



“暁のルーティン”

酪農家・中島大貴(ひろたか)さんの1日は早い。東の空がかすかに白み始めた午前5時過ぎ。4月下旬とは思えないほど肌寒く凜とした冷気に身が引き締まる中、牛舎は動き始める。天井の高い広々とした牛舎は、隅々まで掃き清められており、嫌な匂いはほとんど感じられない。むしろ、風に乗って運ばれてくるのは、ムギ畑の若葉が放つ青々とした香りだった。

ヒトの気配に気づいた若い牛たちが、一斉に鼻を鳴らし始める。「ンモー、ンモー」と、にぎやかな鳴き声が、朝の始まりを告げていた。柵の外に大きな頭をぐいっと突き出し、干し草をねだる様子は、どこか愛嬌すら感じさせる。まだ母になっていない育成牛たちは、およそ40頭。旺盛な食欲で、彼女たちは1日に15キロ近くの干し草をたいらげるという。

一方で、すでに母となった60頭ほどの乳牛たちは、搾乳という役目を静かに待っていた。白と黒のまだら模様をまとったホルスタイン種。体高およそ150センチ、体長170センチほど、そして体重は600キロにもなる堂々たる体躯は、間近で見ると圧倒されるほどだ。

やがて大貴さんの合図に応じるように、乳牛たちは1頭、また1頭と、搾乳スペースへゆっくりと歩を進めていく。その様子は、まるで見えない順番が決まっているかのように自然と列をなす。乳牛たちの中に暗黙の秩序があるのだろうか。

搾乳スペースに入った乳牛の乳房にある4つの乳頭は、大貴さんの熟練の手によって1つ1つ丁寧に拭かれ、牛舎の天井から吊るされた搾乳機が取りつけられる。搾乳機のモーター音が鳴り始めると、乳頭につながれた管をミルクが勢いよく流れ出る。その間、乳牛たちは微動だにせず静かに立ち尽くしている。搾乳量は1頭あたり1日で30キログラムほどになるという。

搾乳を終えた乳牛は、自らの意志で搾乳スペースを出て、干し草の置かれた朝食エリアへと向かう。乳牛たちの列は乱れず、整然とその場に移動する。途中、カメラを構える撮影班を物珍しそうに見つめる乳牛もいるが、騒ぎ立てることはない。彼女たちにとって、これは日々繰り返される当たり前のルーティンなのだ。

最後の1頭が搾乳を終えた頃には空はすっかり明るくなり、牛舎の屋根が朝日に照らされていた。搾乳にかかる時間は1時間あまり。搾乳が終わると、乳牛たちに干し草が与えられ、お乳のお礼のように朝食がふるまわれる。そして次に始まるのは牛舎の清掃だ。

この早朝からのルーティンを、酪農家たちは1年365日、休むことなく繰り返している。豪雨の日も、台風の日も、たとえ体調が優れぬ日でさえも、その手を止めることはない。酪農が「Dairy farming」と呼ばれる所以である。

私たちの食卓に、当たり前のように並ぶ乳製品。その「当たり前」は、こうした酪農家たちの「有

り難い」日常の延長線上にある。昇る朝日を見上げながら、私はそのことに改めて気づかされ、静かに頭を垂れた。

“塩田津”

佐賀県の南西部に広がる嬉野(うれしの)市は、嬉野温泉と、香り高い嬉野茶、そして名物の温泉湯豆腐で全国に名を知られている。2022年(令和4年)には九州新幹線西ルートが開通し、新たに嬉野温泉駅が誕生。町はさらに多くの旅人を迎えるようになった。

現在の嬉野市は、2006年(平成18年)に旧嬉野町と旧塩田町が合併して生まれた。人口はおよそ2万4千人。観光と農業を主な産業とする自然豊かで人情味あふれる町である。博多駅から高速道路を使えば、車でわずか1時間強。アクセスの良さもあって、嬉野温泉には年間およそ100万人もの観光客が訪れるという。

そんな嬉野市の北東、温泉街からおよそ10キロ離れた場所に、旧塩田町がある。古墳時代の遺跡も発見されており、太古から人々の暮らしが営まれてきた場所だ。

町の中心を流れる塩田川は、有明海から6~7キロほど内陸に位置する。この川沿いに、かつて「塩田津(しおたつ)」と呼ばれた港町が栄えていた。江戸時代、有明海の干満差を利用して、陶磁器やその原料である陶石がこの川港で積み下ろしされていた。塩田津は佐賀県南西部の物流と経済の要として繁栄したのである。



塩田津の宿場町

ミルクブリューコーヒー店内

塩田川と川港跡

チーズショップ店内

マファームの酪農の原点となる。

時は流れ、建治さんの息子であり、大貴さんの父にあたる構治さん(65歳)は、家業を継ぐ決意を胸に農業高校へと進学する。卒業後、彼は本場で酪農を学ぶため北海道へ2年、さらにカナダへ1年間の修行の旅に出た。

今から45年前、まだ海外渡航者が今の3分の1程度だった時代。言葉も文化もまったく異なる土地に、若者がたった1人でホームステイしながら酪農を学ぶという選択は、家族にとどまらず構治さん自身にとっても、並大抵の覚悟ではなかったはずだ。

そんな構治さんの帰国を前に、建治さんに迷いはなかった。田んぼを譲り牛舎を建て、息子の帰国を待った。3反の田を犠牲にしながらも、その決断は確実に家業の未来を動かすこととなる。1980年(昭和55年)当時、日本の農業が大きな曲がり角を迎えていたその時期に、コメとムギから酪農へと経営の舵を切る判断は、まさに慧眼であった。その一歩がなければ、今のナカシマファームは存在しなかっただろう。

構治さんは、カナダで得た知識と技術を手に帰国し、酪農に本腰を入れる。「自分の成長に合わせて投資してきました」。そう語る構治さんの言葉には、確かな実感がこもっていた。当初は10数頭だった乳牛は、少しづつ頭数を増やし、牛舎も拡張された。そしてその牛舎を建てたのは、他ならぬ構治さん自身だった。基礎を固めるのは建治さん。鉄骨を組み上げるのは構治さん。親子で牛

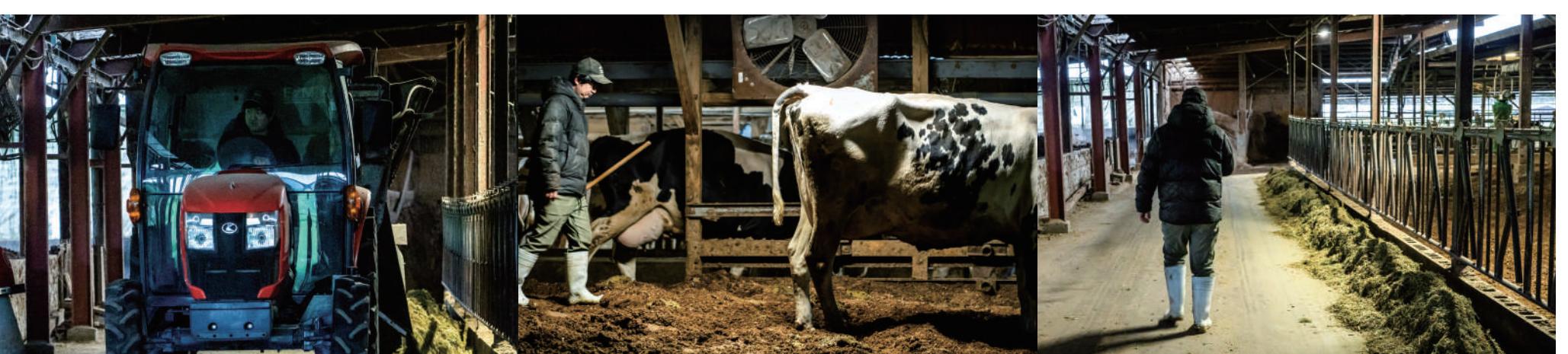
舎を作り上げる2人を、構治さんは笑ってこう呼んだ。「ナカシマ土建とナカシマ鉄工所です」と。

中島親子は、ただコストを抑えるためだけに自作したのではない。構治さんは建物を作ることそのものに、純粋な喜びを感じていた。「ビタッと合っていく時の快感はたまらんですね」。図面を自ら描き、材料を切り出し、そして骨組みがぴたりと噛み合った瞬間のあの快感。話をする目は少年のように輝いていた。

この“ものづくりの血”は、次世代である大貴さんにも色濃く引き継がれていくことになる。改めて思えば、建治の「建」、構治の「構」、いずれも「建築」や「構造」を意味する漢字を名に持つこの親子が、牛舎を築きながらファームの未来までも組み上げてきたというのは、なんとも運命的で、そして微笑ましい物語ではないだろうか。



佐賀県嬉野市



グリーンチーズ

佐賀県嬉野市
ナカシマファーム

文: 梶原圭三
写真: 川上和積