

## 牛を健康的に育てるのが使命

牛、山羊、羊などの家畜の命は、尊重しなくてはならないと考えています。私たち人間は、ただ見守るだけ。家畜にストレスを与えないように育てるのが、30歳で牧童を志した私の使命です。そうすれば、ストレスのない牛を育てることができ、牛は健康的なミルクを私たちに与えてくれます。そのため、国土の7割を山林が占める日本の風土を生かし、山林を切り拓いた山地酪農という飼育法で、365日24時間、牛を育てています。

牛は、命をつなぐために、自らの足で大地を踏みしめ、草を食み、川の水を飲み、自然の中で上手に生きています。夏には暑さから身を守るために木陰などの涼しい所で休み、雪がしんと降り積もる冬は、助け合うように身を寄せ合い厳しい寒さに耐えます。季節の移り変わりを感しながら、限りなく自然の生態に従って生きる牛には、それがもとも健康的だと考えています。

## 2種の牛を育てる理由

しあわせ牧場では、ホルスタイン種とジャージー種の牛を、合わせて40頭飼育しています。人間が特に手を差し伸べるのは、一年を通して出産の時です。牛は、基本的に群れで行動するのですが、出産が近い母牛は群れから離れることが多く、事故やけがをしないかを見守っています。

体格の大きなホルスタイン種からは、比較的脂肪分が少ないミルクが搾れます。一方、体格が小さく山地酪農に適しているジャージー種は、脂肪分の多いミルクが搾れます。グラスフェッド(牧草肥育)の特徴である牛が育つ自然環境そのまま、飲みやすいミルクにブレンドするために、2種の牛を飼育しています。

## グラスフェッドミルクの特長

自然放牧で牧草だけを食べる牛から搾る生乳が、グラスフェッドミルクです。

夏には水分の多い青草を食べ、水をたくさん飲むため脂肪分の少ないさっぱりとしたミルクが搾れます。冬には水分の少ない乾草を食べるため、脂肪分の多い濃厚さを感じるミルクが搾れます。

また、太平洋を望むことができるしあわせ牧場は、三陸沿岸の特徴的な気候の恩恵を受けています。それは、沿岸特有の夏に吹く「やませ」という冷たい風で発

## 岩手県宮古市しあわせ牧場 風味を生かした グラスフェッド生バター



岩手県沿岸部にあるしあわせ牧場は、山地酪農で牛を飼育しています。365日24時間、牛は拓かれた牧場の中で育ちます。代表の佐藤力さんに、自然放牧の魅力を伺いました。

生する霧です。霧は、海のミネラルをたっぷりと含み、ゆつくりと地面を這うように牧場まで流れ込み、草木に付いた雫は大地に染み込みます。牛が、ミネラル豊富な牧草を食べることで、美味しいグラスフェッドミルクになると考えています。

### グラスフェッド生バターの美味しさ

グラスフェッド生バターは、朝、搾ったばかりの新鮮なグラスフェッドミルクを贅沢に使います。季節で成分量に変化するグラスフェッドミルクを、昔ながらの低温(63〜65度 30分)で殺菌します。その後、分離機で分離させて、生バターが完成します。特別な加工は一切せず、最も基本的な工程のみで作られるバターだからこそ、柔らかな質感とグラスフェッドミルク本来の香りを最大に生かすことができます。

今後は、地元とのつながりをさらに強め子どもたちの体験も増やします。また、三陸鉄道さんとコラボレーションし、山羊ミルククッキーを販売します。



- 1 グラスフェッド生バター100g 2,160円(税込)
- 2 風雪の中でも牛はじっと耐えている。
- 3 牛と一緒に山羊や羊も飼育されている。
- 4 白黒の牛がホルスタイン種、茶色の牛がジャージー種。
- 5 自然の移り変わりの中で育つ牛は、秋には冬に備えて栄養を蓄える。

【お問い合わせ】  
しあわせ牧場 電話 0193-87-5959  
営業時間 8:30~17:00  
定休日 不定休