

俺の逸品 × 齋藤牧場



下鍛冶屋地内にある齋藤牧場さんは、乳牛を約40頭飼育し酪農業を営んでいます。

ももとは自宅のある貝附集落で牛を飼っていたそうですが、羽越水害後の昭和54年頃から現在の場所に移転し、本格的に酪農業を開始したそうです。

搾乳は、朝と夕方に行い、1頭あたりから1日平均で約30ℓの牛乳を搾り、その牛乳は県産牛乳として市場へ出回っています。

牧場を経営する齋藤和之さんにお聞きすると、「下越の酪農家は、ほとんどが個人事業主で、経営者の高齢化や後継者不足が深刻な問題となっている。」とのこと。



子牛ちゃん 生後3週間(撮影時)



牛舎内の様子

これから先も可愛い牛たちを守り、酪農の技術を若い世代につないでいくため、長く観光業に就いている妻の瞳さんや、5月から従業員として働く元力士の臥牛山さんが加わり、かねてから夢に描いていた“6次産業化”への挑戦が動き始めました。

現在直面する様々な問題を飛び越え、その先に“酪農と観光、そして地域の魅力づくり”を見据える齋藤牧場の取り組みに注目です！

お家でレシピ! ~牛乳で簡単バターづくり~

今回は手作りクリーミーバターの作り方を教えていただきました！！

◆— 用意するもの —◆

- ・牛乳 100ミリリットル
- ・生クリーム 100ミリリットル
- ・500ミリリットルのペットボトル
- ・ハサミかカッターナイフ
(バターを取り出すとき、ペットボトルを切るために使います)

【ここがポイント!】

- ・牛乳と生クリームは充分に冷やしておきます(固まるのが早くなるため)
- ・生クリームは出来るだけ動物性のもの、また乳脂肪分(出来れば40%以上のもの)が高い方が固まるのが早いそうですよ!

◆— それでは作ってみよう! —◆

- ① ペットボトルに牛乳、生クリームを分量通りに入れます！！
- ② キャップを閉めたら、上下にふりふり、ふーりふり。
- ③ 約5分くらいしてきたら振ってる音が変わってきます。(シャカシャカからポトポトに)出来上がりの合図かな！！)
- ④ ハサミかカッターでペットボトルを切ってバターを取り出します。



クリーミーなバターの出来上がり☆

子どもと一緒に作るとうりふりする過程も楽しんで出来るかもね！



齋藤牧場 住所 村上市下鍛冶屋地内



牛さんお食事中 水もめっちゃ飲みます



牛舎の清掃 牛の快適さと衛生を保ちます



搾乳は1日2回



牛乳! 頂きました!

日々の牧場の様子は、こちらでチェック!!



インスタグラム: Dairyfarm.saito
<https://www.instagram.com/dairyfarm.saito/>