

## 令和5年度おかやまフォーベルネット第4回研修会を開催しました

令和6年2月15日（木）に真備町のマービーふれあいセンターにて、6次化についての研修会を開催しました。6次産業化に取り組んでいる会員の方に講師として事例紹介をしていただき、商品を試食しながらお話を聞きました。

### ①安富牧場ファミリーユ 安富由美子氏



平成9年に（後の）夫が就農し、生乳価格低迷が続く中、増頭による規模拡大化か生乳加工による多角化かとなり、平成10年にファミリーユをオープンしました。建物は1年かけて手作りしたため、経費は業者に頼む1/2くらいですみました。

県内で先例がなかったこともあり、一番大変だったのは保健所との折衝でした。

アイスクリームとソフトクリームから始め、ジェラートや牛乳と商品を増やしていきました。商品開発は月1回スタッフ会議をおこなっています。また、PBとして地域の特産品を使ったカップアイスの生産を請け負うこともあり、過去には、吉備中央町のワインや新見市のキャビアで作ったこともありました。

6次化は第一次産業あつてのもの、上手くいっていないと美味しいものは作れないので、酪農の手を抜かないことを大切にしています。



### ②三宅牧場倉敷チーズ工房ハルパル 三宅春香氏



子供のころから牛が好きで農業高校に進学しました。研修先でチーズ作りの楽しさに感動し、北海道の大学と就職した牧場でチーズ作りを学びました。

両親がこだわって生産している高品質な生乳の良さを消費者に伝えたい、との思いがずっとあり、令和3年にチーズ工房をオープンしました。大変だったのは、市街化調整区域のため、自分の土地でも農業以外に土地を

使う許可を取ることでした。

消費者ニーズを分析し、倉敷という立地や牧場直営という強みを生かせるよう工夫しています。店舗で売るのは受注生産、イベント販売分は必要数だけ前週に作るなど、売れる分しか作らないようにしています。熟成チーズは賞味期限が長いのですが、消費者の好みに分かれ、生産と時間と経費が掛かるので、今はフレッシュチーズにしぼっています。

飼料は全購入なので、酪農一本だったら収益は厳しかった、とよく家族でも話しています。両親が引退したら私は酪農に集中してチーズを人に任せたいと考えています。今はその土台づくり中です。

