



酪農家 荻野牧場(東山田)

家族で共に育む 優しい味を

自分たちが作るもので
食の楽しさを伝える

祖父の代から、家族で酪農を営んできた荻野牧場の皆さん。3代目の清隆さんは、小さい頃から乳牛と共に育ち、将来は酪農家になるという夢を持っていました。20歳の時に家業を継ぎ、農業大学校で学んだ酪農の知識を生かした飼育方法を実践し、家業を拡大させました。両親の協力もあり、30頭だった乳牛が今では80頭に増え、毎日1400リットルを搾乳しています。

質の良い生乳を搾るために必要なのは、牛にとって快適な飼育環境作りと、食生活を整えることです。特に飼料には気を配り、自身で育てた飼料用のトウモロコシや古河産の米も加えています。このこだわりは、母が毎日手作りのご飯を食べさせてくれていたことにつながっていると気付き、今になって感謝することが多いと笑顔で話します。

荻野牧場の生乳は近隣の酪農家の生乳と一緒に加工され、スーパーなどに並びます。消費者の顔は直接見えないけれど、自分が作ったもので食べることの楽しさを知ってもらいたいと話す姿からは、家族で育んだ温かな優しさが感じられました。



鶏卵農家 小久保ファーム(上大野)

誰もが食べやすい 卵にする工夫を

毎日食べる卵だからこそ
こだわりを持って

祖父が始めた鶏卵農家の3代目である小久保健司さんは年間約250万個の鶏卵を出荷しています。そのこだわりの鶏卵は臭みが少なく、コクのある濃いオレンジ色の黄身が特徴で、県外からも多くの人たちが買いに来るほどの人気があります。「生で食べると違いが分かる」といわれる鶏卵。シンプルな食べ方であるほど、素材の持つ味やおいしさを強く感じられるというのがその理由です。小久保ファームでは、生卵の臭みの原因となる鶏のストレスを軽減するため、鶏舎の衛生管理を徹底しています。そのほかにも、黄身を濃厚な味にするため、配合飼料に独自の餌を加えて与えるなど、細かいところまで工夫を凝らしています。

最近では「卵が苦手だった子どもが食べられるようになったよ」と言って、直接買いに来てくれる人も増えてきました。毎日の食卓に欠かせない卵であるからこそ、地域の人たちに愛される存在になりたいと話す健司さん。大変なこともあるけれどお客さんの喜ぶ顔を見るために、今日も早朝から心を込めて卵を収穫します。



Store

手作りのおいしさを伝えたい

農家のお母さんたちが集まり、体に優しい無添加・無着色の農産物加工品を作る団体「食遊三和」。そのリーダーとして活動してきた、お母さんの利江さんが手作りする加工品には素材の豊かな香りと素朴な味わいが感じられます

販売場所 / 道の駅まくらがの里こが



住所 大和田2623 電話 23-2661
営業時間 9時~20時(フードコートは10時30分~17時。土・日曜日、祝日は10時~18時)
定休日 無し
地粉うどん(2人分) : 540円
手造り牧場味噌(900g) : 650円

※新型コロナウイルスの影響により、営業時間を変更する場合があります。

Store



直売所 / 小久保ファーム

住所 上大野1442
電話 98-3701
営業時間 月~金曜日10時~17時
土・日曜日・祝日10時~16時
定休日 無し
バラ売り1kg赤玉(約16個入り) : 430円
贈答用箱赤玉(30個入り) : 1,400円

鶏卵農家がこっそり教える

究極の卵かけご飯



①卵を黄身と白身に分ける②白身を泡立て器でメレンゲ状にする③白身と黄身をご飯に盛り付け、しょうゆをかけてできあがり