

水がきれい、草がきれい、母仔が元気

なかほら牧場



牧場を流れる山清水

千年家といふ事

震災後の三陸の海には大きな防波堤が造られ、大津波を防ぐ大義の一方で、景観を損なうとの批判もありました。しかし、それ以前から三陸では港が造られ、橋がかげられ、日々変化は続いています。

常に同じものはない。これは山や牛、人間社会にも当てはまります。去年とは違う植物が繁茂したり、木の実が沢山採れる年採れない年、牛たちが草を食む場所だって毎日違いますし、夏と冬で牛乳の味も異なります。スタックが異動したり、昨年は牧場長の引き継ぎもありました。そうした様々な変化を嘆くも喜ぶも、その人の今の感性であり、一年後・十年後どう感じるか、百年後の子孫たちがどう捉えるか、時代や立場によって全く異なります。

「千年家」千年続く循環農業を目指すなかほら酪農ですが、これは千年間変わらない牧場を目指すということではありません。様々な変化を辿り、いまは大きな一歩に感じるこの秋が、千年家の名の下では普通の歩幅になると思っています。みなさまには製品を巡る牧場の自然や牛たち、人の営み、その変化を楽しんでいただければ幸いです。

去る7月30日母校東京農大の百周年記念講堂において、牧場の創設者でもある中洞前牧場長の引退記念講演が行われました。当日は「奇跡のリンゴ」で有名な自然栽培農業の提唱者・木村秋則さんを対談者に迎え、自然環境、農業の未来、人びとの食などを憂える二人がパワフルに対談。会場に詰めかけた大勢の牧場ファン、農業ファンとともに楽しい時間を過ごしました。

1984年の入植および1989年（33年前）の通年昼夜放牧開始以来、多く努力を重ね、かずかずの苦闘を乗り越えて山地酪農という素晴らしい循環農業を実践してきた中洞さんに敬意を表します。

牧原現牧場長を先頭に、2010年から支えてくれているリンクの力強いバックアップに期待しつつ、「なかほら牧場の維持発展をめざして頑張ってください。」「なかほら牧場の皆さまにおかれましては、引き続きご支援ご愛顧いただけますよう心からお願い申し上げます。



中洞さん、晴れの引退記念講演



あき

青々と広がる野シバと青空、照りつける太陽。牧場の短い夏はあっという間に過ぎ去り秋が近づいてきました。夏秋はキャンプやお祭り等たくさんの楽しいイベントがたくさんあります。そこで今回は牧場のイベント・催事について少し紹介したいと思います。

夏の楽しみの一つにキャンプがありますが、今年は八幡平市で開かれたキャンプイベントに出店させていただきました。暑い夏に食べる牧場自慢のソフトクリームといちご割りソフトクリームは格別の味でした。是非一度皆様にも食べていただきたいです！また、イベントにはスタッフはもちろん牧場犬のロッチェとピースケも参加しました。ロッチェはキッチンカーの後ろで看板犬として、ピースケは牧場スタッフ兼大道芸人として活動する吉野のアシスタントとして活躍し会場を盛り上げました。

これから秋も深まっていきますが、秋祭りやハロウィンなど楽しいイベントがまだまだたくさんあります。今年の夏から新催事班で活動し、様々な新商品の開発を進めていますので秋祭り等の催事で新メニューをどんどん出していきたくと考えています。9/3に行われたふだいまつりではクラッシュコーヒーミルクやブルーベリーヨーグルトドリンクなど夏を感じさせるようなさわやかなコールドドリンクを販売しましたが、東北の秋は寒いのでこれからの催事はホットメニューに力を入れて現在新メニュー開発中です！

SNS等で催事情報を発信していますので、お近くにお越しの際は是非お立ち寄りください。次はあなたの街に牧場のキッチンカーがくるかも？！



1.



2.



4.



3.

1. 間近で見る大道芸はすごいひと言！近隣の小学校に招かれ披露することも。2. 催事班 戸田。パワフル笑顔で接客中！3. 催事の装飾は牧場お手製。設営もお手のもの。牧場らしく魅せる方法を日々模索中。4. セントバーナードのロッチェ（現在9ヶ月で60kg!）と、実験動物からレスキューしたビーグル犬のピースケ。2頭が見つめているのは道の駅田老で買ったペット用干物「どんこ」。一瞬でペロリでした（笑）5. いちご割りソフトのいちごは、農業不使用栽培品。なるべく農業や化学肥料に頼らないことも、材料選びで大切にしていることの一つ。



催事限定人気メニューです!

ほぼ売り切れちゃいましたが・・・
完熟宮崎マンゴーと、
手作りリコッタチーズのカッサータ

縁あって、銀座の街で輝き続ける、モダンイタリアン「レストラン ダズル」とのコラボレーションで作られたカッサータ。実は、ここでご紹介する前に、オンラインストアでほぼ完売してしまいましたので（ごめんなさい・・・）、とても美味しかったです！のご報告です。どのくらい美味しかったかというと、撮影のため切り分けただけなのに、撮影を忘れて食べ終わってしまったほど・・・なので一同ごめんなさいと手を合わせております。

真面目にご紹介すると、カッサータはチーズをクリーム状にし、フルーツやナッツと混ぜて冷やし固めた、イタリア・シチリア島の伝統スイーツのこと。今回のカッサータは芳醇な香りと濃厚な甘さの完熟「宮崎マンゴー」をたっぷり使い、自然放牧ミルクのkok深い生乳から手作りしたりコッタチーズと合わせたなんとモチモチアイスケーキでした。

もし再発売が決まりましたら、SNS等でお知らせします！



製品について、お伝えしたいこと

● 牛乳・ドリンクヨーグルト

よく振ってからお飲みください

ノンホモ・低温殺菌のためボトルの上部に乳脂肪分が溜まる場合がありますが、これは製品の劣化によるものではありません。よく振ってご飲みください。

牛乳のおいしい飲み頃 ※賞味期限についての詳細は、裏面をご覧ください。

なかほら牧場の牛乳はノンホモ・低温殺菌のため、製造後4～5日で美味しくなり始め、同じく製造後7～10日で味のピークに達します。2本以上お買い上げいただいた場合、1本は賞荷当日か翌日に、もう1本は製造後7～10日ぐらいに飲んでみてください（ヘンな味・臭いがなければ賞味期限後も飲めます）。あるいは、毎日少しずつ飲んで味の変化をお楽しみください。搾りたて、殺菌前の牛乳はより美味しいのですが、殺菌していない牛乳は法律の規定により販売することができないため皆さんにお飲みいただける牛乳のなかでは、この「冷温熟成ミルク」がいちばんオススメです。

⚠️ 牛乳や乳製品の状態は、気温・室温・冷蔵庫の保存状況等、個々の条件によって異なります。ヘンな臭いや味がしたら、飲まないでください。・保存は5～10℃でお願いします。

● カップアイス

無添加アイスは少し固め、黄色い粒は脂肪のかたまり、まれにある黒い粒は脱脂粉乳の焦げです。増粘剤・安定剤・乳化剤等の添加物不使用のため、市販のアイスクリームにくらべて食感が多少固くなっています。冷凍庫から出した後、室温で10～15分程度置いてから召し上がりください。

また、特にミルクアイスに見受けられる黄色い粒は、ノンホモ牛乳の脂肪分が冷えて固まったもの。黒い粒はアイスの原料中の成分である（脱脂粉乳）の製造工程上、脱脂乳の一部が焦げて黒または茶色く変色したものであり品質の劣化ではありません。安心して召し上がりください。

● カレー・ハンバーグ

食品の組成に影響を与えない湯せんがおすすめ

添加物・保存料等を使わず仕上げています。湯煎は少し時間はかかりますが、風味を逃さず温めることのできるおすすめの湯せん方法です。湯煎時間は商品に記載されている（お召し上がり方）をご覧ください。

しあわせな牛から すこやかで美味しい牛乳



なかほら牧場は、一年を通して昼も夜も山に牛を放牧する「山地(やまち)酪農」。場所は三陸海岸から20kmほど入った山間部、標高およそ700~850mのところにあります。岩手県の約6割を占める北上山系はなだらかな地形にカエデ・マツ・ナラなどの山林が広がり、野生動物も多く生息する自然豊かな土地です。

冬は寒さで凍えるのでは?と思われるかもしれませんが、牛たちは意外と平気。体を寄せ合って寒さをしのぎ、太陽が昇ると元気に乾草を食みます。むしろ夏の暑さのほうが苦手なようです。

できるだけ'ありのまま'に近い姿でゆったりと生きる牛は、太陽と月と雨の恵みだけで育つ野シバ・木の葉・クマザサなどの野草(もちろんすべて無農薬・無肥料)や国産

の農薬不使用乾草を食べご機嫌に暮らし、自由に仔牛を産み育てています。

牛の食性としての草食、そして本来行動をできるだけ守る酪農手法。もちろん、問題とされるホルモン剤(BST)の投与もありません。私たちはこうした『できるだけ“牛なり・山なり・自然なり”でいくのが、牛のためにも、またその牛の乳や肉をいただく人間のためにもいい』という考えに基づいて、生産から販売にいたるすべての流れを自社で行っています。



牛のすこやかさとしあわせ

通年・昼夜放牧の山地酪農

牛の本来行動と食性を守り、すこやかに暮らします。

自生する野シバ主体の粗飼料飼育

牛の食性を守ります。
※搾乳時のおやつ(焙煎粉砕大豆・圧片小麦など)は除く。
※冬期は国産の農薬不使用乾草。

母乳哺育

免疫成分たっぷりの初乳はもちろん、生後2ヵ月ぐらまで自由に母乳を飲んで、健やかに育ちます。

自然交配・自然分娩

牛の本来行動を守ります。

ノンホモ・低温殺菌

牛乳本来の味を“そのまま”届けるため63~65℃で30分間かける低温殺菌。超高温殺菌工程の前処理として必要とされるホモジナイズ加工(脂肪球を小さく砕き均質化すること)もしないので、ピンの口には生クリームがたまります。

ジャージー&ジャージー交雑種

牛乳のおいしさを追求したらこうなりました。

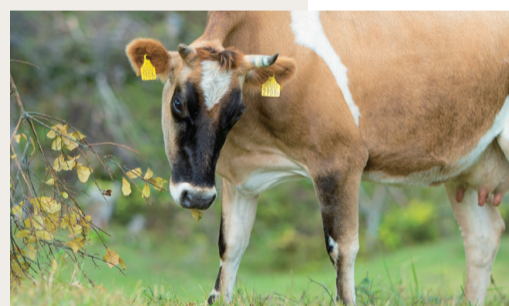
自家製造・直送

牛乳本来の味を損なわないよう牧場内で殺菌・製造し、全国に直送しています。

やまち 山地酪農

山地酪農は「牛なり・山なり・自然なり」。山に牛を放ち自然に任せて育てます。山に自生する植物を活用し、農薬も肥料使いません。牛が下草を食べ、地面への日当たりがよくなると植生が変化し、やがて再生力の強い野シバが一面に自生する牧場となります。野シバと広葉樹の根に守られた山はちよつとやそつとの大雨では土砂崩れを起しません。山地酪農は牛の食性と本来行動を守り、山の利用・保全にも繋がる手法なのです。

山の利用・保全

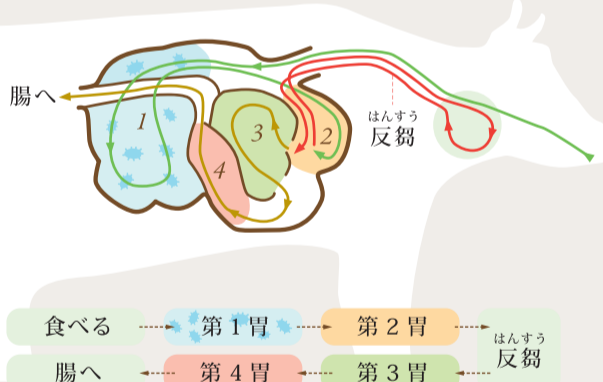


当牧場は一般社団法人アニマルウェルフェア畜産協会の「アニマルウェルフェア畜産認証制度」において第一号認証を受けています。



草を食べて大きな体ができるメカニズム

牛には「4つの胃」があり、なんとその中に「もうひとつの生態系」があります。牛は植物から得られる利用しにくいタンパク質を第1胃の中で「飼っている」微生物に引き渡してその微生物を増やし、微生物の体という利用しやすいタンパク質に変換、増量して摂取します。これはまさに、極限まで洗練された驚異の消化吸収システム。穀物飼育はこの本来備わっているメカニズムを壊してしまい、牛の健康も損なわれてしまうのです。



★ 詳しくはウェブ >> nakahora-bokujou.jp/yamachi/



創設者(初代牧場長) 中洞 正 なかほら ただし

1952年、岩手県宮古市生まれ。東京農大在学中に植物生態学の瑞原恭爾博士の指導を受け、1984年から岩手県岩手町で野シバ飼育・自然放牧をコンセプトとする山地(やまち)酪農場を運営。農薬や肥料とは無縁の自然循環型の酪農を実践し、山地酪農および放牧牛による山林管理手法の普及をめざしている。乳製品製造ミニプラントの設計・構築も手がけ、商品開発から販売までのノウハウを有する。東北アントレプレナー大賞(2003年)・東京農業大学経営者大賞(2005年)・アントレプレナー オブ ジャパン「セミファイナリスト」受賞(2005年)。2006年、東京農業大学客員教授に就任。中洞牧場 初代牧場長。
著書: 幸せな牛からおいしい牛乳(2007年3月/コモンズ)・ソリストの思考術 第七巻 中洞正の生きる力(2013年9月/六耀社)・おいしい牛乳は草の色(2020年2月/春陽同書局) など

二代目牧場長 牧原 亨 まきはら とおる

1978年、岩手県田野畑村で代々酪農を営む家に生まれる。酪農学園大学・文理科短期大学(北海道江別市)を卒業後に実兄と牧場を継ぐが、JA統合の流れでたまたま。その後建築業界を経て、2012年に中洞牧場へ就職。現場責任者を経て2021年6月に二代目牧場長に就任。「牛のため、山のため、乳製品を買ってくれる生活者の健康のため」とテーマとして、なかほら牧場と山地酪農の維持・発展をめざす。

賞味期限について

●牛乳:外部機関による検査で得られた日数(12日)に0.9(消費者庁が定める安全係数[0.8以上・1.0未満]の中位係数)をかけて『製造日を含む10日』としています(小数点以下切捨て)。結果としての安全係数は【0.833】です。●ドリンクヨーグルト:一定数以上の乳酸菌残存期間である「4~8週間」に、安全係数【0.8】をかけて『製造日を含む3週間』としています。●賞味期限とは、製造者が「一定の条件下で美味しく食べられる・飲める」と保証する期限で「表示期限内に販売することが望ましい」とされています。『表示されている期限が過ぎたらだちに食べられなくなる・飲めなくなる・販売してはいけない』ということではありません。●『消費期限』はお弁当・調理パン・お刺身などの生鮮食品に関するもの。『賞味期限』は品質の劣化が比較的ゆるやかな食品全般に関するものです。●牛乳・乳製品は『賞味期限表示食品』に分類されています。賞味期限は「科学的・合理的根拠に基づいて適正に設定すること」が義務づけられています。

編集後記

朝晩10℃以下になることも増え、すっかり秋の気配です。秋といえば食欲。牛も同じようで、残りの青葉を惜しむようにひたすらムシャムシャ。なかでも一部の牛に大人気なのが右画像。なにか分かりますか?こちら、梨の原種、ヤマナシの実なんです。直径約2cm、食感は硬めですが、味と香りまさに梨!牛も美味しいものはよく知っているんですね(笑)。次号もお楽しみに!



ハタチ(牛)は食べ頃を見回るのが日課

牧場の今を発信中!

Instagram @nakahora_bokujou
facebook @NakahoraBokujou

お問い合わせ先

info@nakahora-bokujou.jp
TEL 050-2018-0110 (10~17時/土日祝祭日を除く)



遺伝子組換えおよび
ゲノム編集の飼料は使用していません。



販売店・催事



なかほら牧場