

ちょっと
いい話

ブラウンスイス牛の生乳を
使った商品を販売中!

ボン・ディア

花巻市大迫町にある(株)JAグリーンサービス花巻ハヤチネフーズ事業本部の直営店、ミルク工房ボン・ディアでは、ブラウンスイス牛の生乳を使用した商品を販売しています。同町を訪れた際には、是非お召し上がりください。

ブラウンスイス牛の生乳を100%使用!
ボン・ディアソフトクリーム



搾りたての生乳を使用。クリーミーな舌触りが特徴の人気商品です。(350円)
また、ワインソフトクリームとミルクソフトクリームも販売しています。(各300円)

生きた乳酸菌たっぷりのヨーグルト!
岩手早池峰のむヨーグルト



大迫町のブラウンスイス牛とホルスタイン牛の新鮮な生乳を使用した甘さ控えめで、なめらかなヨーグルトです。(390円/720ml)

※ボン・ディアソフトクリームと岩手早池峰のむヨーグルトは、JAの農産物直売所「母ちゃんハウスだあすこ」でも販売しています。

開店20周年! 記念イベントを開催

ミルク工房ボン・ディアは5月3日に開店20周年を迎えます。それを記念して、ゴールデンウィーク期間中に特別セールや各種イベントを開催!是非、お越しください。
※詳しくは、14ページをご覧ください

巨大な、のむヨーグルト容器が目印!

ミルク工房ボン・ディア

花巻市大迫町大迫11-39-4 ☎0198-48-3144
営業時間:午前9時30分~午後5時30分 定休日:年末年始

- 1.愛情込めて育てる牛と共に笑顔を見せる農家の皆さん
- 2.ミルクカーを使つての搾乳。その際に牛と触れ合い、様子を観察する
- 3.冷却タンクのパルククーラーで、搾りたての生乳を冷やして保存する
- 4.大迫チーズ生産組合が作るなめらかなチーズ。リコッタやモッツアレラチーズなどを販売中
- 5.鼻と口元が白いのが特長のブラウンスイス牛

早池峰山のおもとに位置する花巻市大迫町。この自然豊かな地で、東北地方でも珍しいブラウンスイス牛を飼っている農家を訪ねた。ブラウンスイス牛はスイス原産の乳牛。乳量はホルスタイン牛より少ないが、栄養価が高く、特に乳タンパク質を豊富に含んでいる。

同町にブラウンスイス牛を導入したのは平成6年。その乳成分の高さを生かした商品を開発することや観光資源への利用を目的に、県内で初めて8頭を導入した。しかし、前例のない導入に、飼育は筋縄ではいかなかった。受胎率や雌牛の生まれる割合が低く、頭数がなかなか増えない。そんな時に立ち上がったのが、JAや中央農業改良普及センター、NOSA I岩手などの農業関係機関と県や花巻市などの行政機関だ。これら関係機関が連携を図り、農家

を支援。技術力が向上し、飼育頭数の増加に繋がった。農家の伊藤勝一さん(写真1右)は「農家だけではやってこれなかっただろう。それだけ、関係機関の力が大きかった」と当時を振り返る。一からの勉強だったブラウンスイス牛の飼育。その飼育の裏には、農家と関係機関の汗と努力のストーリーがあった。そのストーリーに愛情を加える人々がいる。ミルク工房

ボン・ディアと大迫チーズ生産組合だ。彼らは絞られた生乳を使つて加工品を作り、地域振興に一役買っている。私は、このストーリーの続きを問うた。即座に返ってきたのは「将来にわたつてブラウンスイス牛を残していきたい。皆の力でここまで作り上げてきたのだから」という伊藤さんの言葉。―実はこのストーリー、まだ始まったばかりかもしれない。

ブラウンスイス牛で大迫町を元気に! 農家と関係機関が共に歩んできた軌跡

早池峰ブラウンスイス研究会 ◎花巻市大迫町



【部会データ】農家やJA、中央農業改良普及センター、花巻市、(株)JAグリーンサービス花巻ハヤチネフーズ事業本部、大迫チーズ生産組合などで構成。連携を図り、ブラウンスイス牛を活用した地域づくりを目指して活動を展開している。構成員のうち農家は4人で、約40頭のブラウンスイス牛を飼育。JA全農いわてを通じて、生乳をミルク工房ボン・ディアや大迫チーズ生産組合、大手乳製品メーカーに出荷している。

CONTENTS

ぼらーの花巻 ●No.230/平成29年(2017)4月号

- 02 ぼらーのCOVER STORIES
愛農土に生きるII
- 04 特集
平成29年度 新採用職員紹介
- 08 ぼらーのNEWS ●地域の話
- 10 あぐりネット
- 12 かがやく女性部/食と農の掲示板
- 13 旬の産直大百科/ぼらーの広場
- 14 Information ●理事会だより/監事会だより/役員室より
- 16 風趣点景 ●管内四季だより/編集後記