ず～むあっぷ★オホーツク

No.78
2023年
4月号
農林水産省
北海道農政事務所
北見地域拠点

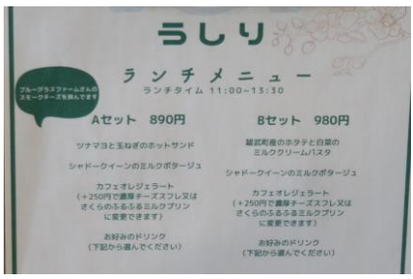
『cafe うしり』（雄武町）
牧草のみで育てた牛から搾ったグラスフェッドミルクや雄武町産の食材を使った料理が食べられる!!

オーナーの田口真子さんは、岐阜県出身、前職はイタリンアンやフレンチなどを提供する西洋料理店のパティシエ。来店客に原材料や製品の説明ができるように生乳の生産過程から勉強したいという思いで、６年前に酪農実習生として雄武町へ移住。その後、同じ職場で働く友和さんと結婚。いつか自分のお店を開きたいという高校時代の夢をかなえ、令和４年12月14日、雄武町豊丘地区に「cafe うしり」をオープンしました。店内は、カウンター、テーブル合わせて12席あり、町内を中心に近隣の町村からも来客があるそうです。ちなみに、お店の名前の由来は、牛のおしりをイメージした造語とのことです。

提供しているほぼ全てのメニューには、田口牧場で牧草のみで育てた乳牛から搾った「グラスフェッドミルク」を使用しています。また、地産地消を心がけて、雄武町で用意できる食材を料理に取り入れています。

メニューを考えることが好きな真子さんは、リピーターのお客様を飽きさせないよう、提供するメニューや店内で販売している焼き菓子を毎月変更しています。ランチメニューを中心に営業していますが、ランチタイム以降も通常メニューとしてピザ風ホットサンドやミルキーカルボナーラなどの軽食類、さくらのふるふるミルクプリンなどのデザート類、田口牧場の牛乳など、ドリンク類のメニューも揃えています。

【寒締めほうれん草とスモークベーコンのミルクパスタ】



【ランチメニュー表】

【お店の外観】

『田口牧場』（雄武町）
配合飼料給与量ゼロ、化学肥料の施肥ゼロの放牧酪農経営で所得UP!!

【田口さんご夫婦】

ご主人の友和さんは、ホルスタインを中心に68頭（搾乳牛32頭、育成牛36頭）を飼養する田口牧場の４代目経営主です。令和４年から配合飼料の給与、化学肥料の施用をしない放牧酪農経営を行っています。このことにより、１頭当たりの生乳生産量は減少し、販売金額も減少しましたが、配合飼料や化学肥料の購入費の経営コストがそれ以上に抑えられているので、所得は以前より増加しているとのことです。最初は、化学肥料の無施用は減収に繋がるという不安がありましたが、大きなコスト削減になることから思い切って実行したそうです。令和元年には、有機飼料のＪＡＳ認証を取得しました。

住所 / 北海道紋別郡雄武町
字北雄武511－7
TEL / 080-2668-3795
営業時間 / 11:00～16:00
（木曜・金曜定休）
Instagram /
https//www.instagram.com/
ushiri_taguchifarm

※写真はすべて田口さんから提供していただいているため、写真の無断転載はご遠慮ください。