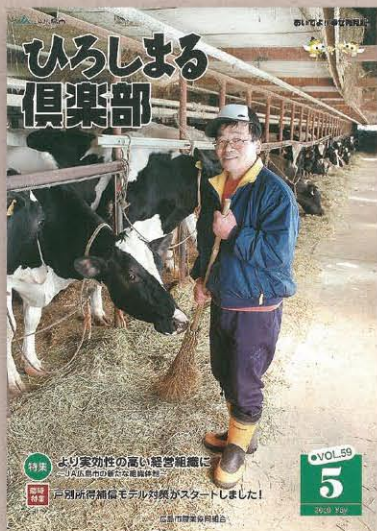


農家今昔物語

こいぶみの前身「ひろしまる倶楽部」の表紙を飾ってくださったみなさんを、10年経過した今、再び訪れて「今」を話していただきました。



2010

ゼロから始めた酪農 芸北に根付き50年続く

北広島町細見 上村 一さん
うえむら はじめ

芸北オークガーデンの近く、青木ヶ原牧場の上村さんは、弟さんと、後を継いでくれている息子さんと共に、搾乳をする経産牛60頭、出産するまでの育成牛70頭を飼育し、日量約1600kgの生乳を出荷しています。牧場名の「青木ヶ原」は、北広島町細見の昔の集落名だったもの。約50年の歴史をもつ酪農家だからです。

「体が弱かった父親に新鮮な生乳を飲ませたい」と望み、芸北でずっと暮らしていくためにも酪農家を志した上村さん。牛2頭からのスタートでしたが、繁殖・育成にも努めた結果、これだけ多くの牛を飼育するまでに至りました。しかし、ずっと順調だったわけではなく、オイルショックで飼料が高騰したり、30代の頃、牧場規模拡大のため現在の地に移った際、牧草地にいたダニの影響で牛が熱を出し、免疫がないなど、大きな苦労もありました。経費を少しでも節約するために牛舎や飼料置き場など、ほとんどの施設は上村さんが自分で建てました。その建物は40年以上経った今で



2020

も現役です。牛にストレスを与えない環境を作るため、餌やわずかな温度変化にも気を配ります。たくさんの苦労を物ともせず、優しい眼差しで牛と接する上村さん。「牛が嫌いだったらやっつけていけないよ」と笑顔で語ります。今は新型コロナウイルス感染症拡大の影響から、客足が遠のく地域の施設や自粛の影響を受けている全国の酪農業界も心配されており、「新鮮な牛乳をしっかりと飲んで、コロナに負けない身体づくりをしてほしい」と、芸北からメッセージを届けます。



▲新鮮な牛乳で作った芸北ドルチェの素材こだわりアイスは、芸北オークガーデンの人気スイーツです。



▲大切に使用してきた牛舎や飼料置き場は、ほとんど上村さん自身が建てたものです。