

聖隷クリストファー高等学校の2年生たちが豊富町で酪農家と出会った。

豊富町酪農体験記

道外から研修旅行で訪れた高校生たちを道内各市町村の農家が受け入れ、農作業を通じて北海道の自然と人に触れ合う「農村ファームステイ」。今回は平成29(2017)年度から道内の体験企画会社アグリテックのコーディネートで静岡県の高校生を受け入れていた道北地域のうち、豊富町での酪農体験を紹介する。



聖隷クリストファー高等学校の2年生のみなさんと豊富町酪農家のみなさん

解散式での集合写真。豊富町へ来たのは38名。数名の班に分かれ、全10戸の受け入れ農家に。他の生徒たちは近隣の市町村で酪農体験をした。



平成30(2018)年12月、道北地域に酪農体験に来た静岡県浜松市の高校生96名のうち、37名が豊富町にやってきた。同高校の豊富町訪問は2年目だ。2泊3日の初日はJ.A北宗谷本所の対面式で受け入れ酪農家と顔合わせし、10班に分かれそれぞれ牧場へ向かい夕方から酪農体験を開始した。2日目は朝夕の酪農体験に加え、昼間は生活体験。3日目は朝の酪農体験をしてから解散式に臨むという日程だ。

「2泊なので酪農の全てを体験できないけど、基本的な作業は体験できます。将来、選択できる職業の一つとして「酪農」という仕事があることを知ってほしいです」と話すのは山本牧場の先代、北海道指導農業者の山本寿昭さん。こちらでは男子4名を受け入れ、生徒たちは北海道が誇る高品質な乳製品を支えている豊富町の酪農を体験。力仕事を黙々とこなす姿が頼もしい。

運転席高っ!



↑トラクターも初体験。



↓清掃作業は基本中の基本。黙々とこなす姿が頼もしい。



↑飲み込みが早く、搾乳機を取り付ける手つきも慣れたもの。

酪農体験① 山本牧場



↑朝の作業終了で記念撮影。

←みんな揃っての朝食。牧場ならではの牛乳豆腐(カッテージチーズ)も試食。



山本 直実さん

山本 寿昭さん

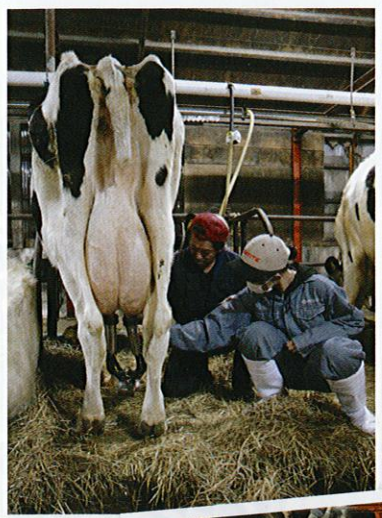


酪農体験② 白田牧場



↑全員揃っていただきます!

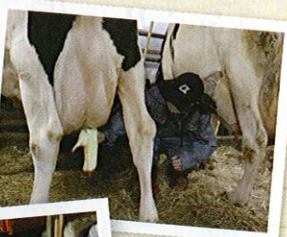
この日は生徒たちのリクエストで海鮮料理。北の海の幸に舌鼓。



↑指導のもと、搾乳機を装着する。この後慣れて一人でできるように。



作業内容の説明があり、それぞれが分担が決まりました。



↑搾乳前の大事な作業。乳頭を念入りに清掃していく。



↑信心は最良は仔牛と一緒に。



↑仔牛たちへの授乳は見た目より重労働。

「彼女たち、持ってますね。幸運にも今朝、仔牛の出産に立ち会ったのですよ」と教えてくれたのは白田牧場の白田浩一さん。こちらでは女子4名を受け入れた。生徒たちは「北海道ならではのすごい体験ができた!」「牛ってカワイイ。まっげ超長いし」と女子ならではの発言。何より楽しんでるようすが伝わってきた。

また、農作業の間には「生活体験」としてアイスクリーム作り体験が行われた。工房レテイ工代表の久世あもさんは「上質な牛乳がある、この町ならではの体験を喜んでくれてうれしいです。皆さん協力的でした」と笑顔。皆でワイワイ作業するうち、あつという間にアイスクリームが完成し、食べた生徒たちもまた笑顔だった。

最終日、解散式で生徒代表からの「普段、当たり前に口にしている乳製品がどうやって生産されているか、働くことで身近に体験できたことは一生の宝物です」というお礼の言葉が印象的だった。いよいよ出発の時間が近づくと、感極まって泣き出す生徒たちの姿も。そこには2泊3日の酪農体験で確実に成長した生徒たちの姿があった。

↓解散式では別れを惜しみ、思わず涙の一幕も。



↑受け入れ牧場の皆さんが笑顔でお見送り。



代表 久世あもさん

生活体験 あぐりネット宗谷 工房レテイ

↑最初に作業内容を説明。皆興味津々だ。

自家牧場の生乳を使用した無添加アイスとチーズが自慢のカフェでアイスクリーム作り体験。



↑自分で作るまた格別の味わい。



- 1 ①まずは卵を割り、卵黄だけを取り出す。
- 2 ②卵黄に砂糖を混ぜ、さらに牛乳を注ぎかき混ぜていく。
- 3 ③最後に生クリームを足し、よくかき混ぜたアイスクリーマーに入れて完成。