



いきいき

## 訓子府の牛乳加工し、付加価値を

「地元の牛乳を加工して付加価値をつけ販売することが大きな目標」と話す濱野さん。訓子府町酪農業の振興をめざし、青年酪農家たちで「訓子府うしや乳業プロジェクト」を立ち上げました。まだ、スタートの一歩を踏み出しましたばかりですが、近い将来に向けて活動を活発化させています。

「プロジェクトの構成は、20代から40代の9軒の酪農後継者が中心です。メンバーの一人が、生産している牛乳でアイスクリームなどの加工品を作ろうと考え、私自身はそれを応援していました。そこから、乳製品などの加工販売に興味を持つ他の酪農青年たちと活動しようと平成24年にプロジェクトを立ち上げました」



濱野 和弘さん  
(柏丘 48歳)

「プロジェクトの目標は、訓子府の原料(牛乳)で乳製品などの加工品を作り販売するということです。当然、本業は酪農ですから、加工販売も営農に取り入れていくスタイルを作りました。資金や技術面などあらゆる点で壁があり、すぐに軌道に乗せるというこにはなりませんから、現状は、生乳を網走の業者に委託し瓶入り牛乳として、また、『くる・ネップ』で試作を続けているアイスクリームをそれぞれふるさとまつりで販売するなどの活動を続けています」

「先進地の視察などで異業種との交流も生まれ、そこから、町外のさまざまな方と知り合えたことから、『訓子府の牛乳』を原料として町外の、いわゆるスイーツ関係業者に提供する道筋ができそうです」