

ず～むあっぷい★

オホーツク

10月号

農林水産省
北海道農政事務所
北見地域拠点

興部町のパインランドファクトリー ～仔牛のはなさき店～ は
 有限会社パインランドデーリィ（飼養頭数1700頭うち搾乳牛700頭）が
 経営する乳製品専門店です。6次産業化の取り組みを始め、2018年に店
 舗兼工房「PINELANDFACTORY」を新設しました。
 パインランドデーリィ専務の松村さんと主任の佐藤さんにお話を伺ってきました。



PINE LAND FACTORY (パインランドファクトリー)

～仔牛のはなさき店～

さらなる主力商品の開発へ

～専務の松村さんは今後の目標として、以下のように話してくれました。～

今後は、生乳の付加価値を高める取り組みとしてA2ミルク（※）の生産に力を入れていきます。A2ミルクは消化に優れ、健康機能の向上が見込まれているため、すでに海外での需要が高まっています。当牧場でも今後5年間で、牧場の牛をすべてA2タイプの遺伝子を持った牛に切り替えることを目標としています。

最後に「今後はそのような社会的ニーズを見ながら、顔となる商品を作り集中的に販売したい」と話してくれました。



専務：松村 孟さん

※A2ミルクとは、生乳に含まれるたんぱく質βカゼインA1・A2のうち、A2のみの遺伝子を持つ牛だけから搾った牛乳です。

幸せの時間のひきたて役に・・・

～主任の佐藤さんにお店に対する思いを聞きました。～



主任：佐藤愛弓さん

お店の目と鼻の先には、仔牛たちの姿が見られる牧場直結のお店です。お店では、早朝に搾りたての生乳を使用したナチュラルチーズはもちろんのこと、色んなテイストのソフトクリームや、当社の醗酵バターを使用したお菓子などもお買い求めいただけます。「食を通じて、みなさまの幸せな時間のひきたて役にできれば嬉しい」と話してくれました。



牛乳焼きプリン



ほろ苦いカラメルとミルクの絶妙なバランス。

当店No. 1 商品



醗酵バター



自社生乳をふんだんに使用し、酸味と芳香が特徴。 ※オホーツクブランド認定



牛乳ソフトクリーム

直売店ならではの新鮮かつ濃厚な味わいを是非ご堪能ください。季節に合わせたフレーバーも各種。



生乳そのまま

生乳 モッツアレラチーズ

当日朝に搾った生乳を100%使用したフレッシュタイプのチーズ。柔らかな触感と風味、ほのかな甘みが特徴。



旨みゴーダチーズ

3か月以上熟成させたセミハードタイプのチーズです。ミルクの旨みが凝縮され、癖がなく食べやすいのが特徴。



おやつだよ。こどもモッツアレラ

小さく小分けにしたフレッシュタイプのチーズです。口の中で繊維のように細かくさせるのが特徴。

PINE LAND FACTORY (パインランドファクトリー)

～仔牛のはなさき店～

〒098-1622

北海道紋別郡興部町字北興40番地

TEL/FAX : (0158) 88-2344

E-MAIL : pineland@triton.ocn.ne.jp

営業時間

11:00~17:00 (4月~9月)

11:00~16:00 (10月~3月)

定休日 : 不定休

世界初！家畜ふん尿由来の

バイオガスからメタノールとギ酸の生成に成功！（興部町）

ずーむあつぷ☆6・7月合併号で、興部町におけるバイオガスの取組を紹介しましたが、このたび、大きなニュースがありました。

興部町の裕一寿町長と大阪大学先導的学際研究機構の大久保敬教授は、7月15日町内で記者会見し、バイオガスプラントにおいて、家畜ふん尿の発酵時に発生するバイオガスから、メタノール（液体燃料や樹脂などの化学製品の原料）とギ酸（飼料添加剤）を生成することに世界で初めて成功したと発表しました。

現在、我が国では、メタノールを輸入に100%依存している状況であるため、同町では、生成されたメタノールが、バイオガス発電と並ぶ新たな収入源となることを期待しています。また、ギ酸については、地産地消を図る考えです。

今後は、協力企業を募り、5年以内の実用化に向けて量産化を図ることとしています。

（興部町産業振興課 安東係長からのコメント）

町では酪農基盤強化のため、バイオガスプラントの普及を進めています。今回の取り組みが確立することで、売電に頼らないバイオガスプラントの普及に繋がり酪農基盤強化の後押しになることが期待されます。

興部町のみならず、全道に普及できるように取り組みを進めてまいります。



興部町役場産業振興課
安東貴史さん