



酪農家がどんな風に搾乳をしているのか？それに対する牛さんの泌乳メカニズムを語ります。ある日の作業中、搾り残す牛が現れました。乳房にまだ張りがある状態なので触るとすぐにわかります。でもミルカーでいくら吸っても乳は出てきません。出ないならそれでいいんじゃないの？自然に出るだけで。と思われると思いますが、乳房炎という病気になってしまうのです。もう少し張りがなくなるまで搾りたいな、まさか病気かな？と顔を見ると、ゆったり反芻をし元気な様子です。残りはマッサージをしながら時間をかけて手搾りでなんとか出しました。以来、搾乳にもものすごく時間のかかる牛になってしまいました。こんな牛は初めてです。なぜでしょう？ 搾乳担当4人で「しぶ子チャレンジ」と名付け、案を出し合いながら試行錯誤することになりました。ちなみに「しぶい」とは業界用語でちょっとずつしか乳が出てこない、という意味です。動きが滑らかでないの意からきていますね。

文献によると、乳房の下部（乳頭槽）に貯まっている牛乳は全体の30%、あと70%は上部（乳腺葉）にあり、オキシトシンの分泌によって搾ることができる牛乳です。つまり分泌促進ホルモンが出なければほとんどの牛乳は搾れない→オキシトシンの効果は5分程度→迅速さが肝のタイムレース。さらに！オキシトシンを後退させるストレスホルモン＝アドレナリンが存在します。牛に不快な思いをさせると出にくい乳がますます出なくなってしまうのです。人間側の基本手順は、まず乳頭をお湯のシャワーで洗浄し汚れを浮かせ、専用のシャンプー水で下拭きしたあと、一頭一布きれいな布巾で水気がなくなるまで仕上げ拭き。

乳頭のマッサージを兼ね、拭く強さや時間（30秒くらいが理想、手早すぎてもだめ）が刺激となり大脳へ伝わるように、というイメージで作業します。乳しぼりなのに大脳をへ向けて、って聞いてびっくりですよ？
届け、届け、と念を送る感じでやっております。

◎ベテランパートさんのチャレンジ…牛にとっても優しい方でストレスは与えません、拭き方も優しくそよそよという感じ。時間をかけて丁寧にやってくれましたが、搾り残ってしまいました。乳頭への刺激不足？

◎社員ちゃんのチャレンジ…真面目でストレートな性格。しっかりめに真っ直ぐ拭き下ろす手法で念入りに拭いてくれました。平常心で乳頭4本をリズムカルにいったのが良かった気がします。搾り残さず搾乳時間も早めに終わりました！牛のみぞ知るポイントがある様子。相性も関係しているかも。

◎私のチャレンジ…布巾は牛肌温度に温めて、子牛が吸い付くようなイメージで拭きました。あまり強く擦ると足をバタバタさせるので程々で。搾り残さなかったのですが、搾乳時間が15分くらいかかってしまいました。途中オキシトシンが切れた頃、尻尾の付け根（気持ちいいポイント）を搔いてやると、少し出が復活したけれど、牛も早く餌場へ行きたくて、イラッとして出るアドレナリンとのせめぎ合いという感じでした。

◎牧場長のチャレンジ…機械仕事メインで搾乳はあまりやらないので、牛もやや違和感を感じつつスタート。拭き方はトルネード（業界では推奨されている手法）で捻りながら拭きます。汚れが取れやすいのですが、ぎゅーっとされると嫌がる牛もいて、しぶ子も足バタバタ。結果、時間がかかり搾り残しは乳房マッサージ（熟練の技）で出しました。いつもと違う雰囲気が大きく影響したかも。

相性について。牛も好き嫌いがあります。しぶ子の様子からすると…

- ・パートさん→優しい→ちょっとナメている
- ・社員ちゃん→フラット→かまわれすぎず、いい距離感
- ・私→話しかける、かまう→牛的にはちょっとうざい
- ・牧場長→男、いつもと違う→緊張感がある

相手によって変わる心理状態が、泌乳に影響しているのは間違いないです。他、舎内で放し飼いにしていると、強い牛との競争や、搾乳中に他の牛に小突かれた、新入りの牛が大声で鳴くので気が散る、などでアドレナリンが出ます。それをできるだけ回避しながら寄り添って搾ることが解決策という結論に至りました。

しぶ子のように神経質なのは特例で、ほとんどの牛はミルクの機械音や乳頭マッサージで速やかに泌乳します。乳房の大きさに偏りがあって三本は搾り終わってるけど、一本だけ搾り遅れていて「これ、あとちょっと搾らせてな、すぐ終わらせるよ」って言いながら私が集中してしていると、牛も協力してくれ、いい緊張感の中、二人でゾーンに入っているような研ぎ澄まされた感覚になることもあります。これは美味しい牛乳が搾れているぞ、と嬉しくなるひとときです。人間本意の仕事の効率のため、牛を追い立てたり、怒ったり、驚かせたりして搾った牛乳と、味は全く違うと思います。

最近、スタバへ行って、店員さんにお任せしておすすめのドリンクを作ってもらいました。アーモンドミルクのキャラメルマキアートが出てきました。牛乳とは違う風味がとても美味しかったです。脂質が少なく健康に良いとされる豆乳やオーツミルクなど植物性ミルクが店頭にたくさん並んでいますね。嗜好性、自分の体調に合わせた飲みものを選ぶ時代です。

様々な商品がある中、牛乳はどの飲み物とも違う、血の通った飲み物だと知っていただきたくて書きました。ニュースでも度々報道されているように酪農情勢は悪い時期を抜け出せていませんが、今日も牛たちと仲良く、とびきり美味しい牛乳を搾っています。



筆者 原田 希

1973年 大阪府吹田市生まれ

2006年 酪農家との結婚を機に北海道標茶町へ

2017年 北海道農業士に認定

北海道指導農業士の夫とともに新規就農者の支援や女性農業者向けの勉強会のお世話係を担当