

不変の豊かさを体現する
オーブンファーム
新鮮なミルクを使用し
東京の町中で持続可能な
牧場づくりをめざします

農と食
の邂逅

磯沼杏さん

東京都八王子市
磯沼ミルクファーム
株式会社 Dairy & Farmy

72年続く牧場で生産されたミルクを使用
したヨーグルトやソフトクリームなどを作
り、カフェを運営しています。牛の飼育は、
アニマルウェルフェア(動物福祉)を取り入
れ、エサなど地域と連携し循環型農業を実
践しています。





p19: TOKYO FARM VILLAGE内のミルクスタンドで、「ジャージー飲むヨーグルト」を手に
 p20: 牧場への思いを語る杏さん(左上) 放牧場の先に町が広がる(右上) エコフィードの
 サツマイモの皮に我先にと集まる母さん牛たち(左下) 左からみるくカフェラテ、東京牛
 乳、自家製いちごミルク。ミルクスタンドの店内では瓶で提供される(右下)

都市部にある牧場

東京の新宿駅から1時間余りで到着する京王線の山田駅。駅から徒歩で5分、住宅地の傍らに、磯沼ミルクファームがある。ヨーロッパの納屋を思わせる土壁と大屋根の建物は、2022年10月に牧場に設けられた新店舗、TOKYO FARM VILLAGEで磯沼ミルクファームの新ゲートである。大きな木製のドアを開けて入ると、中は開放的でとても明るい。

「ここには、乳製品を楽しめるミルクスタンドがあり、磯沼牧場のミルクを使ったヨーグルトやソフトクリームなどを販売しています。地元の菓子店が運営するカフェレストランや新鮮野菜の直売スペースもあります」と話すのは磯沼杏さん(31歳)。

いずれ磯沼ミルクファームの3代目となるはずだが杏さんは、23年10月に販売部門として設立した「株式会社 Dairy & Family」の代表取締役に就任、新店舗の運営を担う。スタッフへの指示や業者との打ち合わせ、イベントの企画などの中間にはお店に出て、お客さまへ商品の説明や牧場への案内もおこなう。

磯沼ミルクファームは、1952年に祖父が創業。現代表の2代目・父の正徳さんの時代には、農家の廃業や農地の宅地化が進んだ。

「アパートにして稼ぐほうが理には適っていたんでしょうが、牧場を残したいとい



フリーバーン牛舎で自由に動く牛たち(左) 左から、ジャージー飲むヨーグルト、ジャージープレミアムヨーグルト、クリーミーな天使のほほえみプリン。ジャージープレミアムヨーグルトは、最良の乳牛1頭のミルクを使う。ふたに牛の名前入り(右上) 「かあさん牛のヨーグルト工房」の前で。TOKYO FARM VILLAGEができる前は、ここでヨーグルトを販売していた(右下)

う父の強い意志とロマンがあり、絶え間ない努力と、周囲の方々の支えのおかげで、昭和、平成、令和とつなげてこられた。それこそが大きい価値だと思います」

大学は農学部に進学した杏さんだが、当初は酪農を継ぐ気持ちは皆無だったという。ところが、20歳の時に、八王子駅の商業施設内のアンテナショップに関わり始めたことが転機になったという。

さらにコロナ禍の時には、遠出ができない家族連れがここを訪れてくれた。「予想に反するにぎわいで、自然や生き物に触れ合える環境やマイクロツーリズムに対するニーズが高まっていることを再認識しました」

循環型農業に取り組み

広いテラスの向こうには、広々とした原っぱがあり牧場に続いている。

「放牧中の牛たちは、丘の中腹にいます。少し歩きますけど行きましよう」

なだらかな丘を下ると、放牧場で寝そべっている牛や羊が人懐っこく寄ってきた。牛舎はさらに下った所だ。生まれたての牛もいる子牛小屋には、誕生日が記されている。その隣には、育成舎と成牛舎がある。牛たちはつながれず、自由に歩き回ったり、リラックスして横になったりできるフリーバーン牛舎だ。

「磯沼牧場では、アニマルウェルフェア(動物福祉)を取り入れて、ストレスをできるだけ少なくして、健康的な生活ができるよう



大人気のソフトクリームの注文にこたえるスタッフ
(上) TOKYO FARM VILLAGEの明るい広場サイド
(下)

な飼育方法をめざしています」と杏さん。
命あるものとして尊重された生活を送る
ように配慮されているのだ。

搾乳牛たちがいる成牛舎に近づくと、牛
たちの熱気が充滿してにぎやかだ。近所の
豆腐屋さんが大量のおからを運んでいる。
「モー」「ウーウ」と二斉に声をあげる牛た
ち。しばらくすると、スイートポテトを作っ
ているお菓子屋さんからサツマイモの皮も

届いた。袋から取り出すと、今度はそちらへ
集まっていく。

エサは干し草が基本だが、磯沼牧場では
エコフィードを積極的に取り入れており
ビール粕やおからの他、野菜工場から出る
キャベツの外葉やパイナップルの皮なども
飼料に組み込んでいる。

捨てれば産業廃棄物として廃棄コストが
かかるし、燃やすにもエネルギーがかかる。

「牛への給餌で無駄の削減となり、さらには
牛乳という人間にとって栄養価の高い価値
あるものに変わるのです」と杏さん。

牛糞の堆肥は地域の農家に使ってもらい、
循環型農業に取り組んでいる。

この牧場には、6種類、総勢90頭近い牛た
ちがいるのに、匂いがほとんどしない。近く
の工場で出たコーヒーマシンの搾りかすやカカオ
の外皮を、牛の寝床に敷いているという。

成牛舎のそばには、「かあさん牛のヨーグ
ルト工房」がある。30年ほど前に正徳さんが
建てた工房で、乳製品作りを始めることも
に、乳搾りなど酪農体験を発信し地域に開
かれたオープンファームへと事業を拡大。
地域との共生をめざしてきたという。「この
工房があることで、牧場での体験価値がも
う一つ増えたんです。ただ牛を見るだけで
はなく、ここで生産されたものを口にする
ことができるようになりましたから」と杏
さんは語る。

自然ファームとしての場

大学で農業経済学を修めた杏さんは、都
市農業はじめ、現代の農業ではどういうコ
ンテンツが脚光をあびているのかを学んで
きた。そのなかで、常に頭にあったのは、自
分の家だったらどうだろうということだっ
たという。卒業論文では、牧場に保育所を併
設した場合について考察したそうだ。牛や
動物が人と共存する牧場に加えるべき価値
を、常に模索していたのだ。

父にとってはヨーグルト工房が一つの大き
きな転機だったように、「これからは町の中
にあつてお客さまが対価を払う価値がある
牧場かどうかを認識してもらおうこと。それ
が大事なことだと思っております」。その答えが
新店舗建設の発想へと至ったのだ。

新築にあたって杏さんの初体験の一つは
資金調達で、取引がある各金融機関との交
渉だった。地元信用金庫にはセミナーや
イベントの案内など地元ならではのアドバ
イスを多々受けた。

「ちょっととした困りごとにも、とても親身
に対応してくれるので、感謝しています」と
杏さんは言う。つい最近も、人材採用につい
て相談したそうだ。

「地元で育つてここで仕事をしたいとい
う人を採用したいと思いましたが、大手の
就職サイトに求人をかけても見合わない。
地元に取り先を持ち地域の情報に詳しい信
用金庫さんに、地域での就職斡旋の手立て
を考えてもらえたらいいいと思いました」

磯沼ミルクファームは家業として受け継
がれてきたが、公共の財のような側面もも
つのではないかと考えるようになった。地域
の人々が、日々の暮らしのなかで、不変の豊
かさを感じられるファームをめざしていく
ことが大事なのではないだろうか――。

『磯沼ミルクファームが、ここにあつて
よかった』そんなファンを、いかに増やして
いくかが、自分の課題だと思えます」

(片柳草生／文 藤井 大介／撮影)