

# 福井の酪農家を応援しよう!

応援メッセージ  
アレンジメニュー募集中  
1投稿につき20ポイント進呈



📷 コープ・PHOTO

📷 やさしい味わい福井県産牛乳☆



ココアをつくるときに使っています!朝家族よりも早く起きて、ひとりでのんびりココアを飲んだり、子どもがお昼寝中などにまったりココアタイムを楽しんでいます♪子どもも、ほんのり甘いこちらの牛乳がお気に入り!📷 やさしい味わい福井県産牛乳を買って、福井の酪農家を応援しよう(^\_^)/ 📷 ももさん

📷 グラタン



「📷 やさしい味わい福井県産牛乳」でグラタンをつくりました。そのまま飲んでも、お料理に使っても美味しい牛乳です。酪農家の方々ありがとうございました。📷 KYさん

📷 僕の身体をつくる牛乳

毎日ありがとう。By息子

📷 うみちゃんさん



📷 新発見☆しゅわしゅわミルク☆



最近ハマっている飲み方です(^^)「📷 やさしい味わい福井県産牛乳」にレモン風味の「📷 ただの炭酸水」が良く合います♡お料理にもお菓子づくりに色々使えて美味しい!📷 やさしい味わい福井県産牛乳!子どもも大好き♡なので毎日大変だと思いますが、これからも安全・安心で美味しい牛乳をよろしく願います(o^^o)いっぱい飲んで応援したいと思います。📷 だいちゃんママさん

「健康な牛から品質の良い牛乳が出るので、少しでも健康に飼いたいというのが基本。毎日、牛の観察は怠らないようにしています」と言う森國さん。

良質な乳質を保つため、飼料にもこだわりが。搾乳牛の主食となる干し草や福井県産の青刈りの稲などの牧草類、トウモロコシや大豆粕をはじめ福井県産コシヒカリなどを粉末状にした穀物類、そのほか地場産の粕類やビタミン・ミネラル



類に水を加えて攪拌機で混ぜた餌は、牛の食欲が増すのだそう。「主食とおかずのバランスが大事。ほかにも、若いときからのつながりを活かし、近隣の農家さんから出る規格外の新鮮な野菜や、越前町の豆腐屋さんのおからなど、通常廃棄されるものを飼料に用い、バランス良くあげています」と笑顔で語ります。

15年前から始めた、搾りたての生乳を使ったジェラートづくりも大人気。美味しい生乳を通して、多彩な挑戦を続けています。

優秀な血統と自家牧草で地域に貢献できる牧場に

田嶋牧場の田嶋敏さん、和恵さんご夫婦は、あわら市の丘陵地で65頭のホルス



森國牧場 森國 善幸さん

タイプ種の乳用牛を育てています。3代目の田嶋さんは、北海道の帯広畜産大学で畜産を学び、卒業後ははらく十勝の大牧場で働いた経験を持ちます。

「牛の乳質にこだわっていて、優秀な血統をかけ合わせる人工授精で、田嶋牧場のホルスタインをつくっていったら」と語る田嶋さん。生まれた牛には識別番号以外に独自で名前を付け、血統と個性を把握。「名前を付けると愛着も湧きますね」とやさしく微笑みます。

「餌によって、生乳の風味や味は変わります」と語る田嶋さん。約8haの牧草地で、自らイタリアンライグラスやソルガムを栽



培。自家牧草、地場産の飼料用米、市内の豆腐屋で分けてもらったおから、栄養バランスの良い配合飼料などを組み合わせることで脂肪分が濃くなり、牛乳の風味が増したように思います」と手応えを感じています。

田嶋牧場は「酪農教育ファーム」の認証を取得し、学校や教育現場と連携して食の学びを支援しています。「子どもたちに福井にもこういう牧歌的な牧場があることを知ってもらい、牛乳を飲んでもらうきっかけになれば」と語ります。また、季節限定で生乳を使ったソフトクリームも製造・販売。和恵さんは「小さい農業女子会に参加するなど、「何らかのカタチで地域に貢献していきたい」と、ご夫婦で笑みを交わしました。

田嶋牧場 田嶋 敏さん



田嶋牧場 田嶋 敏さん

現在、生産者の高齢化や穀物飼料の高騰などにより、全国的に酪農家数が減少しています。福井県でも25年前の72戸から20戸(2022年1月時点)になるなど、3分の1以下まで激減しています。そのし

県民せいぎよつでは年末・年始の農林水産省の牛乳消費拡大の取り組み「NEW(乳)プラスワンプロジェクト」に賛同し、組合員のみなさんに積極的に呼びかけ、多くの方にご利用いただきました。

牛乳は需要に合わせて生産量を短期的にコントロールすることができません。これからも新鮮で美味しい牛乳を飲み続けるために、日頃から牛乳や乳製品を消費して酪農家さんを応援することが大切です。

（毎週企画「ふくい〜な」）



（毎週企画「ふくい〜な」）

奥越の酪農を守り続ける

大野市の郊外で24頭のホルスタイン種の乳用牛を飼育する、杉原牧場。杉原由剛さんは現在、創業者の父親と2人で牧場を営んでいます。毎日の仕事は、午前3時にスタート。餌やりや搾乳、牛舎の掃除などを行い、休憩を挟んで午後6時半頃に1日の作業を終えます。

牛舎の掃除を行いながら、牛の様子を細やかに観察していく杉原さん。「いつも通りが一番大事。ちゃんと餌を食べているか、普段と違う行動をしている



ないが、小さい子がたくさんいる母親みたいな感じでお世話しています」とニコニコ。朝夕2回ある搾乳作業や掃除など、牛の世話は年中無休ですが、杉原さんは酪農ヘルパー制度を活用して、父親と交代で休日を取っているそうです。

牛を育てる中で、「一番気を張るところ」という飼料には、自家栽培のスーダングラスなどの牧草や、稲を乳酸発酵させたものを取り入れています。「稲は奥越農林総合事務所職員さんに紹介していただいた水稲農家さんと年間契約しています。奥越エリアの酪農家さんとも月1回集まって情報交換を行ったりしているんです」と地域の交流を語ります。

「昔は奥越に数多くあった牧場も、今では8戸になりました。地元の農家さんみんながつながって続けていけるようにと思っています」と未来を描く杉原さん。「そのためにも、美味しい生乳を県内の牧場でつくっているということをもっとたくさんの人に

杉原牧場 杉原 由剛さん



杉原牧場 杉原 由剛さん

フリーストール方式採用ノンストレスで牛を飼育

福井市西部の住宅街を抜けた、日野川のほとりにある森國牧場。1200坪の敷地に、ホルスタイン種の乳用牛を80頭飼育しています。飼育方法は、牛をロープにつなぐず、自由に歩き回って、好きなときに餌を食べ、眠ることが出来るフリーストール方式というものです。2代目の森國善幸さんは「餌やりが1日1回で済む、効率の良い飼育方法にたかたかです」と語ります。牛は飼育舎内で自由に食事や睡眠などがとれるため、ストレスが溜

に知っていただきたいです」と熱く語りました。

福井市西部の住宅街を抜けた、日野川のほとりにある森國牧場。1200坪の敷地に、ホルスタイン種の乳用牛を80頭飼育しています。飼育方法は、牛をロープにつなぐず、自由に歩き回って、好きなときに餌を食べ、眠ることが出来るフリーストール方式というものです。2代目の森國善幸さんは「餌やりが1日1回で済む、効率の良い飼育方法にたかたかです」と語ります。牛は飼育舎内で自由に食事や睡眠などがとれるため、ストレスが溜



ふくい産直便り

組合員と生産者がともに育てあう生協の産直

杉原牧場  
森國牧場  
田嶋牧場

産直 Hearts

甘みがあり、飲みごたえすっきり  
やさしい味わい福井県産牛乳

