

ズを作る。これが普通だと思っていたので、今でこそアニマルウェルフェアなどの考え方が広まってきましたが、帰ってきた当時は本当に違いを実感しました。

牧場の運営や乳製品の製造をする上で、大事にしていることはなんですか。

金子：一番大切にしているのは牛のことです。餌・体調・環境に気を配り、牛にストレスなく暮らしてもらうことを重視しています。よく、「Mt.Fuji Craft! Farmさんのチーズは他と違う」と言ってもらえるのですが、これはすべて乳が違うからです。うちのチーズの味を決めているのは乳なので、乳の味ですべてが決まるといっても過言ではないですね。なので、チーズ作りには、あまり意識していることはないです。新鮮な乳を使うことはそうかもしれませんが、乳酸菌やレンネットという凝乳酵素は買って来たものをレシピ通りに使っているだけなので、味にこだわって作っているわけではないです。なので、こだわっていることといえば、グラスフェッドという広い牧草地に放牧して牧草・青草や干し草を主食とする飼育法で育てた牛から、牛に無理させることなく乳を搾るという点です。日本はあまり歩かせず、その場に留まらせて乳を搾ることが一般的なもので、画一的な味になりますが、季節により食べる草が変わると乳の味も変わったり、歩かせて運動することにより乳量が減るなど、加工品を作る側とすれば考えられないことかもしれませんが、チーズ作りよりも牛を一番に考えること、これが一番大切です。

他の農業系に比べても大変な作業が多く、飼料の高騰により廃業する酪農家が多い中で、何をモチベーションにしているのですか。

金子：現在、牛の世話からチーズ作り、チーズの出荷・配送すべてを一人でやっていることもあり、やらなくてはならないことが多くて、目の前のことを片付けることで精一杯です。その中で加工品の売上が伸びてきており、買ってくださった方からの反響や固定客などができたことは非常に嬉しく、続ける理由になっています。また、酪農を続けて感じたのは、農家に沿った牛に育つ、ということです。始めた当初は、牛を他所からもらっていましたが、牛舎で飼われていた牛なので、全然歩くことができず、3頭ほど死んでしまいました。そこから少しずつ歩く距離が伸びてきて、今では出産や子牛が風邪を引いたなどの場合以外では獣医さんと呼んだことがな

いくらいです。大人の牛は病気知らずの健康な牛になり、このことは本当に励みになります。飼料には苦戦していますが、広い土地の草をロールにしたりしながら、なんとかやっています。結果が目に見えて返ってくるのはモチベーションの一つかもしれません。

これから農業を始めよう・チャレンジしようとしている方にアドバイスなどがあればお聞かせください。

金子：私もここまで来るのは、本当に大変でした。役場や県の担当にも厳しいことを言われ、泣きそうになり、心を折られることもありました。それでも試行錯誤を続けるなかで、どこかに超えるべき壁があり、私はそれを超えてからスムーズに行けました。今、仕事は大変で一人でやる分忙しいけれど、前職では感じられなかったくらい、毎日すごく楽しいです。やるべきことをやっていると1日・1年が本当に早く感じます。周りからの逆風や見えない正解など大変な事は多くあるかもしれませんが、続けた先に答えがあると思うので、食らいついて続けてみてほしいです。

最後に今後の目標や展望などあったら、教えてください。

金子：いろいろやりたいことはありますが、まずは人と資金に目途をつけることですね。一人でやるにはさすがにやりきれません。最終的な目標としては、牧場での農業体験をしつつ宿泊施設も備えた農泊をしたいです。農業って実際にやってみないとわからないことが多いと思うので、知ってもらう・感じてもらう、そんな体験を提供できる場所にしたいと考えています。豊かな自然の中で農業体験をすることで、良いリフレッシュにもなると思うので、そんな牧場にできるよう、これからも頑張っていきます。



MT.FUJI_CRAFT_FARM

Instagramはこちら

◆ Mt.Fuji Craft! Farm

〒 401-0338 南都留郡富士河口湖町富士ヶ嶺 126
HP <https://www.mtfujicraftfarm.com/>