

おいしいミルクと
ジェラートを届けたい。
自然豊かな高原で
乳牛に寄り添う日々。



広島県世羅町
酪農
岡田 健夫さん・恵さん

岡田牧場を営む岡田健夫さん(34)と牧場に隣接するジェラート工房を運営する妻の恵さん(32)。子育てしながら、乳牛と向き合う毎日をご過ごす2人の奮闘ぶりをご紹介します。



(1)清潔好きな乳牛のために、牛舎に敷いたもみ殻の清掃は毎日欠かさない (2)自家で飼料用の稲作に取り組んでおり、乳牛のエサとして使っている。飼料稲の食べっぷりが体調の良しあしを判断する一つの目安にもなるという (3)夏場の暑さ対策や牛舎の換気に活躍する大型扇風機 (4)牛のイラストがかわいい妻の恵さん手作りの「ジェラート工房Donna」の看板

新鮮なミルクでつくった
ジェラートを
食べにきてください!



【健夫さん】

6:00 エサやり、牛舎の清掃、搾乳

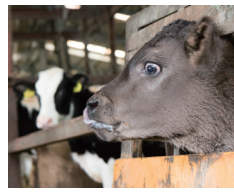
乳牛にエサを与えた後、牛舎の清掃を丹念に行います。搾乳は牛になるべくストレスを与えないように、抑え気味に。

8:00 子牛やお産を控えている乳牛へのエサやり、雑務

搾乳を終えたら、今度は子牛やお産を間近に控えて搾乳していない乾乳牛にエサを与えます。その後、エサの搬入など、翌日の作業に備えます。

17:00 搾乳、乳牛へのエサやり、牛舎の清掃

2回目の搾乳を行い、エサを与えます。その後、その日に排泄した糞などを取り除き、きれいにします。



【恵さん】

6:00 ジェラートの製造

開店前の早朝から、製造プランに沿ってジェラートの製造を行います。



10:00 店舗運営

接客はパートのスタッフさんと一緒に。その合い間にも、ジェラートの製造に余念がありません。



20:00 自宅での経理、店での翌日の準備・発送業務

帰宅し、夕食をとった後は経理事務作業。店に戻り、翌日のジェラートの製造準備および注文を受けたお客様への発送業務を行います。

岡田さん夫婦の一日

DATA
岡田牧場 ジェラート工房Donna

【お問い合わせ】
広島県世羅郡世羅町青近56-3 TEL:0847-24-0654
http://www.gelato-donna.com/ ジェラート工房Donna



牛舎環境を清潔に保ち、牛に負担の少ない搾乳を、
岡田健夫さん・北海道にある酪農の短大を卒業してから、家業の牧場で父と一緒に酪農に携わって来ました。牛乳の年間収量は約164トン。基本的には毎日、牛たちの調子を見ながら自分で決めた作業を行っています。まじめに働いたぶんだけ成果が得られる仕事なので、少しもおろそかにはできません。特に牛の体調管理は大切で、エサの食べ具合など1頭1頭ごまめに観察しながら、様子がおかしい場合には獣医に診てもらいます。乳牛は暑さに弱いのですが、世羅町は夏場でも朝晩はしのぎやすい気温なので、酪農に向いた土地だと思います。現在、この地区には6軒の酪農家さんがいらっしゃいます。

この仕事の面白いところは、相手が生き物なので愛着がわき、自分の子どものような感覚で世話ができることですね。ただ、ベットのほうでは、生産性が求められます。うちの牧場では30頭ほど飼育していますが、そのうち子牛や出産を控えた牛もいるので、全てが搾乳の対象にはなりません。搾乳は牛に負担をかけ、お産にも影響を与えるので、搾り過ぎないように心掛けています。

今後は、さらに生産性と効率性を高めながら、お客様に喜んでいただける商品をお届けできるように、妻と力を合わせていきたいと思っています。

家業の酪農を後押しする
ジェラート工房を運営

岡田恵さん：2013年の結婚当時、主人は酪農の作業をしながら「ジェラート工房Donna」の運営もしていて、夜遅くまで働き詰めの日々でした。それから私もショップの運営を手伝うようになり、仕事を少しずつ覚えてきました。将来のことを考え、収入をさらに増やしていくこと、また両親にける負担も少しずつ減らせるように経営を効率化できる方法を2人で模索してきました。

主人は乳牛を増やすなど牧場経営に一層力を入れるようになり、私はショップの運営に専念するため、子育てをしながらジェラートの作り方を2年かけて覚えました。事務作業もするようになり、現在はジェラートの材料発注から製造、商品開発、スタッフさんの管理、広報などもしています。

こだわっているのは、できるだけ地元産で完熟ものの果物を使うこと。丁寧に下処理をし、急速冷凍したものを使っています。ジェラートの種類はレギュラーが10種類、季節ものが12〜13種類、外部からの依頼で作っているものが約10種類。最近開発したものは、「道の駅世羅」オリジナルのエスプレッソコーヒートコロボしたコーヒートアイスです。また、冬期限定の量り売りバイキングがクチュコミで広まり、それを楽しみに来店されるお客様も増えています。今後はお店をもっと多くの方に知っていただけるように盛り上げていくのはもちろん、バターやチーズ作り、アイス作り体験などを通じて酪農のことや食育のことをたくさんの人に伝えていきたいと思っています。