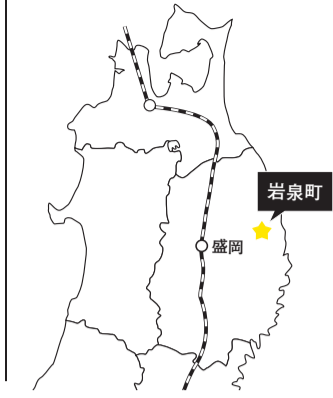


Nakahora Dairy Farm
Since 1984 at the Kitakami Mountains
in Iwate Prefecture



水がきれい、草がきれい、母仔が元気

なかほら牧場



乳を飲みにきた子牛

春のきざし

初春も過ぎ、見頃を迎えた梅のニュースも聞こえてくるようになりましたが、牧場はまだ一面真っ白の世界。昼間の気温が10度を超える日もちらほら、ようやく厳しい冬をぬけたところといったところでしょうか。気温が上がり、雪から少しずつ雨に変化し、積もり重なった雪が溶けることを期待しますが、夜はマイナス5度以下の日々。しっかりと冷え込み、溶けた雪は翌朝スケートリンクのようなツルツル氷に変身します。搾乳舎に向かう道は朝日に輝く氷の道となり、美しくも危険な道。わざとツルツルと滑り楽しむ若牛もいますが、人も牛も皆でソロソロリと慎重に歩く牛追いの日々です。

吐く息が白くない暖かな日。やわらかな陽光をうけ気持ちがいいのは牛も同じ。険しい表情を浮かべ丸まっていた牛の動きはゆったりとなり、表情はやわらかく変化します。フカフカの冬毛をさらさらふっくらさせ、もっと日差しを浴びようと大きな身体を目一杯伸ばして、ひと呼吸。思いおもいの場所でゴロインと寝そべります。あまりにも伸びきってしまうので、慌てて駆け寄ることもあります。声をかけると寝ぼけた表情で「なに？」と一瞥をくれるだけ。牛は横になるとお腹にガスがたまってしまう良くないのですが、当の本人はこちらの心配はよそにトロンと気持ち良さげ。目に涙をうかべてうっとり。凍える日は進んで搾乳に向かう牛たちも、暖かな日はおやつよりも眠気のほうがまさるようでも呼んでも立ちあがらうとしません。そんなふとした瞬間に春のきざしを感じます。

今はまさしく三寒四温という言葉通りの季節運び。あと1〜2回の降雪はありそうですが、冬が過ぎるのもあと少し。山の恵みを心待ちにしつつ、冷たい季節を見送ります。

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のようです。

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。

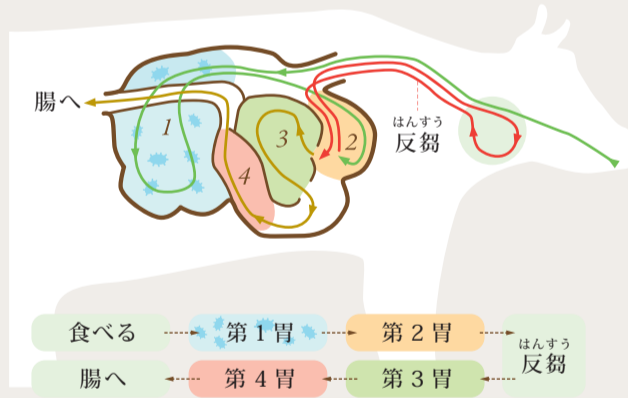
牛の食性としての草食、そして本来行動をできるだけ守る酪農手法。もちろん、問題とされるホルモン剤(BST)の投与もありません。私たちはこうした「できるだけ「牛なり・山なり・自然なり」でいくのが、牛のためにも、またその牛の乳や肉をいただく人間のためにもいい」という考えに基づいて、生産から販売にいたるすべての流れを自社で行っています。



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。

詳しくはウェブに掲載中 >>



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。



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、ビ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こしません。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

牛乳のおいしさとこだわり

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統合の流れでたむ。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。



編集後記

春を感じているのは猫もおなじ。なんと、外で寝るようになりまして。子牛のストーブを我が物顔で陣取り、どんなにジッと見つめられても頑なに譲らなかつたのが...春ですごくいいですね。山の中で暮らしていると、草木も動物も「うごきだしたかな?」という雰囲気をもっと感じ取れるのが不思議。自分自身の春は、朝寝坊で気づくのですが...。次号もお楽しみに!



北側にできる氷柱は長く太くなっていく

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]の中間係数)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。

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

