

貝瀬 節子 氏（新潟県南魚沼市）



貝瀬氏



素材にこだわったジェラート

・義父から酪農経営を継承し、夫と経営を開始。乳牛3～4頭から徐々に頭数を増やし、最大で50頭を飼育。平成8年からは大崎ダム里宮公園にて、休日限定でそば等の販売を開始。やりがいを感じ、徐々に手づくり品を増やして食品加工技術を磨いた。

・八色の森公園の周辺開発の話が持ち上がった際、役場職員から「公園の近隣で牛乳を使った商品を扱う店を始めないか」と声がかかった。同時期に長野県への視察においてジェラートに出会う。新潟県内の近隣地域ではまだ販売されていない新規性、かつ乳製品の中では生乳を無駄なく利用できる商材と考え、ジェラートでの出店を決意。

・酪農家5軒でジェラート店の運営主体となる「ジェラート製造販売組合」を組織し、平成13年、自家生産の生乳を使用したジェラート店「ヤミー」を出店（酪農家によるジェラート加工・出店の県内第1号の事例）。

・かぐら南蛮、八色西瓜等の地元産の素材を使用し、素材の味を活かしたジェラートになるよう工夫。生乳には特にこだわり、酪農経営を廃業した後も、地元の酪農仲間の生乳を使用。

・新商品の開発に向けて、自ら酒蔵へ日本酒を使用したジェラートを提案し、酒蔵とコラボした商品を販売。また、店舗販売に加え、地元の小売店10店舗、スキー場（冬季のみ）、インターネットでも販売。



日本酒を使用したジェラート

・女性農業者グループ等の視察受け入れや講演活動を数多く行い、起業家として後進人材の育成に尽力。

・「新潟県農村地域生活アドバイザー」に認定され、県連絡会の副会長を務めたほか、JAみなみ魚沼女性総代、大和商工会理事、JAみなみ魚沼地域づくり委員会の委員を歴任し、地域の発展に寄与。

・地域とのつながりも深く、地元の小・中学生の職場体験等を毎年受け入れており、地域の子供たちへ食品加工販売業に関する学びの場を提供。