

京阪神や四国などを中心にスーパーなどで販売されている「淡路島牛乳」が発売されて、今年で丸40年になる。酪農協の統合や株式会社化を経ながら、淡路島内の酪農家らが大切に守り続けてきた独自ブランドだ。その新鮮さやおいしさから需要は多い一

方、近年は飼育頭数が減少し、乳量の確保が課題になっている。酪農家の負担を軽くするためのモデル事業として、「淡路島牧場」（南あわじ市八木養直上）への搾乳ロボット導入も計画し、「ミルクの島」復権を目指す。（高田康夫）

京阪神、四国で人気

淡路島牛乳 愛され40年



淡路島牛乳の工場。生産地と工場との近さが新鮮でおいしい牛乳の秘けつだ
—南あわじ市善光寺

酪農家、おいしさ守り続け

淡路島牛乳は1978年、当時の三原郡酪農協が製造を始めたオリジナルブランド。2007年に同酪農協と洲本市酪農協が合併し、「淡路島酪農協」が引き継いだ。16年には県内の九つの酪農団体が運営を統合したが、同酪農協は「淡路島ブランドを守るため、牛乳工場を分社化」「淡路島牛乳株式会社」（南あわじ市市善光寺）が製造を続ける。

牛乳工場には島内約120軒の酪農家から毎日約50トの牛乳が集まる。うち約5トはヨーグルトやプリンなどに使われ、約45トで1リットルパック約4万5千本分の

乳牛数減少、増産が課題

州でも販売されている。1900年に西日本で初めてホルスタインが導入さ

安焼肉ホルモン あばらや
〒650-0001 西宮市西宮南
正午より
月曜定休
0799-5129-1307



①工場見学をする地元・湊小学校の児童ら。最近是一般の人々の工場見学も多い
②淡路島牧場の乳牛。この場所に西日本で初めてホルスタインが導入された—南あわじ市八木養直上

れた淡路島だが、独自ブランドができるまでは大手乳業メーカーが生乳を買い取っていた。自身も酪農を営む同社の島井俊廣社長(70)は「淡路産の新鮮な生乳が、大手では他地域のものと同じクオリティで、やりがいを持って」と当時を振り返る。ただ、この40年で島内の乳牛は激減している。南あわじ市内では、78年当初は約2万頭いたが、昨年度は約3千頭。夏場は乳量が不足気味になっている上、今年には猛暑でさらに減少した。北海道地震や西日本豪雨で他地域の牛乳も品薄になる中、需要に比べ足りない状況だったという。

酪農家の高齢化が進み、後継者不足も深刻化する中、同社関連の淡路島牧場では本年度、国庫補助を受けて搾乳ロボット導入を計画。酪農作業の負担を減らすモデルにするともに、観光客にさらにPRしていく。乳製品やチョコレートなどの新商品開発も進めている。

島井社長は「今夏に牛乳が足りなくなり、地元で牛乳が必要とされていることが改めて分かった。淡路島牛乳を守るため、行政ともタイアップして乳牛を増やしていきたい」と話す。