Discover Chiba

千葉が誇る日本一

第18回 嶺岡牧（南房総市）

《今回の日本一》

・日本酪農発祥の地

日本酪農発祥之地 記念碑／千葉県指定史跡

南房総市の「嶺岡牧（ミネオカマキ）」は

日本酪農発祥の地！

▲「千葉県 酪農のさと」のシンボルとして飼育されている白牛。

千葉県の最南端・房総半島の山間部に位置するこの地域（現在・南房総市内）は、日本で初めて酪農が行われた「日本酪農発祥の地」です。酪農の発祥は、戦国時代（1500年代）に安房の国（房総半島南端部のこと）を治めていた里見氏が軍馬を育てるための牧場として「嶺岡牧」を作ったことから始まります。1614年には、江戸幕府が里見氏の領地を没収し、幕府が直接管理する牧場になりました。8代将軍徳川吉宗は牧場の経営にも積極的で、国内産の馬や和牛をここに放牧し、馬の改良なども行いました。

1728年、インド産の白牛3頭が江戸から運ばれてきました。白牛は嶺岡牧で飼育され、年々数が増えていきました。この白牛の乳で作ったバターのような乳製品「白牛酪（ハクギュウラク）」は将軍に献上され、のちに庶民にも販売されるようになり、日本の酪農へと発展していったことから、嶺岡牧が日本酪農発祥の地と呼ばれるようになりました。

嶺岡牧と呼ばれた牧場は明治44年に千葉県の種畜場となり、乳牛の改良・増殖の拠点となりました。現在は千葉県畜産総合研究センター嶺岡乳牛研究所として、優秀な雌牛の受精卵を県内の酪農家に配付したり、体外受精など様々な試験研究に取り組んでいます。

▲明治40年頃の嶺岡種畜牧場
（現・千葉県畜産総合研究センター・嶺岡乳牛研究所）
玄関前には「日本酪農発祥の地」の記念碑があり、県指定の史跡にもなっています。

輸入された白牛は江戸から嶺岡牧へ

8代将軍吉宗の命を受け、インドから輸入された白牛は、江戸から嶺岡牧まで運ばれ、乳が搾れるようになるまで育てられます。やがて白牛は、その乳から白牛酪を作るために江戸へと旅立ちます。その際、幕府は「何より優先して迅速に白牛を運べるように」という覚（おぼえ）を、道中の村々へ発行しました。また、乳が出なくなった白牛は、江戸から嶺岡牧へ戻ってきたといわれています。

千葉県 酪農のさと

日本酪農発祥の地として発展してきた安房の酪農の歴史や関連資料などを展示している資料館もある施設。牛舎で白牛を観察したり山の傾斜を生かした酪農の広場では、至近距離でヤギとふれあうことができます。

●**千葉県 酪農のさと**　南房総市大井686　TEL.0470-46-8181

▲新緑の「千葉県 酪農のさと」。右側の大きな建物が資料館。

インタビュー

アメリカ産のゼブー種ですが、日本の白牛はここにいるだけ。大事に育てています。

千葉県酪農のさと
飼育員　高梨　明さん

「酪農のさと」で飼育している4頭の白牛の世話をしています。白牛はその名の通り、模様のない白い牛で、耳が横に大きく広がっていて、背中の首の付け根あたりに大きなコブがありますね。だから、「コブ牛」と呼ばれることもあるそうです。それからあごの下からお腹にかけて皮がカーテンのドレープのように伸びているのも特徴です。これは体温調節をする、いわば冷却器のような役割を果たしているそうです。

牛舎にいる4頭は、平成10年生まれの桜嶺（オウレイ）と平成14年生まれの翠嶺（スイレイ）、平成19年生まれの里菜（リナ）、そしてその子どもで平成24年生まれの里美（サトミ）。みんなメスで、性格は穏やかですよ。毎朝牛舎に来て掃除をし、午前9時から9時30分には朝食、そして夕方の4時には夕食を与えます。夏は青草を、冬は乾燥した草を食べさせます。飼育員は4人で交代で世話をしています。週に1回、獣医さんが診察に来て健康状態をチェックし、それに合わせて飼育指導を受けています。寿命は20年ぐらいと聞いていますが、ここではストレスのない飼育をしていますから、もっと長生きしてくれるのではないでしょうか。目がとても優しくてかわいいんですよ。ぜひ会いにきてくださいね。

▲「白牛」は10月から11月は冬毛が生え、灰色がかった毛並みになるが、4月から5月には抜けて、本来の白い牛になる。

牛乳を使用して作った豆腐が「嶺岡豆腐」。「嶺岡牧」にちなんでつけられるようになりました。

牛乳は当初、強壮剤や解熱用の薬として将軍家の献上品とされていましたが、江戸時代の末期には、市販されるようになりました。庶民は、牛乳のことを「嶺岡」といい、牛乳を使った料理に「嶺岡」の名前がつけられ、親しまれていきました。

お試しあれ！◇嶺岡豆腐の作り方（流し型1つ分）
★材料／くず粉　50g・牛乳　300cc・生クリーム　200cc
◎材料を鍋に入れて混ぜ、くず粉が溶けたら中火でかき混ぜる。粘りが出てきたら弱火にし3～5分練りまぜ火を止め、型に流し入れる。型ごと冷水につけて冷やし冷蔵庫に入れる。
☆あとは、常温になったらお好みでゆず味噌などをかけて食べる。もっちりとした食感が新鮮です！

「日本酪農発祥の地」の景観が記念切手になりました。

首都圏にありながら豊かな自然に恵まれた千葉県は、日本酪農発祥の地であり、今も日本を代表する酪農県です。美しい嶺岡の牧場で草をはむ乳牛と千葉県の花「菜の花」をあしらった「ふるさと切手」は、乳牛をデザインした日本初の切手として1995年（平成7年）に発行されました。

白牛の乳で作った良薬
「白牛酪」は、11代将軍徳川家斉も絶賛！

白牛の乳に砂糖を入れて煮詰め、石けんぐらいの硬さにした乳製加工品「白牛酪」は疲労回復、解熱などの良薬として作られました。1792年、白牛が70頭にまで増え加工品の量産が可能になると、11代将軍家斉は白牛酪の効能を庶民にも知らせるため「白牛酪考（ハクギュウラクコウ）」を発刊して普及に力を注ぎました。1796年には、日本橋「玉屋」から白牛酪が一般にも売り出されたという記録が残っています。

▲白牛酪考・表紙

▲白牛酪考・序文

明治12年には東京に進出し牛乳販売を開始。
製乳事業の始まりも安房地方から。

安房地方（現・南房総市域）の酪農家たちは、明治12年に東京築地で牛乳店を始めたのをかわきりに、東京で牛乳販売をする人々が増えていきました。明治26年には館山から東京へ生乳（せいにゅう）輸送も始まりました。同年、安房煉乳所が設立され、これも安房における煉乳事業のスタートでした。大正時代になると、乳牛の頭数と乳量は急激に増加し、需要の増大と機械の発展が相まって安房の製乳界は一新します。強力な資本によって最先端の工場をもつ大手煉乳会社がこの地に設立され、後に東京、東北、北海道へ発展していきました。安房地域は、明治・森永と二大乳業メーカーの起業地であり、日本の酪農乳業の近代化・規模拡大を支えた重要な地域であると言うことができます。

▲牛乳の貯蔵や運搬に使用された専用の缶

日本酪農発祥の地近くにある魅力の体験施設!

自然体験・冒険王国 いきいき体験共和国

日本酪農発祥の地として整備された「千葉県酪農のさと」に隣接する交流体験施設が「いきいき体験共和国」。地元の酪農家や農家のみなさんが大自然の中でさまざまな体験プログラムのお手伝いをしてくれます。酪農体験のほか、田植えや稲刈りなどの農業体験、アイスクリーム作り、そば打ちなどの食品加工体験、草木染めや水鉄砲作り、里山散策などのどかで雄大な房総の地ならではの体験プログラムが用意されています。子ども会やサークル、仲良しの家族同士で都会では味わえない自然体験をしてみてはいかがでしょうか。各プログラムは10名以上で要予約。

酪農体験

酪農家の牛舎で牛へのエサやりや哺乳、乳しぼりなどに挑戦してみよう。初めて見る牛の大きさに、子どもも大人もびっくりしてしまいます。でも、牛の目は優しく、性格も穏やかです。ひと仕事終えた後でいただく新鮮な牛乳の味は格別です。

農業体験　田植え

稲刈り

食品加工体験

●問い合わせ／**いきいき体験共和国**　南房総市大井681-2　TEL.0470-46-8611　営業時間／午前9時～午後5時　定休日／月曜日

南房総市で見つけたグルメ&果実狩りスポット

◎ソフトクリーム

1個……¥300(税込)

見上げれば、起伏のある草原に白いヤギが放牧されているのが見えます。そこで食べるミルクたっぷりのソフトクリームは濃厚な味わい。

●問い合わせ／
みねおかいきいき館
南房総市大井 681-2
TEL.0470-46-8611
営業時間／午前9時～午後5時
定休日／月曜日

◎いちご狩り

南房総一帯では、1月から5月上旬までいちご狩りが楽しめます。種類は、章姫(あきひめ)、とちおとめ、紅ほっぺ、さちのか、やよい姫などさまざま。扱い品種は農園によって異なるので、お問い合わせください。食べ比べて好みの品種を知るのも醍醐味です。

◎びわ狩り

房州びわは、明治42年から皇室に献上している名産品で、肉厚でみずみずしい大粒の果実が特徴です。収穫期は、ハウスびわが5月、露地びわが6月です。完熟びわをその場で食べることができるのは、産地ならではのダイナミックで贅沢な楽しみです。くわしくはお問い合わせください。

●問い合わせ／
南房総市観光プロモーション課
南房総市富浦町青木28番地
TEL.0470-33-1091
受付時間　午前8時30分～午後5時15分

知ってる? 知らない?

●南房総市インフォメーション!

「道の駅」の数・密度ともに日本一!

安房郡内の7町村が合併し、2006年(平成18年)に誕生した南房総市。房総半島の最南端に位置する美しい市域は拡大し、各町村に点在していた「道の駅」も南房総市となって、その数・密度ともに日本一になりました。

道の駅とみうら 枇杷倶楽部
2000年「全国道の駅グランプリ」で最優秀賞店。
南房総市富浦町青木123-1
TEL.0470-33-4611

道の駅富楽里(ふらり)とみやま
富津館山道から好アクセス。地元農産物が人気。
南房総市二部1900
TEL.0470-57-2601

道の駅三芳村鄙(ひな)の里
自社工場産のオリジナル乳製品は濃厚な逸品。
南房総市川田82-2
TEL.0470-36-4116

道の駅おおつの里 花倶楽部
4,000坪に広がる花園で花摘みができる花の楽園。
南房総市富浦町大津320
TEL.0470-33-4616

道の駅ローズマリー公園
ハーブや四季の花が咲く公園は地元食材の宝庫。
南房総市白子1501
TEL.0470-46-2882

道の駅白浜野島崎
灯台のある海と花のまちの情報満載のスポット。
南房総市白浜町滝口9240
TEL.0470-38-5519

道の駅ちくら 潮風王国
漁船のオブジェが目印。季節のイベントも充実。
南房総市千倉町千田1051
TEL.0470-43-1811

道の駅和田浦WA・O!
鯨料理や地元食材メニューのレストランが結集。
南房総市和田町仁我浦243
TEL.0470-47-3100

●問い合わせ／**南房総市観光プロモーション課**
南房総市富浦町青木28番地 TEL.0470-33-1091
受付時間　午前8時30分～午後5時15分

取材協力・写真提供・撮影協力／千葉県畜産総合研究センター・嶺岡乳牛研究所　千葉県酪農のさと　(有)みねおかいきいき館
南房総市観光プロモーション課

2014.3(次回発行／2014年4月23日)

京葉銀行 BANK

ホームページでバックナンバーもご覧いただけます。
京葉銀行　千葉の日本一　検索