

ジャージーの箱庭 藤田 龍太さん りよ 里世さん



おいしさへのこだわりは 牛たちへの愛情から

町内でジャージー牛を飼育する牧場「ジャージーの箱庭」を営んでいる藤田龍太さん・里世さんご夫妻にお話を伺いました。

当別町で牧場を

龍太 大樹町、千歳市、標茶町の牧場でスタッフとして働きながら経験を積み、自分で牧場を営みたいという想いのもとで条件に合う土地を探していました。消費者の多い札幌市近郊で、ジャージー牛の飼育に適切な広さの土地があり、生産から加工、販売までを自分たちで行うことができる、という条件で考えていたところ、当別町が全ての条件に当てはまりました。当別町の担当の方に相談したところ、新規就農のためにスピード感を持って対応していただけたので、その点も非常に感謝しています。

自然が育む牛乳の味わい

龍太 牛乳は、母牛から仔牛に情報を伝えるものでもあるので、牛自体が嗅いでいる匂いなど、飼育されている環境の匂いが体内で取り込まれやすい性質があります。

ジャージーの箱庭では、放牧に適した面積を確保して牛たちの密度を減らし、風通しを良くすることで、牛乳本来の匂いを感じられるように工夫をしています。また、自然の草のみを与えるグラスフェッドを採用し、牛が暮らす環境を自然に近いものに整えています。牛にとってストレスのない、自然に近い快適で幸せな環境を作ることが、本来の風味を持った質の良い牛乳の生産に繋がると考えています。

里世 ジャージー牛乳を飲んでいただいたお客様からは、臭みが無いとお声をいただけることが嬉しいです。お客様に美味しく安全な牛乳をお届けしたいので、設備等の洗浄に力を入れています。

牛乳の魅力は形を変えて

龍太 ジャージー牛乳は、一般的な牛乳よりも成分が濃縮されており、脂肪分も豊富で濃厚な味わいがします。私たちは、ジャージー牛乳をソフトクリームなどの牛乳以外の形でも提供することで、その特別な美味しさと風味を皆様に

ここに書ききれないエピソードや写真は当別町ホームページ「現代を生きる+」でご覧ください。



楽しんでいただきたいと思います。

里世 グラスフェッドの粉ミルク製造も今後やってみたいと考えています。自然の草だけを食べたジャージー牛の牛乳を使うので、赤ちゃんにとっても安全で栄養価の高い粉ミルクになると思います。

こだわりのソフトクリーム

龍太 10月末までの土日限定で、新鮮なジャージー牛乳を使用したソフトクリームを13時から販売しています。生クリームを使わず、牛乳の割合を出来る限り増やしているほか、なめらかな舌触りにもこだわっています。食べても喉が乾かず、生乳の爽やかな香りを引き出せていると思いますので、おいしさには自信があります。ぜひ一度ご賞味ください。

藤田さんが運営するホームページです。



ジャージーの箱庭で飼育しているジャージー牛の様子や商品をInstagramで公開しています。