

信州の風

▷ 4 ◁

小布施牧場株式会社 代表取締役

木下 荒野さん

「小布施牧場が目指すのは、人生を楽しむ「楽農」です。そのポイントは大規模で、放牧型、地域内循環型の高品質な6次産業です。強い酪農を実現する、酪農のあるべき一つのモデルを創り出したいと思っています。」

「小布施牧場にはジャージー牛が10頭前後。それ以上は増やさない小規模牧場です。なぜジャージー牛かといえば、日本の乳牛の1%しかないという希少性、ゴールデンミルクとも呼ばれるプ

ランド価値のあるコクのある牛乳が搾れることです。その牛乳を使って自社で作る「小布施ジェラート」「小布施チーズ」は、賣のよい自信作です。

それを、小布施町内にある工房&カフェ「ミルグリーン」で販売。生乳から商品販売までをトータルで行う6次産業を実現しています。

餌にもこだわっている。小布施の稲わらやトウモロコシなどで、飼

料自給率100%を目指

遊休農地で育てる牧草や

にしています。また、地

域内循環型の酪農

です。

また、地

域内循環型の酪農

です。

また、地

域内循環型の酪農

です。



〈プロフィール〉 きのした・こうや 1989年生まれ、小布施町出身。北海道の酪農学園大学卒業後、東御市の永井農場に就職。その後、ニュージーランドの牧場などで経験を積み、2018年に兄の真風(まかせ)さんとともに起業。工房&カフェ「ミルグリーン」は兄が担当。自社産小布施栗のペーストを使った、究極の栗のジェラートが人気。車で1時間圏内の地元のお客をターゲットにし、コロナ禍でも売り上げは上昇。両親の協力も得て、それぞれが適材適所の居場所で協力しあう。

目指すは酪農で「楽農」

小規模で高品質な6次産業を実現

元の農家が採取・培養した土着の善玉菌を牛に与えることで、糞尿は良好な発酵状態で排泄され、それが堆肥にもなる、という地域内循環型の酪農です。

「また、牛を遊休農地に放牧させることで、下草を食べてもらい、スイスのような美しい田園風景にしていきたいのです。観光立町を目指す小布施町には美しい景観は欠かせません。」

「大学生の時に牛の魅力にとりつかれ、今も牛をパートナーにする豊かな生活にやりがいを感じ生きがいになっていきます。趣味も仕事も牛で、牛といると癒やされ、ストレスも感じません。とにかくかわいいです。」

(取材・文リクッキング グローディネーター・浜このみ)

信州

長野県支局
長野県農業会議

長野市大字南長野北石堂町11773
JA長野県ビル11F
026・217・0291