



2021年 No.2

編集
発行

木次乳業有限公司

〒699-1323 島根県雲南市木次町東日登228-2

TEL (0854) 42-0445 FAX (0854) 42-0400

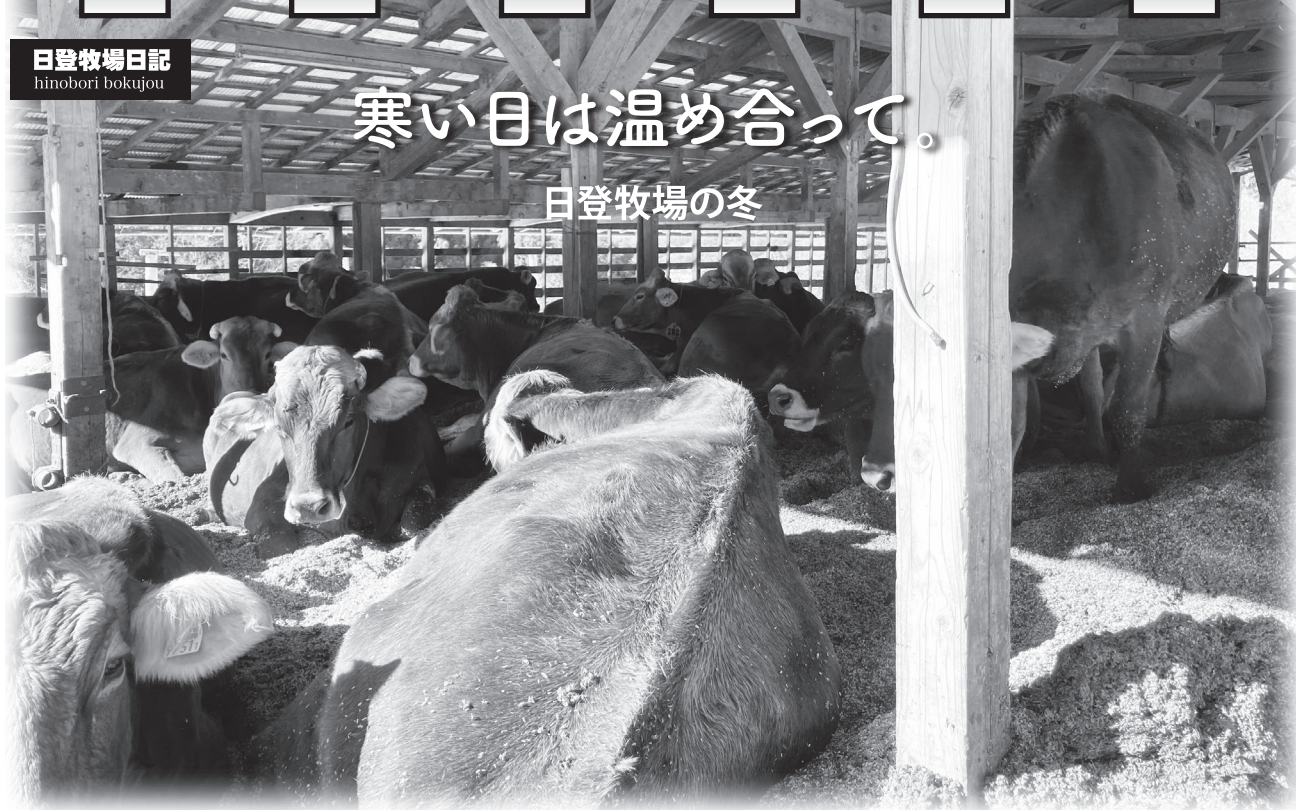
<http://www.kisuki-milk.co.jp>



日登牧場日記
hinobori bokujou

寒い日は温め合って。

日登牧場の冬



日登牧場では現在85頭のブラウンスイス牛を飼育しています。以前の日登牧場は朝、牛さんを一齐に山へ出し、14:00頃になると一齐に帰らせる酪農スタイルでしたが、現在は牛さんの自主性を尊重し、出かけたい時に山へ行き、帰りたい時に帰るスタイルに変更しています。(搾乳の時間までに帰らない牛さんは迎えに行きます) この冬の雲南市はとて寒いので、ほとんどの牛さんが山へ行かず牛舎で過ごしています。天気が良いと数頭は出かけますが、山の青草が雪を被って食べることができないので、すぐに帰ってきます。牛舎に残った牛さんというと、みんなでくっついて過ごしています。寒い時に“密状態”になると温かくなることを学んだようです。水が冷たく水分をあまり取らないので乳量は少し落ちますが、冬は体に脂肪を蓄えるため乳脂肪分が上がり、牛乳の味が濃くなると言われています。ぜひ、そう思いながら牛乳を味わってください。



生まれたばかりの子牛さんおとなしく相棒とくっついてます。



こちらは、やんちゃ盛りの育成牛さん。モーモーモー大騒ぎです。



今シーズンの冬はよく雪が降ります。昨年末には40cm積りました。気温は何度も氷点下になっています。



見学を受入れています。スタッフによるご案内はできませんが、事務所前の上場記録にご記入ください。

2020年 第48回毎日農業記録賞(毎日新聞社主催) <一般部門>最優秀賞を受賞された『ダムに見える牧場』大石 亘太さんの受賞作を、前号から2回に分けてご紹介しています。

私たち家族のこれから (2)

大石 亘太

そんなある日、地元島根県の木次乳業有限会社が、放牧をする酪農家をHP上で募集しているという話を耳に挟みました。募集の条件が変わっていて、1)40代以下の夫婦ものであること、2)放牧を取り入れた経営であること、3)雇用ではなく自営経営すること、とありました。私も放牧のことについては大学時代からかかわっていましたので、放牧をする牛乳の乳質が販売上の乳質からは下がるため乳業会社からは嫌がられることを知っていました。ですから、この3番目の募集条件などは普通ないのですが、木次というところは、有機農業勉強会や放牧、パスチャライズ牛乳などを日本でも先駆的に始めたところであり、そのバックボーンがあるからこの条件が出たということでした。この3条件は我が家の現状、私の思いと一致しており、これは願ったりかなったり、渡りに船の内容でした。私のくすぶりにこれで火が付きしました。

その後、私は退職する覚悟でこの募集に手を挙げ、結果半年後に採用され、山口県から島根県へと戻りました。このとき長女が3歳、さらに妻のおなかの中には長男がおりました。退職にあたり、協会で畜産経営コンサルタントをしていた上司からは、「百姓のいいところは、子供と一緒に働けるところだよ」と言われました。

島根に戻ってからは、奥出雲町の空き家に移り住んで、木次町にあります農事組合法人日登牧場で2年間研修をすることになりました。研修と並行して、雲南市と奥出雲町の境目にあります尾原ダムの残土処分場跡地に牧場を作るべく開拓作業に従事しました。現場作業はフリーター時代にしていたとはいえ、ほぼ素人であり、開拓作業は日登牧場で牧草を作っていた牧草グループのおじいさん達に叱咤されながら、進んでいきました。今でも昨日のここのようにこの開拓の日々が思い出されます。牧草グループのリーダー格だったおじいさんが、「仕事ってのは楽しくやるもんだ」と、夕焼けを浴びた重機のそばでよく笑っていました。

2年間の畜舎仕事の勉強と、開拓を経て、平成24年の4月にダムに見える牧場は開業しました。このころ三人目にあたる次女が生まれました。

最初は、放牧ってのはいいものだと思盲的に信じていますので、買ってきた牛たちを山に放しました。ところが、買ってきた牛たちは牛舎で暮らしてきた牛たちで外の環境に慣れていませんでした。そのため、外に出るのを嫌がったり、棒立ちになって動かなくなったり、果ては病気になったりしました。習慣というのは恐ろしいもので、もはや牛舎の外は彼女たちにとってストレスでし

かなかったのです。そこで作戦を変え、無理やり出すのではなく、牛舎の外への扉を開けっぱなしにしました。すると、若い牛を中心に数頭がよく外にでかけるようになりました。そういう個体を中心に群れの構成を少しずつ年数をかけて変えていったところ、今では大半の牛が春・秋を中心に外で過ごすようになりました。出たがらない牛も相変わらずいますが、それは個性なのでそのままにしてあります。また、出たい牛が自分から出る分には不思議と病気も発生しませんでした。

経営開始後数年たって、外に出る牛が増えてくると今度は人間のお客さんが増えてくるようになりました。牛が外を歩いている光景を見に人が訪れるようになり、「ここでは何ができるんですか」とか、「何か売っているものはありますか」とよく聞かれるようになりました。そこで最近はバター作り体験や牛のエサやり体験、イベント時におけるシュークリーム屋台出店などをするようになりました。

今、忙しい日は、大きく育ってくれた子供たちが牛舎でエサやりを手伝ってくれます。シュークリームなどを作ってくれるのは、開拓中に製菓学校に通って勉強してくれた妻です。また、放牧地開拓のために島根大学の焼き畑を研究しているグループと交流を持ったのが縁で、大学生が毎年のように訪れてフィールド活動するようになり、とても賑やかです。

この牧場の今日のありようは、これまで出会ってきた人たちの言葉や思いで形作られました。そして多くの人たちの支えの中で、私たち家族も生活ができています。これからは、牧場を訪れる人々が喜びを見つけられるような、何度も足を運びたくなるような公園のような牧場を作っていきたいと思っています。いつか子供たちが大人になった時に誇れるような場所になっていたら、そう願っています。(完)



平成25年、奥様の加奈さんと



平成29年、お子さんたちと



平成24年『ダムに見える牧場』開牧式



カフェ&レストラン『森のVillage はあていすと』は、2019年11月、雲南市木次町の出雲湯村温泉『漆仁の湯』近くにオープンしました。リノベーションされた築100年の古民家の1階がカフェ&レストラン、2階がボディケアサロン(Hug Hands)になっています。店長の板垣悦子さんにお話を伺いました。



板垣 悦子 店長

『森のvillage はあていすと』さんが 木次パスチャライズ牛乳をお使いくださる理由。

板垣悦子店長は以前、松江市で13年にわたりボディケアサロンを経営されていました。今はレストランの業務に携わりながら、併設のボディケアサロンのセラピストもされています。

板垣店長は、セラピストとしてお客様へ施術を行なう中で、どれだけケアしてもスッキリしないことがあると感じていました。



古民家ならではの木の温もりのある建物。



斐伊川を眺めながらお食事ができます。



近所にある、出雲湯村温泉 公衆浴場『漆仁の湯』

お客様とお話をするうち、考え方や心のあり方が体の不調に関係しているように感じ「体の不調は心からくるのでは」と思うようになりました。では、心がスッキリするにはどうしたら良いのか?と考えたところ、今の時代は独居だったり、孤食だったり、人との関わりが少ない時代なので、昔の日本のように人と人が助け合い、いろいろなことを分かち合いながら楽しく暮らせる環境が整えば、心がスッキリするのではないかと思うに至りました。そして、それが実現できるカフェを作りたいと思うようになりました。そんな折に『ヤマタノオロチ伝説』ゆかりの斐伊川のほとりに湧く出雲湯村温泉近くの、今の建物にご縁がありました。「当店は、手をかけたり、愛情をかけたり...そういうことを大切に考えています。お食事は地元食材とシェフの手作りにこだわり、

店内にある飾りや流れているBGMもすべてスタッフや関係者の手作り。小さなことにも心を込めることで、みんなが笑って過ごせる環境づくりができるのではないかと考えています。また、今はコロナ禍で活動ができませんが、この状況が収束したら“食育”の活動を始めたいと思っています。孤食や化学調味料が精神や体に与える影響など、食べることの大切さを子供たちやお母さんと一緒に考える活動ができたらと考えています。

当店は、『出雲湯村温泉』の近くにあります。温泉に入って疲れを取り、ボディケアサロンで心と体を癒し、レストランで美しい景色を眺めながら体に良いお食事を召し上がり、この空間を楽しんでいただけたらと思います」と、板垣店長は話してくださいました。



コーヒーは小さなロースターで自家焙煎

『森のvillage はあていすと』は、森の洋食屋さんです。シェフにお話を伺いました。

質問① 木次乳業製品をお使いくださる理由は?

当店は地産地消を目指しており、お料理の材料はなるべく地元のものを使いたいと考えているからです。お肉は奥出雲和牛や奥出雲ポークを使い、お野菜は可能な限り地元の旬野菜を使用。そして乳製品は木次乳業のものを使っています。

質問② 木次乳業製品をどんなメニューに使っていますか?

木次乳業製品は地元のものであると同時に、とても品質が良いと感じているので、なるべく皆さんのメニューに使いたいと思っています。木次パスチャライズ牛乳を野菜のポタージュスープのベースに使ったり、プロボローネチーズをパスタの仕上げに擦りおろしてかけたり、夏の間は木次プレーンヨーグルトと木次パスチャライズ牛乳で作ったシャーベットをランチのデザートとして提供していました。これからも木次乳業製品を使い、素材の美味しさが引き立つメニューを増やしていきたいと思っています。



木曜日は『パスタの日』。ラグーソースなどのパスタの仕上げにプロボローネチーズがかかっています。パスタメニューは毎週変わります。



店長のおすすめ

『奥出雲和牛ステーキランチコース』

ランチコースの中の『野菜のポタージュ』に『木次パスチャライズ牛乳』が使われており、ヘルシーで甘みのある優しい味のスープに仕上げてあります。ステーキのお肉は、程よい噛みごたえの奥出雲和牛のランプ肉。噛めば噛むほど肉の味がしっかり出てきます。



前菜、野菜のポタージュ、自家製パンorライス、奥出雲和牛ステーキ、特製デザート、食後のお飲み物

お一人様 3,630円(税込)

★野菜のポタージュはすべてのランチについています。

予約限定
メニュー

森のvillage はあていすと

<https://www.heartist-yumura.com>

住所/島根県雲南市木次町湯村1318-1 TEL/0854-48-0015

営業時間/【ランチ】11:30~14:30 【カフェ】14:00~16:00(土・日・祝のみ営業) 【ディナー】18:00~20:00

定休日/火曜日、第1・第3水曜日(定休日が祝日の場合は営業) @heartist_14 @heartist.okuizumo



お便り紹介♪

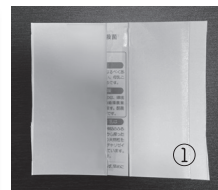
以前飲んだ木次牛乳の
パックが捨てられず(見て
故郷を思い出すため)、
とってあります。ペンケース
を作ろうと思っているところ
です。

神奈川県横浜市 M.T さま



弊社の牛乳パックで故郷を思い出してくださ
り、うれしいです。

弊社も日頃から牛乳パックの再利用をいろ
いろと考えています。今回は、手帳型スマホ
ケースを作ってみました。

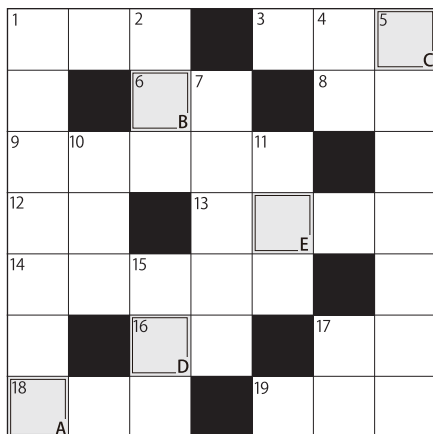


用意するのは牛乳
パックと百均で購入し
たスマホケース、カッ
ターナイフ、セロテー
プ、ボンド、内側に貼
る化粧紙。

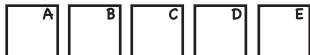
①牛乳パックをスマ
ホケースの大きさより
少し大きめにカットし
(2つ作る)、背になる
部分を真ん中にして
テープで張ります。

②内側に化粧紙を貼
り、スマホケースをボ
ンドで固定したらでき
上がり。お試しあれ。

『木次牛乳飲み比べセット』が当たるクロスワードパズル



クイズのこたえ



マスにカタカナを入れて言葉を作ってください。

木次牛乳飲み比べセット

酪農家さんが365日、一生懸命搾ってくださ
っている牛乳をセットにした、『モーモータイ
ムズ』プレゼントだけのオリジナルセットです。

正解者の中から抽選で3名様に
プレゼント！



タテのカギ

- ①『ロータリークラブ』『ライオンズクラブ』『キワニス』は、何をする団体？
- ②♪月光仮面のおじさんは正義の味方より良い人よ
○○○のように現れて ○○○のように去ってゆく～
- ④液体が気体になる現象。
- ⑤聞いた話が信じられなくて、聞き違いではないかと思うこと。
- ⑦川や沼に住む、細長く伸びた腕が特徴の海老。
- ⑩個人のやるべき仕事を優先づけて仕事の効率化を図る、“○○○管理”。
- ⑪緒方貞子は、日本人初の国連難民高等○○○官を努めた。
- ⑮建造物の基礎にあって柱などを支える石。
- ⑰花嫁が着用する白一色の和服、“白○○”。

ヨコのカギ

- ①「○○○の矢が立つ」
- ③上半分が障子、下半分にガラスがはめ込まれた、“○○○障子”。
- ⑥縁日や温泉場にある、空気銃にコルクの弾丸をつめ、
人形やおもちゃなどを的にして撃つ、“し○○き”。
- ⑧きわめてわずかな違いを表す、“○○一重”。
- ⑨雪平鍋、ソースパン、ミルクパンは、○○○○○の仲間です。
- ⑫オットマン、カウチ、スツールって、何の種類？
- ⑬「○○○○鋭く人を射すくめる」
- ⑭うまくいったことに満足して、一人ひそかに笑うこと。
- ⑯“馬酔木”書いて、“ア○○”と読みます。
- ⑰16世紀初頭から19世紀後半まで北インドに存続したトルコ系イスラム王朝、“○○○帝国”。
- ⑱事業をはじめる上で多かれ少なかれ発生する、○○○投資。
- ⑲伊勢神宮は『内宮』『○○○』と呼ばれる御正宮を中心に、
古くから多くの人々の崇拝を集めてきました。

プレゼントだけの
オリジナル
セット



木次牛乳飲み比べセット

ハガキにクイズの答えと、
お名前・ご住所・お電話番号を記入し、
〒699-1323 島根県雲南市木次町東日登228-2
木次乳業 モーモータイムズ No.2係 宛に送ってください。

※応募のメ切りは2021年3月15日です。(当日消印有効)

※正解者の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。

※せっかく当選されても、お電話番号の記入がないと賞品をお送りすることができません。

お電話番号のご記入をお忘れないう、お願いいたします。

- ご応募いただいた個人情報は、厳重に管理します。
- ご応募いただいたハガキに添えてくださったお言葉、ご意見などをモーモータイムズに掲載させていただくことがあります。(掲載の可否を伺うため、弊社からご連絡させていただくことがあります。予めご了承ください)

2020-No.12の答えは

タカラクジでした。

当選者の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。モーモータイムズ
たくさんのご応募をありがとうございました。