

アニマルウェルフェア

北海道清水町の雄大な自然の中、国内では2000頭ほどしか飼育されていないスイス原産のブラウンスイスを飼育する橋本晃明氏。橋本氏の祖父が清水町へ入植、父の代から本格的に酪農家として牛を飼い始めた。現在、十勝アルプス牧場ではブラウンスイスをはじめ約110頭の牛を飼育しており、搾乳しているのは約60頭。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定。2018年にはアニマルウェルフェア認証牧場となった。

十勝アルプス牧場

放牧のブラウンスイスから
生まれる濃厚なアイス



▲牧場主の橋本晃明氏(左)

放牧で牛本来の生活を実現

放牧とは家畜を牧草地などで放し飼いにし、生草を食べさせる飼育方法で、国内に放牧をする農家は少ない。農林水産省が令和2年に発表したデータによると、全国で放牧されている乳用牛の割合は全体の約20%、肉用牛では全体の約18%である。放牧をしていた父から牧場の経営を受け継いだ当初、橋本氏は牛舎の中で牛を飼うスタイルへと転換した。乳量が増えるため利益を上げる面では効果的だが「次第に牛に対して申し訳ないという思いも抱くようになりました」と橋本氏は語る。牛本来の生活とは異なる飼育形態に疑問を抱き、放牧への再転換を決意。畜舎内で飼育し、牧草を与える飼



▲放牧地を歩くブラウンスイス

い方もあるが「放牧の一番の利点は牛が歩き回り好きな草を食べること」だと考えている。牛にも好みがあり、草が茂っていても目当ての草がなければ見向きもしない。また、草地を歩き回ることで運動になり、自然に蹄(ひづめ)が擦り減るため人為的なケアが必要なくなる。雪の影響で放牧をすることができない冬以外の期間、十勝アルプス牧場では牧草地を牛たちが元気に歩き回っている。

贅沢なアイスを大切な人に

十勝アルプス牧場のブラウンスイス生乳を使った主力商品であるプレミアムアイスは、無脂肪固形分が10%、乳脂肪分が15%で合わせて25%。両成分の合計値が15%を上回ることがアイスクリームの定義とされているが、プレミアムアイスは乳脂肪分のみでこの数値を満たしている。同商品は濃厚かつ滑らかで、優しい味わい。草を食べているために硬さが残らないすっきりとした後味になっている。

ホームページにて濃厚シヨコライスやバニライスなどのフレーバーも販売しており、数種類のフレーバーが楽しめるギフトセット

トの購入も可能。アイスの他ミルクジャム、バターも購入できる。



▲十勝アルプス牧場~限定生産~放牧ミルクソフト



▲十勝アルプス牧場アイス8個ギフトセット