの側で毎日作業する裕輔さん。大学の農学部を卒業しましたが、家の仕事は



これからの運営について真摯な態度で話してくれた裕輔さん(左)。父の誠さん(右)の和やかな人柄に牛たちもリラックスしているようだ。中谷牧場で搾乳された牛乳はらくれん製品として販売されています。

まだまだ勉強中と言われます。「とにかく今は、現状を踏まえて何ができるか考えます。まずはコストを下げることに取り組んで行こうと思います。経営で厳しいのはエサ代で、粗収入の半分はそこに持って行かれるぐらいなんです。そういったことをどうクリアしていくか考えた時、牧草を自給飼料にする事を思い立ったんです。それによつてコストも下がりますし、耕作放棄地の有効活用にもなりますよ。今も実践中なので、より範囲を広げたりして挑戦して行こうと思います。」

一人の酪農の経営者として歩み始めた裕輔さん。それを父として、仕事のパートナーとして支える誠さん。これからも家族の愛情をいっばいに受けたおいしい牛乳を、私達に届けてくれるでしょう。

FREE PAPER Oic: matsuyama

Oic:matsuyama に寄せられた声



本誌の創刊より、気が付けば1年以上経ちました。読者の皆様や設置協力店より本誌や松山の食についての様々なご意見や感想が届いています。そこで一部ですが紹介させていただきます。と思います。

●長男を出産して母乳育児をしたことで、食に関心を持つようになりまして。いろいろ調べ体験していく中で、食だけでなく物全般に対する見方も変わってきたんです。日本には素晴らしいものがたくさんあると感動します。それを少しでも知ってほしいなあと思って生活雑貨のお店を開きました。そんな思いに通じる場所があるので『おいしいまつやま』は毎月とても楽しみにしています。お客さんにもファンがいて、話が弾みますよ。引越してきたお客さんが、『おいしいまつやま』を参考にお店を選んでるという声も聞きました。

(『ブリッジ』オーナー・大塚加奈子さん)

●生協を通して届きます。毎月号とても楽しく読ませていただいています。発行当初の「安心安全で美味しい食べ物、食を通

して繋がる人と人」というコンセプトをこれからもずっと貫いて編集を続けていただけだと願っています。その他の有料のこういった冊子は、どうしても大手料理店や食品製造会社が広告主になり、そのような会社の広告宣伝誌になりがちです。スポンサーのない雑誌にしかできない誌面作りを期待しています。素朴で親しみやすい、松山の味を紹介し続けてください。それから、表紙の写真が毎号とても素敵です。

(40代女性読者からのメール)

●松山地方の食文化の一つに、麦みそ文化があります。私は、すりみそには味の甘さや辛さの幅が少ないため、使いづらい点はありますが、粒みその舌触りの悪さを考えると、どうしても、すりみそを選択します。品切れで粒みそを使う場合は、みそこしを使いますが、その度余計な作業を強いられる思いを新たにします。家庭ゴミの減量化が叫ばれる昨今、こしカスが出ない、すりみそをもっと選択してもよいのではないのでしょうか？(70代男性読者からのメール)

●宿泊のお客さんに、「いいお

店はないですか」と聞かれたときに、『おいしいまつやま』をさっと出して参考にしています。松山に興味をもつていただくのにも役立っていますよ。裏表紙のイベント案内も役に立ちます。今年の開催は終わっていても、恒例の催しなどは来年の計画の参考にもなるのでお客さんにも紹介する予定です。これからも、いろいろな松山の魅力を紹介してください。

(『松山ユースホテル』平野真弓さん)

●『おいしいまつやま』で紹介された農家に野菜を注文しました。(レストランシェフ・Kさん)

●『おいしいまつやま』で紹介されたきょうせん飴を注文してお菓子に使っています。好みてコーヒールに入れる方もいます。各テーブルに、『おいしいまつやま』を置いていますが、お客さんから「この雑誌いいですね」と声をかけてもらうことがあるんですよ。

(『癒しカフェ』店長さん)

●主張すべきところをはつきりと出していくことで本当のファンができると思いますよ。この

ような雑誌がたくさんの人に知られ定着していくにはある程度時間がかかるでしょうね。今後に期待しています。(自営業男性・Tさん)

●だんだんお客さんに知ってもらうようになって、毎月、楽しみにして下さる方もいます。掲載店に行つた話題なども出るんですよ。(『ステラクル』スタッフさん)

●お客さんにCDを送るときに、バックナンバーと一緒に届けて送っています。「行ってみたいお店を見つけました。」などと喜んでもらっています。(『モアミュージック』大久保和恵さん)

(20代女性 掲載店に来ていたお客さん)

●県外から来られたお客様に、松山の魅力を知っていただくよう、渡しています。(株式会社『伊予エンジニアリング』山本千代子さん)