

15

農業

革新的サービス

一般型

設備投資のみ

有限会社 風配高原ファーム

代表者 樋口 正光
住所 〒849-1616 佐賀県藤津郡太良町大字大浦己975-102
連絡先 TEL 0954-62-8440 FAX 0954-62-8261
HP: <https://kazahayakogen.com>

資本金 400万円
設立年月 平成8年7月
従業員 6人



親子共同の牧場体験を通して「命の大切さ」を学ぶ酪農教育フル体験サービスの提供

当社は、「酪農教育ファーム認証牧場」(通称:風の牧場)を運営しており、牛と触れ合いながら、「食」のありがたさや「いのち」への感謝、また自然と人間との関係などを学ぶことができます。近年、体験型のニーズが高まるなか、牛乳の試飲、牛乳を使った料理実習を行うためには衛生的かつ安全な牛乳が必要なため、パステライザーを導入し、高品質の牛乳を製造、提供を可能とすることで、新サービスである「酪農教育フル体験サービス」を確立することを目的としました。



取締役
樋口 静子

Q1. 酪農教育ファーム認証牧場とは?

A. 酪農家等が、主に学校や教育現場等と連携しながら、それぞれの牧場等が持つ多様な資源を活かした教育活動を行う牧場等を「酪農教育ファーム」といいます。そして、「酪農教育ファーム認証牧場認証規程」により認証された牧場を、「酪農教育ファーム認証牧場」といいます。九州内で31カ所、佐賀県内では当社を含め2カ所あります。

本事業への取り組みの経緯

事業背景として、わが国の牛乳消費量の減少があげられます。1996年をピークに人口減少や少子高齢化、飲料市場の多様化などから減少傾向で推移しています。そこで、牛乳の試飲など牛乳を飲む機会を提供し、牛乳の美味しさを知ってもらうことで牛乳の需要を増やし、生乳本来の品質の牛乳を衛生レベルが高い状態で提供します。また、断片的な体験ではなく、トータル的な体験により効果的な食育サービスになります。これらの課題をクリアすべく、低温殺菌機パステライザーの導入に踏み切り、牛乳の品質、安全性、衛生性の確立を目指しました。



実施内容

低温殺菌機パステライザーの仕様およびオプション等を選定、最も条件に見合った購入先に決定しました。2016年にパステライザーを鹿島本社に導入し、検収を行いました。また、新たなサービスメニューとして、「酪農教育フル体験サービス」を確立させました。このためには、お客様が居心地良くキャンプができるスペースを確保する必要がありましたので、アカデミー工房横にキャンパススペースを確保し、施設の充実も図りました。



取組成果・波及効果

今回、導入したパステライザーは殺菌工程を常に監視するプログラムが組み込まれているため、安全性と衛生的に優れています。そのため、これまで熱を加えすぎで牛乳本来の品質を損なう問題(タンパク質の熱変性、ビタミンの熱分解等)もなくなり、衛生面もクリアしつつ、牛乳本来の品質を保った状態の牛乳が製造可能となりました。3回にわたり試作を行い、佐賀県環境科学検査協会へ検査サンプルを提出し、検査結果(殺菌前:佐環検食02531、殺菌後:佐環検食02532)で問題ないことを確認でき、高いレベルの牛乳を製造することができるようになりました。これまでも乳搾りや食育講話などの体験サービスを提供していましたが、一部分だけの体験でトータル的な体験にはなっていませんでした。今回の事業で牛の世話・乳搾りから牛乳を使った料理実習まで全ての牧場体験が受けられるプログラムが実現できるようになりました。



Q2. 風の牧場ではどんなことができますか?

A. 実際に牛に触れ乳しほりなどをして、食のありがたさを学ぶ酪農体験学習のほか、バーベキュー、石窯ピザ作り、ミルクパン作り、バームクーヘン作りなども体験できます。



今後の展望・活動予定

現在の顧客は佐賀県内60%、中国・四国地域など佐賀県外40%で学校関連や地域子供団体のお客様が殆どです。今後は九州～関東地域の若年ファミリー層(幼児や小学生の子供を持つ20～40歳代の家族)をターゲットに取り込みたいと考えています。また、来客者に対し、定期的にお客様アンケートを実施し、ニーズの把握を行うほか、PR活動として、自社HPやSNSを利用し、全国の消費者へ情報発信していくことで、当社およびサービスの認知度アップを図ります。そして、近隣旅館や観光施設との連携や旅行会社との提携を行い、利用客数を増やしたいと考えています。

ホームページを
CHECK!

