

# 消費者との交流を深める都市型酪農

(兵庫県：弓削牧場)

## 取組項目

| 飼養管理 | 良質堆肥の生産 | 堆肥の広域流通 | 国産飼料生産・利用 | 有機畜産 | その他(※)   |
|------|---------|---------|-----------|------|----------|
| ○    | ○       |         |           |      | 消費者理解の醸成 |

(※) 畜産GAP、農場HACCP、労働環境の改善、消費者理解の醸成 等該当するものを記入

### <取組主体について>

- ・所在地 : 兵庫県神戸市
- ・代表者 : 代表 弓削忠生
- ・飼養頭数 : 乳牛50頭 (うち経産牛30頭)
- ・敷地面積 : 9 ha (うち採草放牧地4 ha)
- ・雇用者数 : 30名 (R4.2時点) (パート含む)
- ・HP等 :  
(会社HP) <https://www.yugefarm.com/>  
(Twitter) [https://twitter.com/Yugefarm\\_Kobe](https://twitter.com/Yugefarm_Kobe)  
(Instagram) <https://www.instagram.com/yugefarm/>  
(Facebook) <https://www.facebook.com/yugefarm/>



カマンベールチーズと  
フロマージュ・フレ

### <取組について>

#### ○ 概要

- ・自家育成した子牛たちを放牧して飼養。
- ・昭和60年、チーズ工房を建設し、西日本で初めて個人の酪農家としてチーズ作りに着手。
- ・昭和62年、レストランを建設し、生産・加工・販売までの6次化の取り組みを開始。
- ・平成6年、場内での結婚式、オンラインショッピング開始。
- ・平成18年から搾乳ロボット等を導入し、新技術飼養システムを実践 (2020年2号機に更新)。24時間放牧が実現。
- ・平成24年から牛糞からメタンガスを取り出すバイオガスプラントを設置し実験開始。
- ・現在、牛の糞尿、チーズ製造やレストラン残さなどを活用したバイオガスユニット (神戸大学と共同研究) を運用中。
- ・牛糞や、チーズハウス、チーズ工房、菓子工房の残さを集め発酵させた消化液 (有機JAS資材リスト登録取得済) を畑や牧草地に還元し、取れた無農薬・無化学肥料栽培の野菜、ハーブはレストランで提供。

#### ○ 成果

- ・自家産の乳製品、野菜等によるオリジナルメニューのコース料理の開発・提供、チーズ作り体験セミナーの開催等、乳製品の普及、消費拡大に貢献。
- ・手作り結婚式、コンサートの開催、視察研修、酪農研修生の受入等、都市型酪農の先進事例、消費者交流の先駆けとして、多くの情報を発信。

#### ○ 今後の課題

- ・宅地化の進展等、周辺の開発による環境問題の懸念。
- ・次世代へと繋ぐ、都市農業の新たな形の実現。



バイオガスが貯蔵された  
ガスバッグ



放牧場