

土地が薫る乳製品の紹介と
展示販売

ほう ぼく らく のう

放牧酪農

にゅう せい ひん

乳製品フェア

【出展者】

〈北海道豊富町〉

工房レティエ

〈北海道天塩町〉

宇野牧場

〈北海道興部町〉

ノースプレインファーム

〈北海道根室市〉

チーズ工房chikap

〈北海道標茶町〉

長坂牧場チーズ工房

〈北海道足寄町〉

しあわせチーズ工房

(ありがとう牧場)

〈北海道清水町〉

あすなろファーム

〈北海道清水町〉

十勝アルプス牧場

〈北海道大樹町〉

坂根牧場

〈北海道洞爺湖町〉

レークヒル・ファーム

〈北海道八雲町〉

チーズ工房小栗

〈山形県飯豊町〉

飯豊かなめやま牧場

〈群馬県下仁田町〉

神津牧場

〈茨城県稲敷市〉

新利根チーズ工房

(新利根協同農学塾農場)

〈広島県三次市〉

三良坂フロマージュ

〈愛媛県内子町〉

チーズ工房醍醐

2025 10/1(水)~3(金)

10:00~17:00

第15回農業WEEK

J-AGRI TOKYO

幕張メッセ

工房レティエ

北海道天塩郡豊富町字福永



【主な乳製品】

モッツアレラ

さけるチーズ

リィシリ（白カビのウォッシュタイプ）

エベコロ（ハードタイプ）

ヤムワッカ（ゴーダタイプ）

レブン（ラクレットタイプ）

アイスクリーム



〈酪農のまち〉から手づくりの味を

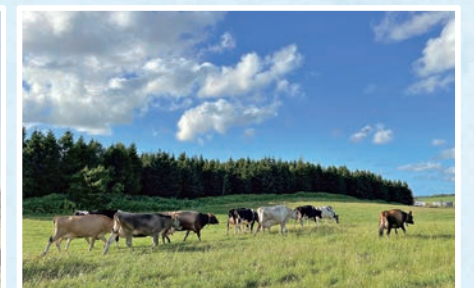
“レティエ”とは、フランス語で「小さな乳製品の加工所」を意味します。私たち夫婦で小さな牧場と工房を運営し、ひとつひとつ自らの手でチーズをつくっています。

宗谷地方の起伏に富んだ丘陵地帯で、牧場の牛たちは5月から12月まで自然の中で過ごしています。輸入穀物にはなるべく頼らず、宗谷のミネラル豊富な牧草を食べた牛の新鮮な生乳でチーズを製造しています。また、牧場にはホルスタイン、ジャージー、ブラウンスイス、それらのミックス牛がおり、牛群の色彩も豊かです。



生産者より

北海道の中でも酪農のまちといわれている豊富町で酪農を営んでいます。酪農家約6,200通りの「牛乳の味」がある中で、自分たちの牧場の味・チーズをみなさまにお届けできることは大変な喜びです。酪農不況の続く中でも、日本の食を支えるために頑張りますので、引き続きのご支援をお願いします。



宇野牧場

北海道天塩郡天塩町字サラキシ2015-2



【主な乳製品】
宇野牧場史上「最高峰の牛乳」
オーガニックヨーグルト
オーガニックドリンクヨーグルト
トロケッテ・ウーノ
パンナコッタ・ウーノ
ウーノアイス
チーズ

天塩町



土・草・牛づくりにこだわった、安心安全のおいしさ

三代にわたり「土・草・牛」づくりにこだわり続け、2019年に畑・牛・加工場と3つの有機認証を取得いたしました。

天塩町は、湿度は低く、夏は30℃を超えることが少なく牛にとって最高の気候です。海からの潮風がミネラル分を運び肥沃な大地を育てています。無農薬、無化学肥料での土づくりは大変長い年月がかかりましたが、昆虫や微生物が多く息づき、この土から生える草を牛が食べ育ち、自由に放牧地で過ごす牛から、自信をもって安心安全のおいしい牛乳を生産しております。



生産者より

牛が幸せに過ごせる環境をつくるのが宇野牧場の役目であり、何十年と時間をかけて「土・草・牛」づくりをしてきました。有機認証を取得し、牛にはホルモン剤を使用せず、十数年間A2遺伝子をもち牛群改良をし、有機牧草100%で搾ったオーガニックグラスフェッドA2ミルクで作る製品をぜひご賞味ください。



ノースプレインファーム

北海道紋別郡興部町字北興116番地の2



【主な乳製品】
オホーツクおこっぺ有機牛乳
オホーツクおこっぺ有機ヨーグルト
オホーツクおこっぺ有機のむヨーグルト
おこっぺ有機ゴーダチーズ
おこっぺ有機スモークチーズ
おこっぺ有機セミハードチーズ
おこっぺ有機ハードチーズ
オホーツクおこっぺ発酵バター（有塩/食塩不使用）
オホーツクおこっぺ有機発酵バター（有塩/食塩不使用）

興部町



大地も草も牛も人もみんな健康

ノースプレインファームは、海を臨む興部町にある小さな牧場です。おいしいミルクとは健康な牛から搾られるもの。牧草づくりも自分たちの手で行っています。化学肥料や農薬は使用せず、牛の排泄物の堆肥による土づくりからはじめ、牛たちが食べやすい健やかな牧草を育てています。

この牧草を含む有機畜産物、有機加工食品の「有機JAS認証」を取得。牛乳以外にも、ヨーグルト、チーズ、発酵バターなど、原料となる牛乳のおいしさを大切に、さまざまな乳製品をつくっています。

生産者より

ノースプレインファームは、北海道オホーツク海の興部町で有機生乳の生産から加工、販売まで行う牧場です。新鮮でシンプルなおいしさを味わっていただきたいです。



チーズ工房chikap



北海道根室市川口54-3



【主な乳製品】

シマエナガ（白カビタイプ）

アカゲラ／アカゲラクミン（セミハードタイプ）

シマフクロウ（ハートタイプ）

シッポのオイル漬け



チーズで感じる放牧ミルクのおいしさ

chikap（チカプ）は、北海道根室にある小さなチーズ工房です。原料となる生乳は、工房の裏に広がる60ヘクタールの敷地で放牧酪農を営んでいる姉夫婦が搾っています。放牧地でゆったりと草を食みながら健康に過ごす牛の生乳は、とてもおいしく、季節の移り変わりを感じることが出来ます。そんな生乳の味わいを生かしながら、ここでしか作ることのできないチーズを目指し、日々チーズづくりをしています。

生産者より

放牧のミルクでなければ出ない爽やかで豊かな風味を感じていただければ嬉しいです。そしてぜひ一度工房にもいらしてください。根室の素晴らしい自然を感じていただきたいです。



長坂牧場チーズ工房



北海道川上郡標茶町字中チャンベツ原野基線11-8



【主な乳製品】

みのり（ハードタイプ）

こしょう（ハードタイプ）

このみ（ウォッシュタイプ）

ワイン（セミハードタイプ）

酒ウォッシュチーズ

牛、人、環境にやさしい酪農を目指して

自然と調和した放牧酪農の確立、牛も人も無理をせずゆとりある豊かな生活の実現に向け、魅力ある酪農を目指しています。欧州などの酪農先進国で、チーズづくりが酪農の一部として酪農家の生活を支えているように、長坂牧場でも、酪農家だからこそできる、搾りたての生乳をチーズに加工。真心こめて手づくりのチーズをつくっています。

生産者より

放牧で搾られる生乳のチーズは大変貴重です。この機会にぜひご賞味ください。



しあわせチーズ工房

北海道足寄郡足寄町茂喜登牛141-4



【主な乳製品】

幸 さち (ハードタイプ)

しあわせラクレット (セミハードタイプ)

茂喜登牛 もきとうし (ウォッシュタイプ)

羊のハード (ハードタイプ)

大空ヨーグルト



たくさんに人に「ありがとう」と「しあわせ」を

しあわせチーズ工房は、北海道足寄町茂喜登牛の山の上にある小さな工房です。チーズの原料は主に「ありがとう牧場*」の生乳を使用。牛にストレスのない通年放牧と、季節の青草の香りのする、やさしい味の牛乳です。

チーズづくりは自然のリズムを崩さないよう、毎朝搾りたての温かい生乳を使い、昔ながらの銅釜でていねいに製造。できあがったチーズは1年を通して温度の安定した半地下の熟成庫で熟成しています。

*放牧畜産実践牧場

あすなろファーム

北海道上川郡清水町清水第4線65番地



【主な乳製品】

あすなろ牛乳

のむヨーグルト

手造りバター

十勝チーズ - 耕-

ゴータチーズ - 黒蝦夷松-

ラクレットチーズ - 明日檜-

プリン各種

生産者より

村上牧場のこだわりの放牧ミルクを使用した各種乳製品です。ぜひいちど食べてみてください。

清らかな大地で育まれるおいしさを

日高山脈の麓、十勝清水町で平成2年9月に設立。特に土づくり、草づくり、牛づくりをモットーに25年間、農薬や化学肥料を一切使わないリサイクル農業を進めています。牛にはストレスのかからない放牧を行い、飼料も国内飼料で遺伝子組み換え作物は使いません。

いい土があって、いい草が伸びて、いい水を飲んで、いい空気を吸えば、いい牛が育ちます。健康で元気な牛からおいしい牛乳を生産し、バターやチーズなど乳製品をつくっています。



十勝アルプス牧場

北海道上川郡清水町第6線31番地



【主な乳製品】
アイスクリーム
ミルクジャム（プレーン、あずき、ハスカップ）
ブラウンスイスバター
放牧ミルクソフト



放牧認証第1号 & アニマルウェルフェア認証農場

十勝アルプス牧場（橋本牧場）は、2010年に日本草地畜産種子協会によって放牧畜産実践牧場に認証された、放牧認証第1号の牧場です。牛を牛らしく飼い、環境にも配慮した経営であることが認められました。

また2018年にはアニマルウェルフェア認証農場に認証されています。できる限り牛たちの立場に立った飼養管理を行い、彼女たちが自ら乳牛としての能力を無理なく発揮できるよう努めています。

生産者より

昨年国立公園に指定された日高山脈の山麓で放牧酪農を実践しています。ブラウンスイスのミルクから生まれる濃厚、なめらか、優しい甘さのアイス、ミルクジャム、バターをご賞味ください。



坂根牧場

北海道広尾郡大樹町字大樹396-5



【主な乳製品】
モッツアレラ
カチョカバロ
さけっちょ

生産者より

坂根牧場は「牛も人も幸せにする牧場」を理念にしております。良い土からできる餌と、良い環境で育った牛のミルクを使ったチーズは幸せいっぱいです。



牛と人を、幸せにする牧場

十勝・大樹町で酪農業を営む坂根牧場では、牛は夏は日高山脈を望む放牧地で青草を食み、冬は夏の間収穫した自家飼料を食べ、なるべくストレスのない環境で生活しています。そんな牛たちからいただいた生乳でチーズを製造しています。

夏と冬の餌の違いから、生乳の味も変わりチーズの味も変化します。季節によっての味わいの違いもおたのしみいただければと思います。

レークヒル・ファーム



北海道虻田郡洞爺湖町花和127



【主な乳製品】
 スtringチーズ
 (プレーン、スパイシー、ハーブソルト)
 ゴーダチーズ
 カチョカヴァロ
 ジェラート



食を中心としたより良い牛の暮らし

北海道の南部、洞爺湖を真下に眺め、羊蹄山を望む高台にあるレークヒル・ファーム。牧場には90頭ほどの牛がおり、日々、1頭1頭の健康管理をしています。

食べたものが明日の体をつくるのは牛も人間もみな同じ。良い牛乳づくりには、良い草づくりが必要で、良い草をつくるためには、良い土であることが重要です。食を中心とした牛の暮らしを整えることが私たちの役割です。

生産者より

洞爺湖の高台、羊蹄山とニセコ連峰を眺める牧場で放牧を主体として健康に育てた牛達から搾った牛乳を毎日工房に運び、チーズを手づくりしています。牛乳の風味そのままのチーズをぜひお楽しみください。



チーズ工房小栗



北海道二海郡八雲町春日164-8



【主な乳製品】
 ペレ (ゴータ系)
 ウメ (ウォッシュタイプ)
 カスガ (ウォッシュタイプ)
 モッツアレラ
 ヤクモ (カチョカバロ)
 ゆき (冬季限定)

放牧酪農で育った牛の自家製乳から生まれるチーズ

小栗牧場は、牛にも人にも環境にも優しい酪農をモットーとし、周辺ではのびのびとした牛たちの姿が見られます。

小栗美笑子さんは牧草を主体とした牛乳の味を伝えたいと、平成16年にチーズ工房を開業。フレッシュやセミハード、梅酒を使って熟成させたウォッシュチーズ「ウメ」など、オリジナルの製法を取り入れたチーズを製造しています。

生産者より

毎日チーズと向き合っている私。チーズも生き物なので、仕込んだときの状況、牛たちの環境、微妙にチーズに現れます。お客さまがおいしいと言ってくれる笑顔が、私の最大の喜びです。



飯豊ながめやま牧場

山形県置賜郡飯豊町添川3520-1



【主な乳製品】
放牧酪農プレーンヨーグルト
放牧酪農牛乳



持続可能な循環型酪農を実践

飯豊(いいで)ながめやま牧場は、山形県飯豊町の豊かな自然に囲まれた広大な草地で、牛の健康と福祉を最優先に考えた放牧酪農を実践する牧場です。2006年より放牧酪農に取り組み、2010年には東北地方で初めて「放牧畜産実践牧場」の認証を取得しました。飯豊ながめやま牧場は牛を「生産の道具」ではなく「パートナー」として尊重し、持続可能な循環型酪農に取り組んでいます。

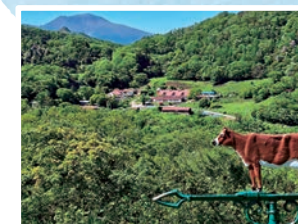
生産者より

青空の下で放牧された新鮮な生乳を使い、製造に携わっています。ヨーグルトは放牧生乳の風味、独特な粘りが感じられます。これからみなさまに美味しいものを提供できるよう頑張っていきます。



神津牧場

群馬県甘楽郡下仁田町大字南野牧250



【主な乳製品】
チェダーチーズ
ゴーダチーズ
スパイスゴーダ
モッツアレラチーズ
下仁田ねぎチーズ
トマト&バジル
ジャージーバター
神津ジャージーのむヨーグルト

日本で最古の洋式牧場

福沢諭吉の薫陶を受けて、神津邦太郎が群馬県下仁田の山中に牧場を開いたのが明治20年。以来130年近く、一貫してジャージー牛を中心とした放牧酪農を続けています。ジャージー牛の乳は、乳脂肪分や無脂乳固形分が高く、神津牧場ではこれを原料として、芳醇で濃厚な乳製品を生産・販売しています。

神津牧場は公益財団法人としての顔も持ち、国や地方自治体の公的機関との共同研究や、畜産を担う人材の育成といった公共性の高い事業も行っています。

生産者より

山からの贈り物です。
本物の味をめしあがれ。



新利根チーズ工房

茨城県稲敷市東大沼うし新田1510-6



【主な乳製品】

白露 しろがすみ(ソフトタイプ)
勝馬蹄 かちばてい(ソフトタイプ)
月利根 つきとね(ウオッシュタイプ)
常陸晴 ひたちばれ(ハードタイプ)

ひとりのくに

常陸国の小さなチーズ工房

茨城県で唯一放牧酪農を営む上野裕さんの「新利根協同農学塾農場*」。その隣で上野さんの牛乳に惚れ込んだ西山厚志さんが、日々、チーズに活きる菌たちと会話しながら、この地の風土が生み出す味を追求し続けています。

*放牧畜産実践牧場

生産者より

都心からもっとも近い放牧酪農をしている牧場の隣で、日々ナチュラルチーズをつくっています。いつもひっそりつくっているので、本イベントが開催されるこの機会に、広くみなさまにご賞味いただけたら嬉しいです。



三良坂フロマージュ

広島県三次市三良坂町仁賀1617-1



【主な乳製品】

フロマージュ・ド・みらさか(牛/山羊)
スカモルツァ
リコッタ
アカショウビン
富士山
グラスフェッドバター
グラスフェッドヨーグルト

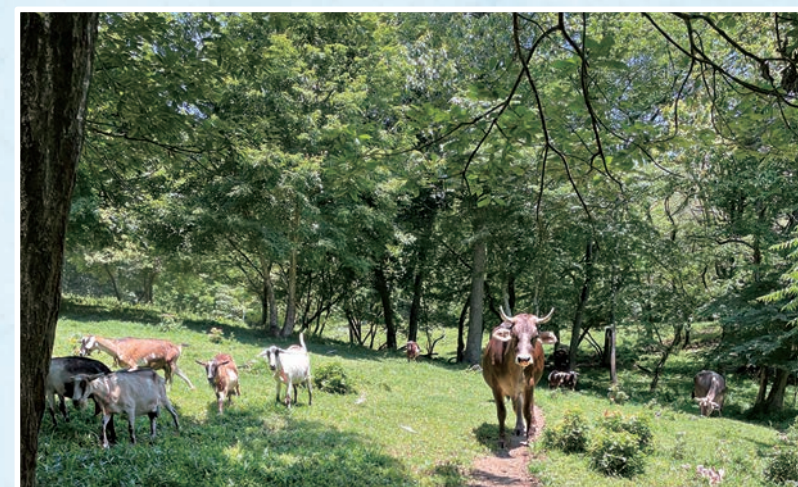
生産者より

放牧ミルクでつくる乳製品は、濃厚ですが、後味がとてもあっさりしていて、草の香りがします。ぜひチーズやヨーグルト、バターそれぞれの余韻や香り、味わいをお楽しみください。

山地酪農のミルクでつくる個性豊かなチーズと乳製品

三良坂フロマージュでは、山で家畜を自然放牧する「山地酪農」というスタイルで牛と山羊を育てた放牧ミルクと、県北の農家さんからいただいた搾りたてのミルクでチーズをつくっています。

春は新芽や筍、夏は青々とした牧草、秋は栗などの木の実、冬は笹など、山の恵みで育った、私たちの体にとっても優しい山羊と牛のチーズ。県北の搾りたて生乳でつくる牛のチーズ。どれも大切な家畜たちの自然の“恵み”を少しだけわけてもらい、それを無駄にしないよう、ひとつひとつ愛情を込めて手づくりしています。



チーズ工房醍醐

愛媛県喜多郡内子町福岡乙130



【主な乳製品】
トミーノチーズ（白カビタイプ）
UCHIKO（セミハードタイプ）
モッツァレラチーズ
リコッタチーズ



自然が育てたミルクを、その場でチーズに。

愛媛・内子町の雄大な山々に放たれ、自由に草を食む牛から搾った新鮮なミルクを、昔ながらの製法で仕上げる「フェルミエスタイル」。自然の風味が生きたまま、生まれる濃厚な旨みと安心感。本物のナチュラルチーズは、ひと口で心を奪うおいしさです。本物のチーズにこだわる人、本物のおいしさを求める人に親しまれています。

生産者より

私たちが大切にしているのは山地放牧で健やかに育つ牛と、その恵みであるミルクです。しぼりたてをその場で丁寧に仕上げることで、自然の力と安心を込めた本物のチーズを、みなさまへお届けします。



放牧の良さを紹介するポータルサイト

ほう ぼく ちく さん 放牧畜産って何？

私たちが理想とするのは、次のような特徴を持った放牧です。

- ① 家畜が生き活きと健康であり
- ② 家畜が草をお腹いっぱい食べることができ
- ③ 家畜がふんや尿をしても環境を汚すことなく
- ④ ふんや尿で肥えた土が草を育み、それを家畜が食べてまたふんをする。
- ⑤ そうした循環が過不足なくまわり、長年安定して持続できること。

これは、国連が掲げる持続的な開発目標（SDGs）にも合致しており、
地球や子ども達の将来につながると考えています。

この放牧畜産の良さを広く知ってもらいたいという思いから、
放牧農家と消費者等のみなさんが連帯し、
活動する場として全国放牧畜産ネットワーク協議会を設立しました。
ポータルサイトでは、活動や放牧畜産についてご紹介しています。

安全・安心で家畜・人・環境に優しい放牧を
みんなで応援してください。



souchi.lin.gr.jp/houboku

