



春が待ち遠しい生後3カ月の子牛と、酒井牧場の酒井治孝さん。



30数頭のホルスタインが飼われている酒井牧場。



ようやく手応えを感じ始めたという小清水社長（右）と、植松工場長（左）。



工場を併設した店舗「清里ミルクプラント」には、四季を通じ客足がたえない。

料の生産にも工夫が重ねられていった。生産組合全体で日量1万キロ、年間で365万キロの牛乳の生産を目標にかかげ、奮闘の日々が続いた。努力の末、ようやく昭和51年に年間100万キロ、そして平成2年には、ついに40年近い歳月をかけて年間365万キロを達成し、祝賀会を開くまでに成長した。その喜びは、後を継ぐ開拓二、三世の心にも深く刻み込まれている。

酪農家二世、清里酪農部長を長く務めた酒井治孝さんは、子供の頃にこの地に入植。まさに増産に励んだ時代を生きてきた。今は、清里の酪農の新しい動きへのつなぎ役となっている。後継者に任せたい新しい牛舎には、生まれて間もない子牛をはじめ30数頭のホルスタインが、元気に春の訪れを待っていた。隣接している趣のある古い木造の牛舎からは、苦しかった開拓の歴史も浮かがる。

毎日飲まれ、食材としても欠かせない牛乳。乳牛の小規模な飼育は、明治初期には、すでに甲府の郊外で見られたが、県内で本格的な酪農生産が始まったのは、戦前の高冷地の乳牛飼育からだ。昭和40年代をピークに、現在、県内の乳牛頭数は5,000頭前後、飼育農家は100戸近い。全国的に見れば決して高い数字ではないが、八ヶ岳山麓の清里や富士山北麓の富士ヶ嶺など特色ある生産地を形成している。

よる清泉寮を核とした清里農村センターの活動も酪農への大きな基盤になった。先進的な取り組みとして、大正末期から戦前にかけて、ホルスタイン、ジャージー種などの乳牛が開拓地に試験的に導入されたが、規模が拡大したのは戦後になってから。終戦後の引揚者など100戸余が緊急開拓事業で清里朝日ヶ丘、下念場、東念場地区に新たに入植し、原野が切り開かれた。昭和28年には帯が集約酪農地域に指定され、米麦・養蚕に代わる酪農生産を目指して、ジャージー種をまず導入し、昭和34年からはホルスタイン種の本格的な導入が始まり、生産組合も結成された。優良な牛の導入が相次ぎ、飼

## 観光地・清里の原点に、新鮮で美味しい牛乳

酪農の夢を未来につなぐ「きよさと牛乳」

# 牛乳 MILK

八ヶ岳をバックに広がる緑の牧草地でのんびり草を食む乳牛は清里の代表的な風景である。美しい高原の景観は、戦前から進められた開拓地の人々のたゆまぬ努力の積み重ねでもあった。ひたむきなその姿は、生産を増やし安定経営を目指した時代も、若者が押し寄せた清里ブームの時代を経ても変わらない。地元で採れた新鮮な牛乳、安心できる原料から手作りした乳製品が、酪農にかけた先人の夢を未来につなごうとしている。



## 高品質のこだわり乳製品を造る「清里ミルクプラント」



清里高原の清涼な空気の中に広がる牧場。美味しいミルクに欠かせないひとつの風景となっている。



喜びが溢れる「牛乳生産365万キロ達成記念」の写真。

県内唯一の生乳処理施設「清里ミルクプラント」の動きが具体化したのは、平成14年から。観光地・清里として一躍脚光を浴びたブームが落ち着いてしばらくしてからのことだった。20数戸の酪農家が集まり、行政からの支援も得て有限会社を設立。まずは安全な食品として消費者のニーズに応えるため、非遺伝子組み替え作物による配合飼料や有機質肥料を主体にして栽培された牧草、トウモロコシなどの粗飼料で牛を育て、こだわりの牛乳を販売するため、酪農家自らの手による、日量最大千キロほどの生乳処理施設が造られた。そして、低温殺菌の風味を生かした「きよさと牛乳」をはじめ、大量生産には不向きな手作りの製品を商品化。チーズ、ヨーグルトなど冷涼な八ヶ岳高原ならではの特性を生かした新製品の開発も急がれた。やがて試行錯誤の末、こだわりの新製品が二つ生まれていった。

清里ミルクプラントは、工場だけでなく、製品を直売する店舗も併設している。店舗がある「ともこの森」の一角はオフィスゾンの清里でもなかなか活気のあるスポットだ。昔ながらのシンプルな牛乳や飲むヨーグルト、ソフトクリームも大人気。社長の小清水八市さんは、「良いものづくりが生産者としての原点。ここで暮らし生産し製品化できる喜びがある」と、酪農にかけた先人達の夢をしっかりと受けついでいる。

今では、八ヶ岳リゾートアウレットへの

出店も好調。清里ミルクプラントの牛乳を原料にした山崎製パン（武蔵野工場）の「ご当地パン」や山梨名産のころ柿を使った「ころ柿アイス」など、異業種との共同開発も注目されている。工場長の植松佑一さんは「わざわざ行楽の帰りに遠回りして寄ってくださるお客様のためにも、苦労して作った牛乳をしっかりと商品にしなければ」と強い思いを持ちつつ、さらに新しい展開に期待を寄せている。今年には幕張メッセで開催された「フーデックス・ジャパン」をはじめ、大きな展示会への出店が続く。高品質な牛乳をベースに多様なチャンネルを想定した商品開発は、これからも続いていく。



懐かしいピンがさらに美味しさを引き立てるきよさと牛乳。「ご当地パン」は県内外で販売されている。

