

して受け入れていきます。障がい者の安定的な雇用や自立、農業や飲食業の人手不足解消にも繋がると思っています。

▼六次産業化に力を入れている  
とのことですが、製造はどこで、どういった製品を作られていますか？

乳製品への加工を、敷地内の工場で行っています。種類は牛乳、飲むヨーグルト、発酵バター、ソフトクリームミックス（原料）、乳酸菌飲料等様々です。また、旧朝日小学校の給食室を利用してアイスキャンディーも作っています。販売は道の駅やサービスイリア等で行っています。牧場内のカフェでも提供していますので、お立ち寄りいただければと思います。

▼酪農家としてのやりがい、喜びを感じる瞬間は？

自分が作った製品を、目の前のお客様に「おいしかった」と言っていただけの瞬間が、作り手の一番の喜びであると思っています。

現在、六次産業化の支援に力を入れていまして、例えば地域の酪農家さんの家だとれた生乳

を、森林ノ牧場に持ってきていただいて、その生乳を使ってうちの工場でもバター等の加工品を作ります。作った加工品を、生乳を持ってきていただいた酪農家さんの友人や親戚に、お歳暮やプレゼントとして配っていただきたいです。そうすることで、直接「おいしかったよ」「ありがとう」と言ってもらえる機会を、その酪農家さんにも増やしてあげられるのではないかと考えています。



「牛はとにかく可愛い」と話し、取材日の数日前に生まれた子牛を見つめる山川さん。



▼今後の目標をお聞かせください。

幸いなことに、牧場に来ていただけるお客様も年々増えていきます。牛の頭数を増やし、生産量を上げたいとは思いますが、敷地の拡張は考えていません。ここを大きくするのではなく、現状の規模程度の牧場を増やしたいです。

放牧での飼育や製造までの手間もかかっているため、森林ノ牧場で販売する乳製品は、他で購入するものより価格は多少高

いと思います。しかし、手間をかけることで、乳製品の価値を高めていく酪農を私は目指していきたいと考えています。

那須町のいいところは、都心から近く、都会に住んでいる方も日帰りで遊びに来れる点にもあると思います。森林ノ牧場で自然に触れ合うことで、ストレス解消をしていただき、また明日から頑張ろうという活力になつていただけたら嬉しいです。

写真は春頃、森林ノ牧場で放牧されている牛の様子。畜舎から放牧地までの山道、放牧地には美しい景色が広がっており、自然を感じることができます。

