



# 鮮度が命 本物の味を



ブランド『良寛牛乳』をはじめとする商品の数々

良寛のふるさと、出雲崎町。ここで昭和二十七年、五人の酪農家が『西越酪農組合』を設立した。その後、加入酪農家が急増し、三十九年、「出雲崎酪農組合」が誕生。以来約六十年、「生産者の顔が見える牛乳づくりを心がけてきました」と諸橋旦委組合長、中野幸次参事は語る。食の安全安心が声高に叫ばれる今、鮮度を命に、本物の味にこだわる生産秘話を尋ねた。

# 農事組合法人 出雲崎酪農組合

三島郡出雲崎町大字大門260番地1



代表理事(組合長)



参事  
なかの こうじ  
中野 幸次 さん

闇の中で殺菌機を稼働させるボイラに火が入る。出雲崎酪農組合の一日は前日に届いた生乳の検査、殺菌処理からスタートする。諸橋且委組合長は語る。「工場近隣の出雲崎、長岡、柏崎の酪農家が前日の夕と当日の朝に搾乳した生乳を集め、検査します」。検査は生乳に抗生物質が混入していないかなど、さまざまな角度から厳密に行われ、中野幸次参事によれば「規格外品は一切、工場内へ受け入れません」と言う。

同組合のブランド『良寛牛乳』は出雲崎で生まれた高名な

僧、良寛にちなんで名づけられた。「純真な心こそ仏の心」と庶民にわかりやすく仏法を説き、子どもたちを愛した良寛は出雲崎の誇り、精神的財産だ。「その名に恥じぬよう、鮮度と味には特にこだわって製造しています」。同社の理念は「安全安心、信頼される製品を届けるために、生産・処理（製造）・販売の一貫体制で直接、お客様のニーズにお応えします」だ。取扱い品目は牛乳のほか、低温殺菌牛乳、低脂肪乳、ヨーグルト、プリ

十五度の三十分保持で製造。コーヒーは香料を使わず、豆を挽き、朝にネルドリップします」と全ての製品が手間暇かけてつくられる。

今、牛乳の消費量は全国的に減少傾向にある。新潟県でも例外ではなく、「少子化で牛乳を消費する成長期のお子さんが減り、高齢化で消費者の皆様の一日の摂取量が減ったことが影響しています」と言う。また新潟県内では、「県外の安価な牛乳が市場を席巻し、牛乳の高い県内産牛乳が価格競争に負けているという実情があります。他県から製品が入り、新潟県の生乳が余る。矛盾した現状ですよね」

こうした厳しい状況の中でも、同組合では「生産者の顔が見える」確かな品質、本物の味にこだわり続けている。設立以来のこうした姿勢が評価され、昭和四十七年の第二十三回『全国植樹祭』では昭和天皇に牛乳を献上。平成二年には『日本農業賞』銀賞に輝いた。諸橋組合長、中野参事は声をそろえる。「第一に信頼あります。お客様を裏切らない姿勢で六十年やつてきました」

Three framed photographs are displayed side-by-side. The leftmost frame contains a black and white photograph of a person. The middle frame contains a gold-colored statue of a figure in a dynamic pose, possibly a deity or a person in motion. The rightmost frame contains a framed document with text and small illustrations.

大切なのはスキンシツプ

同組合の歴史は、昭和二十七年、五人の酪農家の有志で、任意組合『西越酪農組合』が設立されたことに始まる。その後三十五年には、加入酪農家が五十戸に。三十九年、『出雲崎酪農組合』が誕生した。

諸橋組合長は、昭和四十五年に酪農を自らの手で始めた。「農業高校に在学中、学校が牛舎を建て、搾乳体験ができるようになりました。それが乳牛に触れ合った最初。ちょうど出雲崎町が『貸付牛』という制度を設け、導入牛に補助金を出してくれるようになつた頃のことでした」。町が酪農家の創業を支援、ブランド『良寛牛乳』は若き酪農家たちの夢と志とともに育つてきた。

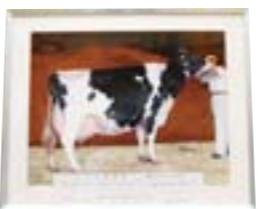
諸橋組合長は語る。「私が酪農を始めた頃は、まだ手搾りでした」。高校卒業後、神奈川県藤沢市で研修を行つた。「六、七人で五十頭、朝から晩まで乳搾り。一人で十頭分搾らなければならず、一日三回の搾乳は辛かつたですね」。そんな体験を同じ研修先で共有した仲間が故郷に戻り、酪農業を営んだ。「酪農家には休みがありません。人間の母親の子育てと同じで、牛に食事をつくり、牛を管理し、育てる。何より健康を管理し、育てる。何よりも

も大切なのはスキンシップです。牛にも性格があり、大らかな牛もいれば、神経質な牛もいる。「日々心を通わせ触れ合つていれば、成長して搾乳機を付けても驚いたりしません」諸橋組合長、中野参事は言う。「創業来の味を変えず、品質を保ち続けるには、搾乳時間を変えず、牛の管理を怠らないことです」。餌を与える時間が遅くなったり早くなったりすると、すぐに牛は体調を崩す。また、一度出産した牛は十三か月後に次の出産をするが、何度もお産を続けると、かなりの負担を牛に強いることがあります。初産で命を落とす牛もいますから、お産はかなりの危険性を伴う作業です」

●農事組合法人 出雲崎酪農組合  
〒949-4352 三島郡出雲崎町大字大門260番地1  
TEL 0258-78-3105 FAX 0258-78-3117  
<http://www.ryoukan-milk.or.jp/>



本社外觀



## 牛の体型を審査する牛群審査で 県内最高点の91点が誕生



## 『日本農業賞』銀賞の カップと賞状