

頑張る

農業法人

府内では珍しいジャージー牛40頭を飼育し、搾りたての牛乳と、工房で手作りした乳製品を販売する京丹後市久美浜町神崎の有限会社丹後ジャージー牧場。代表取締役の平林衛さん(65)は「ジャージー牛を見て、触れて、乳製品を味わってもらおう観光牧場を目指し、お客さまに休んでもらえるように工房を改良した。家族連れや若者グループなどが増えてきた」と話す。

同社は久美浜湾に近く、海と山の恵みが豊かな地域にある。平林さんの親が、1949年に集落で初めて1頭のホルスタイン牛を飼育したのが始まり。その後、酪農生産の仲間も増え、52年に久美浜酪農組合を結成。

親は、多くなつた生乳を処理するために牛乳工場を設置し、73年に平林乳業(株)を立ち上げ、「ピラヤミルク」として学校給食に供給するなど、地域のブランドをつくってきた。

平林さんは、「よりおいしい牛乳を生産したい」と考え、85年にジャージー牛に切り替えた。乳質は、ホルスタイン種よりカロリーや脂肪分、無脂肪形分が多く、こくがあるのが特徴。半面、1頭あたりの生産乳量が2分の1ほどで、餌代などのコストを考えると経営は厳しい。そこで平林さんは、生乳生産だけでなく、乳製品の加工・販売にも取り組むことを決意、2000年に同社を家族で立ち上げた。妻の文子さん(64)が取締役

(有)丹後ジャージー牧場 京丹後市 久美浜町

多彩な乳製品で集客



ジャージー牛に餌を与える平林さん



ジャージー牛乳で作った乳製品を手にする平林さん(左) 妻の文子さん(中央) と長男の学さん

工房改造 くつろぎの場提供

で、長男の学さん(30)ら家族を含め14人の従業員で経営する。

04年には府の支援事業を受けて、牧場内に乳製品の製造施設「ミルク工房そら」を建設。搾りたてのジャージー牛乳でアイスクリームやチーズなど多彩な乳製品を手作り販売している。さらに来店客にゆっくり食べてもらえるように、工房内を改良。連休などには1日に約1200人が訪れ、リピーター(再来訪者)も多い。

平林さんは「接客を重視している。お客さまに喜んでもらえたら私たちがもうれしい」。「今後は、牧草地を確保するために農業生産法人の設立や、農家レストランの経営を考えていきたい」と、経営力アップを目指して意欲的だ。

▽法人所在地 京丹後市久美浜町神崎411、電話 0772(83)1617。