



人物紹介

藤田 春恵さん

(西和賀町)

「大好きな酪農をいつまでもやりたい」

西和賀町から、元気いっぱいの藤田春恵さんを紹介します。

藤田さんは、西和賀町左草（さそう）にある父の経営する農場（菅原牧場）内で、ブラウンスイス牛の加工・販売をする「左草ブラウンスイス牧場」を立ち上げました。

藤田さんは、東京農業大学で畜産を専攻し、アメリカでの農業研修を経て2004年に同牧場へ就農しました。牧場は山々に囲まれた標高約360メートルのところであり、豪雪地として知られる西和賀町の中でも一段と雪が多く、35ヘクタールの牧草地は11月から4月まで、一面雪に覆われます。

子供のころから慣れ親しんだ酪農を、家族経営で将来にわたって続けていこうと思い、目をつけたのがブラウンスイスの肉の加工・販売でした。ブラウンスイス牛は、「乳肉兼用種」で、性格は穏やかで人懐こく、丈夫で病気にも強く、草の栄養を乳や肉に変える能力にも優れていると言われています。春から秋にかけては広い放牧地で新鮮な草をたくさん食べて育ち、冬は小屋の中でホルスタインと一緒に仲良く暮らします。約50頭の飼育頭数のうちブラウンスイスは16頭ほどです。

ブラウンスイスの肉のおいしさを広く伝えたいと2020年に食肉加工品ブランド「左草ブラウンスイス牧場」を立ち上げました。現在は春と秋にそれぞれ1頭を使ってシャルキュトリー（ソーセージやハム、パテ等々肉の加工品）や飲食店向けのブロック肉、小売り向けのカット肉を販売しています。オンラインショップの「にしわがのみせっこ」や町のふるさと納税返礼品にも用いられています。時期により種類や数量が限られますので、SNSは要チェックです。（「左草ブラウンスイス牧場」で検索してください）

多忙な藤田さんですが、酪農の仕事を作りながら、西和賀町農業青年クラブの役員（クラブの畑を旧式のトラクターでまっすぐに耕耘する技は特筆もの！）や、西和賀町PTA連合会会長や自然少年団団長等を歴任。地域の子供たちを支える活動にも一生懸命です。