

## ルポ 2 コミュニケーションの充実で より良い牧場に



“安全・安心で美味しいものを地元の消費者に直接届ける農業がしたい”——この想いを胸に酪農を始めた柴田佳寛さん。1996年に直売所「しばちゃんランチマーケット」で牛乳やソフトクリームの販売を開始。2016年5月には農場HACCP認証を取得し、さまざまな面でのメリットを実感する。

静岡県 掛川市

柴田牧場 柴田 佳寛さん



「人が集まるといろいろなことを吸収できる。周りとのコミュニケーションを充実させることで、牧場がもっと良くなっていく」と、柴田佳寛さんは笑顔で語る

**概要**

- 経産牛54頭（ホルスタイン種27頭、ジャージー種27頭）、和牛2頭、子牛5頭（うち預託12頭）  
※ジャージー生乳は自家処理、ホルスタイン生乳は農協へ出荷
- 搾乳方法/牛舎  
8頭アプレストパーラー/フリーバーン
- 乳検成績（2019年9月12日）  
ジャージー種：F5.09%、P3.84%、SNF9.15%、体細胞数4.6万  
ホルスタイン種：F3.94%、P3.28%、SNF8.65%、体細胞数6.7万
- 従事者：酪農部門：本人、従業員3名、加工部門：次男・享典さん、従業員4名、直売所：従業員4名



直売所にさりげなく飾られている農場HACCP認証書。「うちではHACCP認証を積極的にPRしていない。それよりも消費者との顔の見える関係を大事にしている」とのこと

代表)の言葉に胸を打たれ、柴田さんはHACCP認証の取得を決意した。「安全・安心な畜産物の生産は当然のことだが、牧場全体を整理し、作業をきちんとマニュアル化し明確にすることは、とても有意義だ」と、説明を受けた際のHACCPへの印象も話す。

### 目視確認・記録・ミーティングでの確認

柴田牧場が農場HACCPの「必須管理点（CCP）」で管理している重要な危害要因（ハザード）は、以下の4点。

- ①温度上昇に伴う細菌増殖。
- ②殺菌剤および洗浄剤のバルクタンクへの混入。
- ③乳房炎乳のバルク乳混入。
- ④乳房炎乳・休業期間中の乳・初乳のバルク乳への混入。

管理手法について。①は、バルクタンク乳温度計を1日4回〔朝の搾乳前・後、夜の搾乳前（集乳がない日のみ）・後〕目視確認し、日誌へ記録する。②は、送乳ホースの洗浄側への接続を毎搾乳ごと（前殺菌、搾乳後の洗浄の直前）＝1日2回（計4回）目視確認し、日誌へ記録する。③は、全頭ごと搾乳時に（ミルク装着前）、ストリップカップへ前搾りを行わない異常乳（ブツ）の有無を目視確認する。④は、乳房炎発見時・治療（初診）時・分娩時の牛に赤バンドを装着。毎搾乳時に赤バンドを装着した出荷禁止牛を目視確認し、廃棄牛を日誌へ記録する。

なお、出荷先からのクレームがないこと、月3回のバルク乳公定検査で細菌数に異常がないことなど、月1回のHACCPミーティングで各項目をその都度検証する。

### 取り組みで得た多くのメリット

HACCP認証取得のメリットは？という問いに、柴田さんは以下の4点をあげた。

#### ①乳房炎の減少

「認証取得前、バルク乳体細胞数は10～20万だっ

直売所の「しばちゃんランチマーケット」では、看板商品のジャージー牛乳をはじめ、ソフトクリーム、ヨーグルト、プリンなど、さまざまな牛乳乳製品を販売する



### “認証農場は経営が良くなった”と聞いて

農場HACCP認証の取得理由を聞くと、「うちと同じように6次化している県内の酪農家が1軒、2軒とHACCP認証を取得しているのを見て、うちもやってみようかなと思った」と、柴田佳寛さんは話し始める。静岡県畜産協会が主催するHACCP認証取得普及のための説明会に参加し、“面倒だな”という気持ちもあつたなか、“HACCP認証を取得した農場は皆、経営が良くなっている”という柴田牧場のコンサルティングも担う赤松裕久獣医師（赤松ファームクリニック

大きいホルスタイン用バルクと小さいジャージー用バルク。バルクの温度は1日4回確認し、専用のチェックシートに記録する



だが、最近では平均4~5万」と柴田さん。以前は乳房炎にずっと悩まされてきたが、月1回のHACCPミーティングをとおして「原因はベッド管理にある」という結論に至り、現在は的確な乳房炎対策で乳房炎牛が激減した。

②従業員の意識向上

柴田牧場では、従業員、赤松コンサルタント、家畜保健衛生所、飼料メーカー、診療獣医師など牧場の関係者を集め、月に一度HACCP委員会（ミーティング）を行なう。HACCP定例会議のほか、さまざまな情報交換、また乳牛の疾病などについての勉強会も行なわれる。柴田さんは「このミーティングは若いスタッフにとって重要な勉強の場、意識を上げる場になってい

直売所から歩いてすぐのところ牛舎はある。ホルスタイン群とジャージー群に分かれている



る」と、HACCP委員会を高く評価する。

③コミュニケーションの充実

外部とのコミュニケーションに加え、内部のコミュニケーションも充実した。コミュニケーション不足によるトラブルがなくなったという。また「HACCPの取り組みは整理整頓が必須のため、事務所やバルク室がきれいに片付いた」とも。



柴田さんに質問

Q 今後やりたいことは？

通年で乳房炎の発生ゼロを実現したいですね。また、受精卵移植による和牛生産の比率を50%まで高めたいです。

4月から始めたチーズ製造にも力を入れ、「安全・安心で美味しいものを地元の消費者に届けたい」という想いを曲げずに、枝を広げながら続けていきたいです。

月1回のHACCP委員会の様子。柴田牧場にとって貴重な情報交換・勉強の場となっている(写真提供=赤松コンサルタント)



④自分の中での自信に

「普段HACCP認証をうたうことはないが、菓子メーカーなどが卸しの交渉に来た際、HACCPは武器になる」と柴田さん。「HACCP認証を取得したことで、自信を持って価格を設定できる。これは自分の中でのメリットになっている」と話す。

大切なのは HACCP の手法・考え方

静岡県畜産協会の事業としてHACCP認証取得に取り組んだ柴田牧場。月に一度の会議を重ね、1年かけて構築した。「難しいことは赤松コンサルタントがやってくれたが、マニュアル化の部分はすべて従業員が文書を作成した。何も無い状態から始めるのは大変だっただろう」と柴田さん。「今までなあなあで済ませていたものを明確化し、それに準ずるのに始めは苦

労したと思う。でもスタッフは「自分達で決めたことだから」とマニュアルを守って作業してくれた」と振り返る。

柴田さんは「HACCPの取得・維持には時間もお金もかかる。HACCPの手法を取り入れ、きちんと取り組める農場であれば、必ずしも認証取得する必要はないと感じる。大事なのは認証取得でなくHACCPのシステムを取り入れ維持していくこと」と自身の考えも話してくれた。

(取材=宇留野)



出荷禁止牛には赤バンドを装着



フリーバンのベッドの管理を改善したことで乳房炎が激減。HACCP委員会をとおして的確な乳房炎対策を実現した