

# 持続的酪農と6次産業化プラン で、高位安定経営を実現



岩手県雫石町 松原久美・たみえ

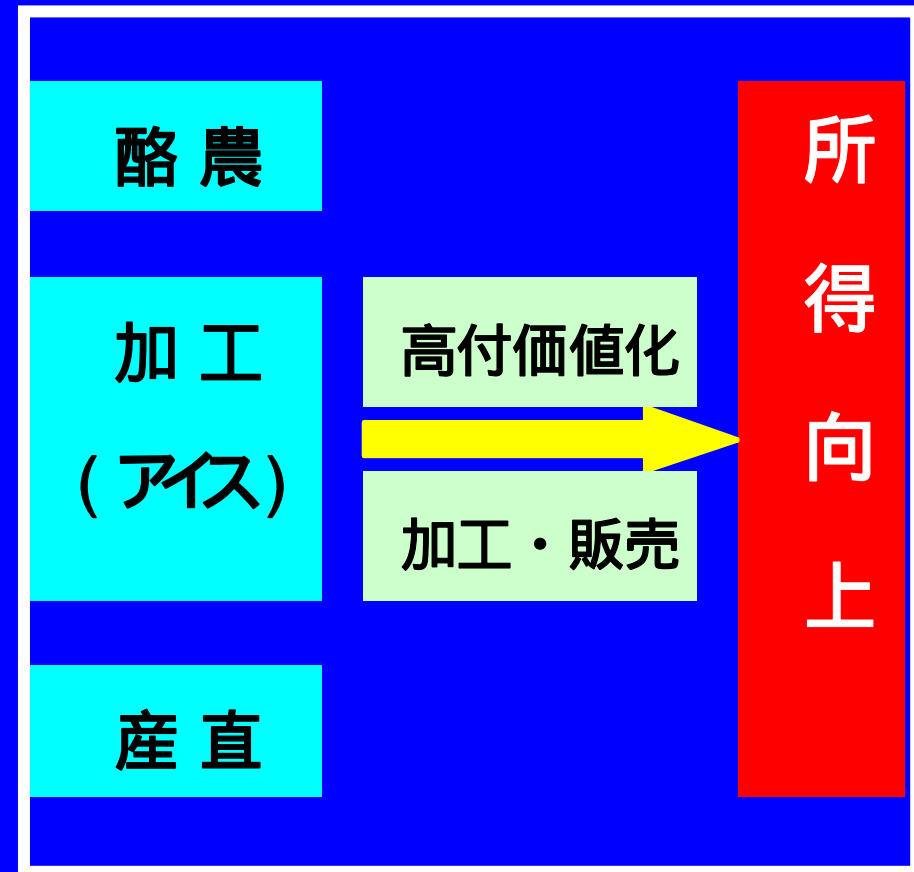
# 経営の内容

	面積・頭数	担当
水 稲	3.9 ha	経営主
酪 農	経産牛 52頭	長 男
乳製品加工	アイスクリーム 年間153千個	妻
産直施設	99 m <sup>2</sup>	次 男

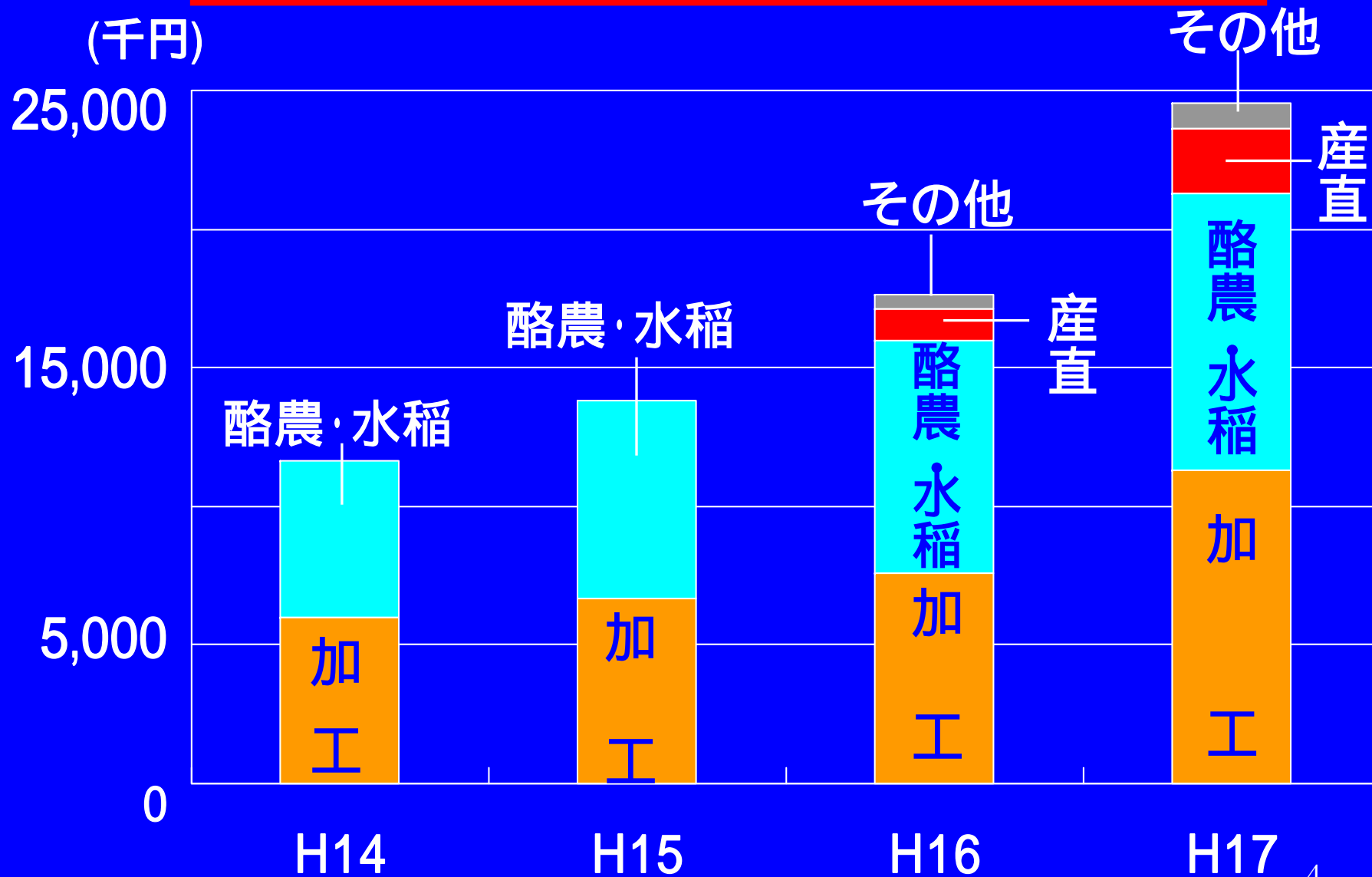
# 経営の考え方・特徴

家族全員が農業で生活できる経営を！

- 酪農と加工部門による6次産業化
- 酪農部門は労働力に見合った規模、牛に無理のない管理
- 加工部門(アイスクリーム)は生乳と地場産野菜等を使って高付加価値化を



# 所得の推移



# アイスクリーム工房と若いスタッフ



# アイスクリームの加工販売による6次産業化

## ねらい

- 自ら作った生乳を消費者へ直接届けたい。
- 高付加価値化による所得の向上を図りたい。

## 内容

- 平成13年 アイスクリーム工房「松ぼっくり」オープン
- 妻 たみえの地場産野菜を使ったアイスが人気
- リピーターの増加、年間15万人、
- 特に若い女性に人気
- 地域の雇用の場、 常時4名雇用 パート4名



# 年間延べ約40種類のアイスを提供

常時14～15種類。季節毎に入れ替え

1日当り 夏場 1,000～1,500個

冬場 100～200個

春

桜、よもぎ  
苺、アロエ

夏

枝豆、トマト  
パイン  
レモン  
メロン、ゆず  
ラフランス



栗、くるみ

リンゴ

じゃがバター

秋

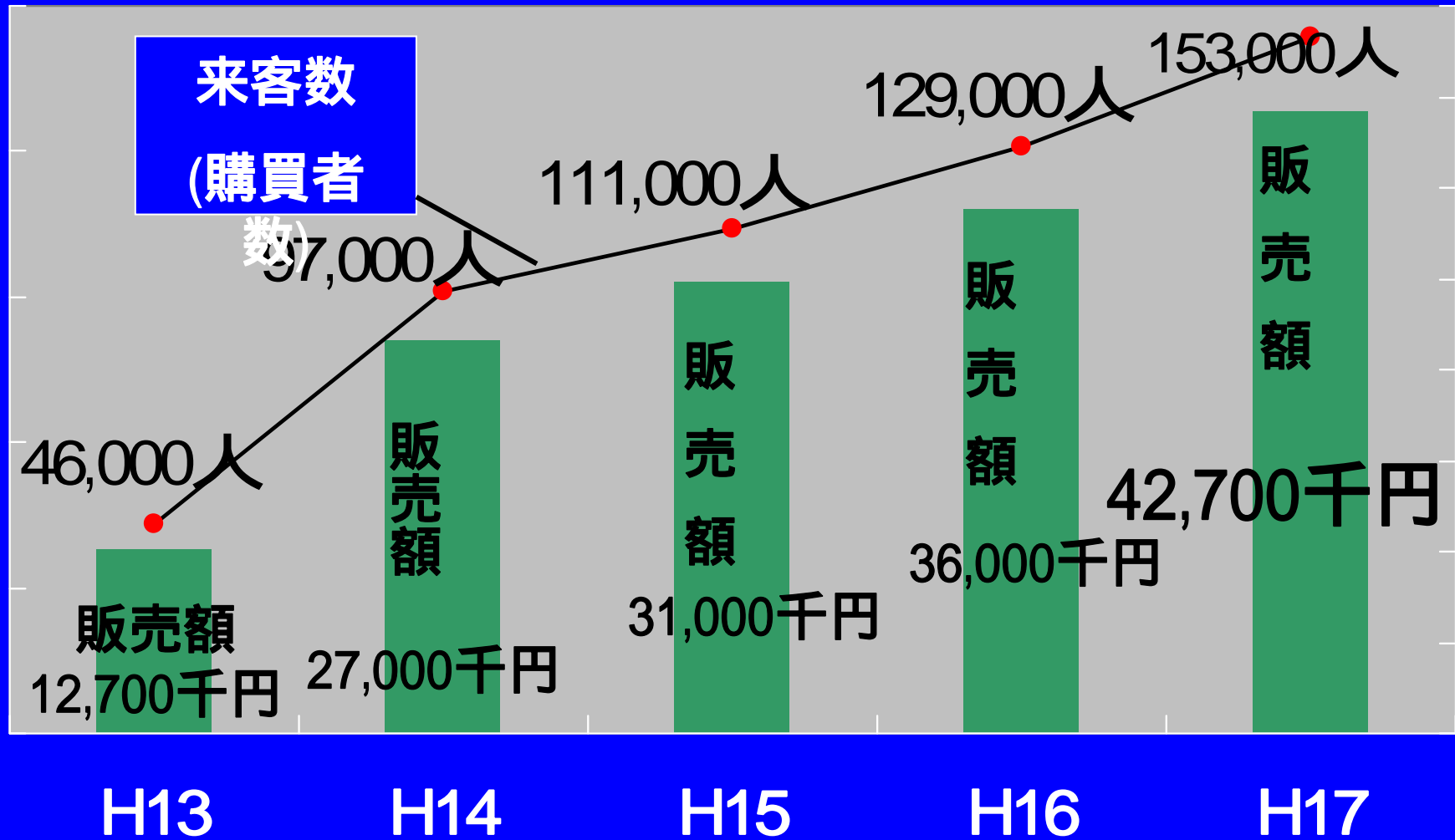
しょうが

小豆、黒豆

焼き芋

冬

# 年間来客数及び販売額





# アイスクリーム工房



# アイスクリーム工房の駐車場



# 家畜の管理と改良

- トンネル換気、TMR、哺乳ロボット等の導入により、生乳生産量の増と省力化
- 乳脂率向上のため、牛検を活用した後継牛の選抜と栄養価の高い一番草の周年給与
- 牛群検定成績

	乳量 <sub>kg</sub>	乳脂率%	無脂固形%	FCM <sub>kg</sub>
経営体	8,743	4.15	8.80	8,945
県平均	8,470	3.99	8.32	8,452



# 増頭に合わせ無理のない施設投資

100年以上前の南部曲屋(住居兼馬小屋)を  
改築し現在も使用

古電柱による育成牛舎

パイプハウスの堆肥舎

畜産用機械の経費の削減

35台のうち28台(80%)は耐用年数経過

10年以上経過した機械60%



無理のない施設整備

# 100年以上前の 南部曲屋を改造した牛舎





# 堆肥の切り返しと堆肥舎





# 家族経営協定による責任管理

- ・ 締結により自らの役割を自覚、責任感が出来た
- ・ 酪農ヘルパーを活用し休日、ゆとりのある生活

## 協定の内容

1. 労働時間、休日、報酬等毎年話し合いで決定
2. 労働報酬(1ヶ月)

妻	20万円	生活費は経営主負担
長男	20万円	
次男	18万円	

# 部門別管理

	部門
経営主	経営全般、水稲、酪農
妻	簿記、アイス加工、酪農
長男	酪農、機械作業管理
長男の妻	家事全般
次男	産直施設

# 地域の人たち に開放した産直施設



- 産直施設を設置し地域に開放
- アイス工房との相乗効果で人気が出ている
- 地域に数少ない現金収入の場として貢献している
- 設置3年目にもかかわらず、出荷者・売上が急増

# 地域農業や社会との協調・貢献

## 1. 地域貢献

- ・ アイスクリーム加工販売「松ぼっくり」による地域の活性化
- ・ 産直「松の実」の設置による農家の現金収入の確保
- ・ 県立農業大学校生の研修受け入れ
- ・ 県内・首都圏の中学生の宿泊体験

## 2. 各種農業団体の役員として活躍

# 今後の方向

- 酪農 + 水稻を基本にアイスクリーム・産直も含めた総合的経営で所得の向上
- アイスクリームの加工・販売と産直により地域の活性化を図る
- 牛舎を開放するなどして、消費者と生産者の距離を縮めたい
- 適切な経営規模で牛も人もゆとりある生活

