

交牧連の活動日誌

～みんな違う みんな仲間～

第16回 6次化ではない乳製品加工に取り組む

地元の人気店で製造した 自家産生乳100%のアイス販売

地域交流牧場全国連絡会関東ブロック(神奈川県茅ヶ崎市 柿澤牧場) **柿澤 美里**

長男の農業高校進学きっかけに

牧場見詰め直し6次化を検討

「6次産業化」といえば第1次産業に携わる私たちに
はなじみのある言葉です。1次の生産、2次の加工、
3次の販売を生産者が自ら行うことで、消費者は生産
者の顔を見ることが出来ます。一方で生産者づくり
手であるからこそその原料への熱い思いをアピールで
き、自らが商品を手渡すことで消費者の声も聞こえ、
それに感謝を伝えられます。6次化はとても素晴らしい
取り組みです。

わが牧場でも長年、夢に描いてきたスタイル…とい
うわけではありません。本気で6次化を推し進めてき
たのは10年ほど前からです。それ以前は、酪農自体
をいつやめるか夫と話をしながら、なんとなく続けて
きました。

夫にとっては好きな仕事だったようですが、長男だ
から就農しているという感じも見受けられました。で
も、さまざまな人たちとの出会いで私たちの考え方が
変わっていききました。そして長男の農業高校進学をき
っかけに酪農を続けることに決めたの
です。

「働き方も含め、どういう牧場を、
生き方を、考え方を息子に移譲できる
のか? いや、したいのか?」。それを見
詰め直しました。その中の一つに6
次化がありました。

「6次化したい!」と思い始めると、
同じ景色でも自分がフォーカスする場
所が変わってきます。景色は何も変わ

らないのに今まで
見えていなかった
ものが見え始めま
した。

見えてきたもの
の一つが地域交流
牧場全国連絡会で
す。会の活動に全
国の酪農家との交
流があり、牧場経
営や6次化の情報
も豊富だと感じて入会を決めました。

全国のたくさんの牧場を視察させていただき、自分
にとっての6次化のイメージを膨らませていきまし
た。各牧場、各店舗の工夫はさまざまで、本当に勉強
になりました。

酪農家がアイスショップに

直接出荷する事例を視察

「色とりどりのジェラート。トッピングは何にしよ



牧場で飼養しているジャージー(左写真)。ジャージーとアイスクリームを1枚に収めた写
真で作成した販促ポップ



プレントリーズで製造された、柿澤牧
場の生乳を使ったアイスクリーム

う? どんな盛り付け?」。頭の中の暴走は止まりませ
ん。そんな折、2017年秋に茅ヶ崎市役所農業水産課
長の大八木和也さんから、(株)プレントリーズ社長の長
谷川裕さんを紹介されました。

プレントリーズは、茅ヶ崎市内にある人気のアイス
クリームショップです。長谷川さんは、地元を応援し
たいとの気持ちが強く、市内に牧場があるならその
生乳を使ったアイスクリームをつくりたいと農業水産
課へ問い合わせをしていました。

しかし紹介していただいても、今まで自分で6次化
を進める予定でいたので、何をどうしたらよいかイ
メージが湧きません。むしろ「ライバル出現!」くらい
に感じていました。そもそも生乳を酪農家が直接販売
できないと思っていたので、この話は流れるだろうと
考えていました。

それから酪農家とアイスクリームショップが直接つ
ながっている事例の情報を得て、すぐに視察を計画し
ましたが、新型コロナの流行による緊急事態宣言が発
令され、しばらく身動きが取れない状態が続きました。
しかし、丑(うし)年である21年中に地元産の生乳を
使ったアイスづくりをスタートさせたい長谷川さんの
熱意もあり、同年5月に視察を実施。集乳車を導入し
なくても出荷できるスタイルだったので、同じような
形での出荷が可能か保健所へ確認しました。

保健所の回答は、生乳を出荷する側は温度管理をし
っかりできればよいということでした。家畜保健衛生
所に在籍していた方が保健所に異動していたこともあ
り、畜産という業界に理解があつてとても助かりまし
た。しかし、生乳を受け入れる側はかなり大変だった
ようです。今回のケースに限らず、生乳の殺菌、加工
など全てに対して確実に処理を行わないといけな
いだけに、プレントリーズには相当の苦労があつたと思
われます。

近隣住民の声に応え

牧場敷地内にも小売店舗

苦労の甲斐があつて、ついに実現しました。12月
16日、プレントリーズ茅ヶ崎本店で、「茅ヶ崎の搾り
たて生乳を使った“100%茅ヶ崎産しぼりたてミルク
アイス”」の販売が開始されたのです。丑年
に間に合いました。市役所とプレント
リーズ、酪農家が一体となった成果です。

寒い冬のスタートでしたが、市やJAな
どの広報にも協力していただき、たくさん
の方に食べてもらいました。

生乳の出荷を始めてから、近隣住民から
アイスを牧場内でも販売してほしいとの声
が上がるようになり、長谷川さんからも場

内販売を勧められました。それを受け22年4月23日、
牧場敷地内にアイスクリームショップ「ペルシモン」を
オープンしました。製造は行わず、プレントリーズの
アイスクリームをカップに詰め、それを小売りしてい
ます。

市街地で畜産を営むには人とのコミュニケーション
が大切だと意識して、常に実践してきました。地域
の方と会話する中で、時々聞かれたのが「牛乳が飲みた
い」という声でした。ずっとそれに応えたいと思っ
ていました。アイスクリームではありませんが、そんな夢
に描いていたことが、ペルシモンをオープンしたこ
とで実現しました。

ペルシモンには常時8種類のフレーバーを置いてい
ますが、ミルク味が常に売り上げのトップで、約
25%を占めています。プレントリーズがつくるミルク
味は、日本一おいしい味に仕上がっています。しっか
りと濃厚で、それでいて後味がすっきりとしているの
です。このミルク味は牧場の生乳の味そのままです。
そして自分では、この味をつくり出せなかったとも思
います。「餅は餅屋」。6次化ではないスタイルも良い
ものです。



牧場横につくった店舗。カッ
プに詰めたプレントリーズ製
造のアイスクリームを仕入れ
て販売



プレントリーズの店舗では、牧場の
生乳を使ったアイス発売日に牛の模
型を置いて茅ヶ崎産生乳をPR

牧場概要

牧場名 柿澤牧場
代表者名 柿澤 博
所在地 神奈川県茅ヶ崎甘沼245
総飼養頭数 20頭(うち搾乳牛16頭)
年間生産乳量 110t
飼養形態 つなぎ飼育
飼料畑 なし
牧場スタッフ 家族3人
交牧連加入年 2016年
主な活動 教育ファームの受け入れ活動、近隣の小学校・学
童クラブへの出前授業、学生の実習生の受け入れ、
中高生、社会人の職場体験

地域交流牧場全国連絡会(交牧連)に関するお問い合わせ先

(一社)中央酪農会議内交牧連中央事務局
TEL:03-6688-9841 FAX:03-6681-5295
メール:koubokuren@churaku.jp
ホームページ:https://www.dairy-farm.jp/
フェイスブック:https://www.facebook.com/koubokuren



【交牧連 HP】