

牧場体験ツアー開催

(一社) 岡山県畜産協会 経営指導部

平成26年3月5日(水) 県南の牧場において牧場体験ツアーを開催しました。

平成25年度は、畜産と観光が結びついた新たな事業の展開による地域活性化を目指し、各関係機関による検討会議をもとに異業種交流会を開催してきましたが、今年度最後の取り組みとして実際にツアーを行うこととしました。

参加者は、新聞等で応募のあった一般消費者8名、参加費は3,000円としました。

8時30分に岡山駅西口に集合し、福光牧場へ向かいました。

○福光牧場において

9時30分に福光牧場へ到着し、早速作業に取りかかりました。

すでに発酵が終了しているミルクの中にレンネットを入れてかき回し、静かに30分間放置し、凝固させていきます。

その間、福光氏より、酪農家の生活や牛の生態等について、話があり、消費者からは、「酪農家の方は、いつ寝ていらっしゃるのですか?」「うちも農家なのですが、畜産業は今、どんな感じですか?」等の質問があがりました。

凝固が終了し、カード(固まり)とホエー(液体)の分離を行い、チーズの形作りをした後、塩漬けにしてチーズ作りは終了です。



その後、福光氏特製の釜で、ピザを焼いて試食しました。



消費者からは、「やっぱり、手作りのチーズは市販のチーズと全然違って、とてもおいしい。」と話されました。

○安富牧場において

次に向かったのは、安富牧場です。

安富氏からは、乳牛の一生やエサについて、説明があり、その後、実際の乳搾り体験を行いました。

現在、酪農家はミルカーという器具を装着させて乳搾りを行っていること、実際に乳搾りを行う前は前搾り・乳の拭き取り・手の消毒が行われていること等、丁寧な説明が行われた後、消費者の体験が行われました。



消費者からは、「あたたかかった」「柔らかくて不思議な感触だった」など、楽しそうに話されました。

○おわりに

その後、農マル園芸に立ち寄り、解散となりましたが、アンケートからは「初めての事ばかりでとても楽しかった」「今度は、友人を誘って来たい」等の意見が多く、少人数のツアーではありましたが、濃密な1日となりました。