熊本県合志市

# 次の世代へ、わが家のミルクにできること 自社のミルクを輝かせ、選ばれる牛産者へ

同牧場は、自家産堆肥で畑土を作り飼料を栽培、乳牛を育て、乳製品を製造してい る。ミルクに何かを添加して付加価値をつけるのではなく、「飼養管理」と「遺伝改良」 により、オメガ3脂肪酸強化生乳など、搾りたてのミルクそのものに、特別な特徴を 持たせている。さらに、自社のミルクが一番輝く舞台を創りあげるため、世界中の乳 製品を食べ歩いてミルクを磨きあげ、他の乳製品との違いを加工を通して表現して

●所在地	熊本県合志市須屋2541
●電話/FAX	096-242-7913/096-242-6204
•URL	https://www.oyabudairyfarms.com/
●代表者	代表取締役 大薮 裕介

●設立	1975年
●資本金	220万円
●従業員数	16人



### 磨きあげた金色のミルクから作られたヨーグルト

[MILK'ORO] エイジングヨーグルトは、上部はクリーミー、下部は爽やか、2つ の味を楽しむことができる。その秘訣は、ノンホモジナイス製法。脂肪分を人工 的に均一化させることなく、生乳をそのままヨーグルト化するため、発酵の過程で 上部に乳脂肪分の層:クリームクラウンを形成する。また、お客様のお腹で乳酸 菌が元気に活躍してくれるように、砂糖のなかで唯一、体を温める作用がある甜 菜糖を使用。「2019年6次産業アワード農林水産大臣賞」をはじめ、様々な受賞 歴がある。



2層のヨーグルト『MILK'ORO』

## フランスで学んだ体・人・環境に配慮した酪農技術

フランスの有機農産物組合「ブルー・ブラン・クール (BBC)」との連携により、 より健康な牛の飼育管理を実現する技術を得た。その成果として、搾りたての生 乳から、メタボ予防・アンチエイジング等の効用がある「オメガ3脂肪酸」 が多く 検出されるようになった。この技術は、乳製品のみならず、オス仔牛や母牛の廃 用時のオメガ3のお肉として、シェフからの評価も高い。地域や地球環境との共生 等、酪農家のあり方についても学び、「食と命」に対する理解を深めてもらう酪農 教育ファーム活動も行っている。



フランスの有機農産物組合との連携

#### 地域とともに新しい市場を開発

酪農を通じ、地元・合志市の振興にも力を入れる。キッカケは2016年に発生し た熊本地震。大きな被害を受けた県内の友人の果樹農家を盛りあげようと果実を 購入、熟成させて乳酸菌を増やした自社のヨーグルトと組合せた乳酸菌発酵ジェ ラートの商品化に挑戦した。九州産のフルーツを使い、ヨーグルトの熟成に約20日、 その後ジェラートの製造、と時間をかけて作られる。「Gelacho~ジェラーチョ~| として、合志ブランド認証品となっている。



地元果樹農家の果実で作ったジェラート