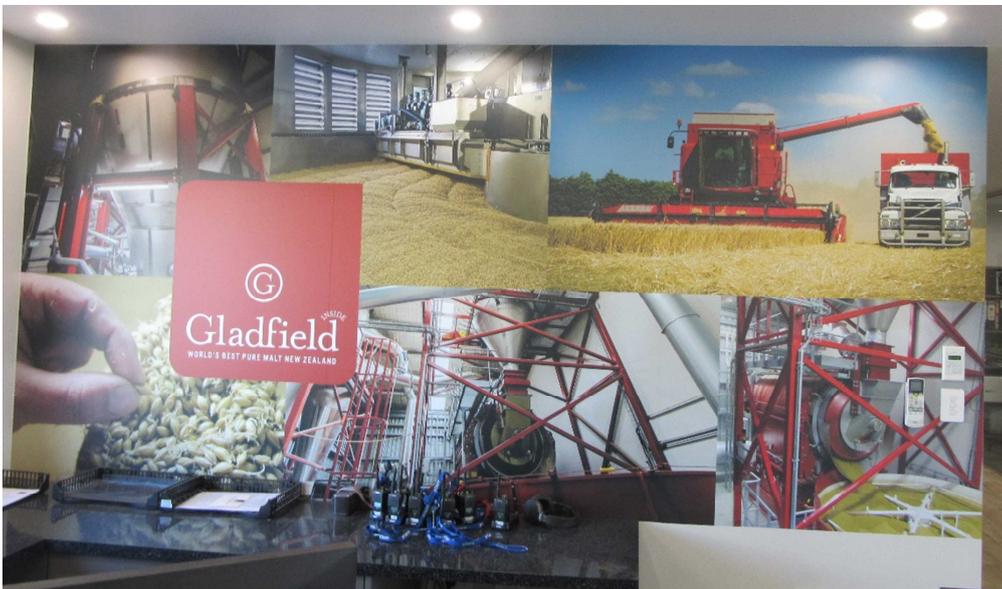


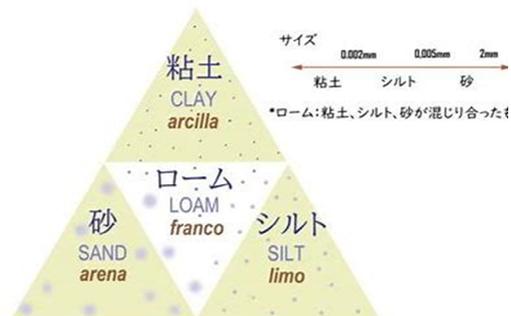
Gladfield工場見学&農業

玉島北中学校 2年 中西清暢

今回、僕がホームステイさせていただいた家族マイケルファミリーは、カンタベリー平原の中心部にある大麦生産者の5代目です。2004年にバディの両親が「Gladfield Malt」会社を設立しました。世界のビール、ウイスキー、自家醸造のために高品質で天然のモルト（大麦）を製造する会社です。



穀物はニュージーランド最高の耕作が可能な農地の中心部で栽培されています。石の多いローム土壌の平野が長く続くことで有名な地域で、日光と降雨量がちょうどよく混ざり合って豊作に適しています。



ローム土壌…砂とシルト・粘土がほどよく混じり合った土壌

キウイのビール醸造業者が 100%グルテンフリーのモルト穀物からおいしいビールやウィスキーが作られています。

ニュージーランドとオーストラリア全土で自家醸造、クラフトビール、商業醸造向けに 50種類以上のモルトを 1 年中取り揃えられています。

日本にも輸出されており、「株式会社 HUGE」社が Gladfield 社のモルト 3 種を使って「ゴッドゾーンビートペールエール」というクラフトビールを 2021 年に販売開始しています。



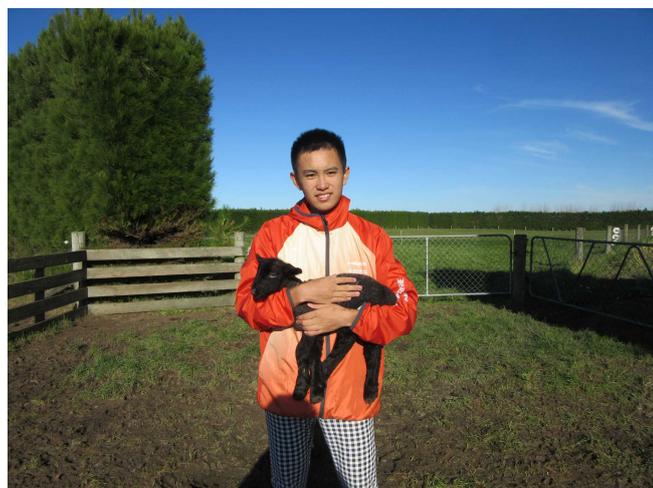
僕はまだお酒を飲むことはできませんが、バディのお気に入りのモルトを食べさせてもらいました。味は少し苦かったですが、香ばしい香りが口いっぱいに広がりました。いつかバディと一緒にビールを飲めるのが楽しみです。



僕の祖母は農業をされていて、僕もよく野菜の収穫や販売の手伝いをしています。今回、この農業の違いを知りたくて留学をしました。

祖母の畑は海に近いので、土壌には砂が含まれており、米は育ちません。しかし、白ネギやらっきょう、長芋が育ち地域の特産物になっています。

一方、ニュージーランドは酪農が盛んです。僕がホームステイさせていただいたお家の周りは、牧草が生えた平らな土地がずっと広がっていて、牛や羊がたくさんいました。



バディの親戚はほとんどが酪農家で、何度か農場に連れて行ってもらいました。そこで、乳絞りをする機械の取り付けを体験させてもらいました。初めての体験だったので、最初は自分より大きな乳牛に蹴られるのではないかと考えて怖かったのですが、バディが「牛のほうが人間を怖がっているんだよ」と声をかけてくれて、ドキドキしながら挑戦しました。何回か挑戦してやっと出来たときはとても嬉しかったです。



《まとめ》

最初来たときは、ニュージーランドは野菜を育てておらず、酪農だけをしているのかと思いました。しかし、バディの工場を見学して、モルトを作っているんだな、と気づくことができました。

酪農も、日本のような小さな土地に数十頭飼っているのではなく、広い土地に何百何千頭もの家畜を育てていると知って驚きました。

日本は山が多く、活用できる土地は限られていますが、ニュージーランドは海沿いに山が連なっているだけです。だから、ニュージーランドは日本より面積が小さいですが、活用できる土地の面積は日本よりはるかに大きいと思います。広い土地を必要とする酪農を、盛んに出来るニュージーランドはすごい国だと感じました。

日本にもまだまだ活用できる土地はあるはずです。また、農業に携わる人も年々減少しています。この機会をきっかけに将来、自分もバディの両親のような大きな農業をしたいです。

