

SUSTAINABILITY

十勝しんむら牧場の「酪農経営」

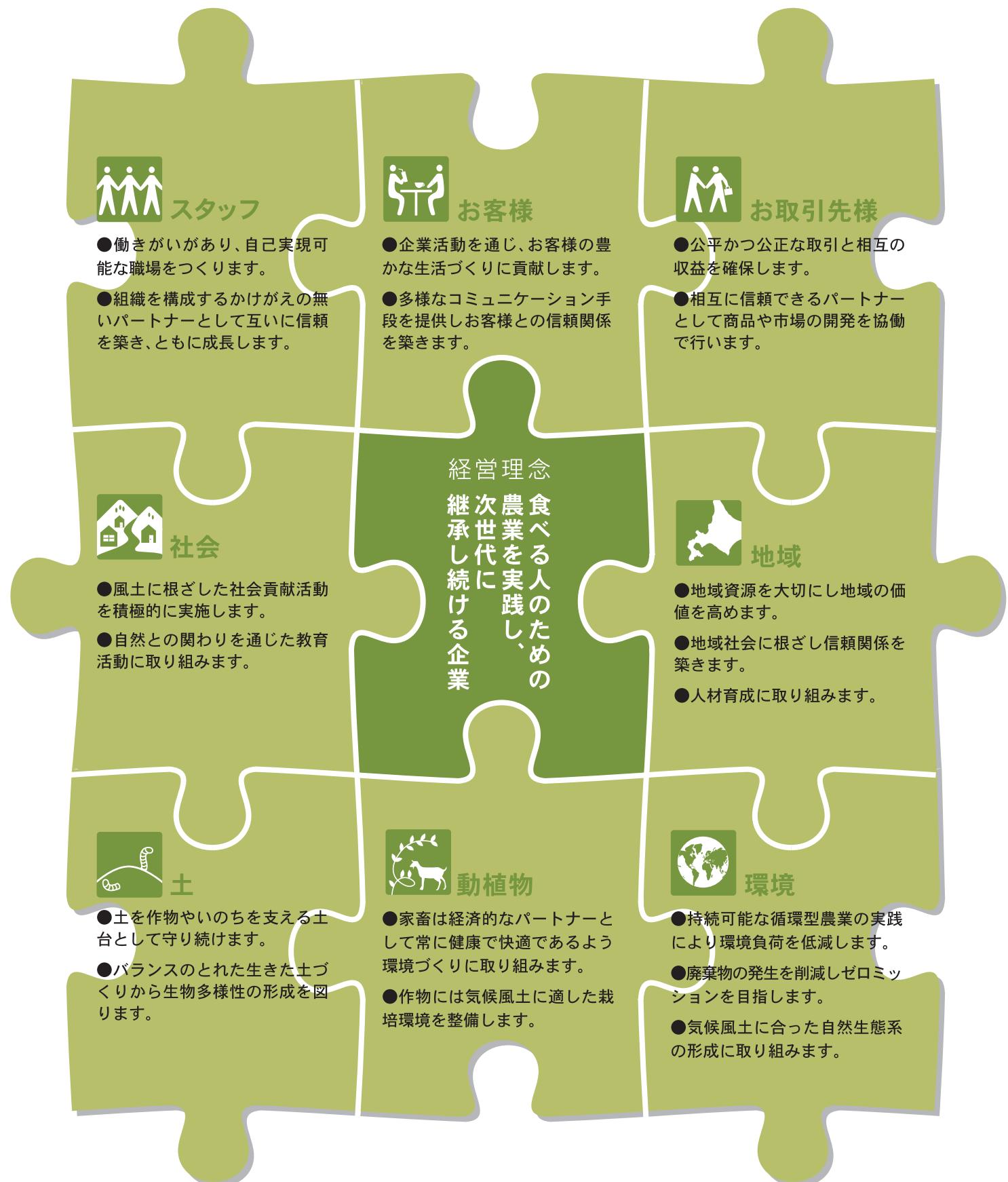
いのちをはぐくむ「乳」を生産し皆様へ

私たちにとって酪農経営とは、
この「場」の持つ自然や生態系と調和し、再生産が可能な経済活動です。

環境コストを意識し、環境負荷ができるだけ少なく。
その活動は社会や環境に対する貢献であると考えています。

「乳」は、すべての哺乳類が生まれて最初に口にするものであり、いのちを支える源です。
そして「乳」は様々な食べ物に加工され、食卓を豊かにしてくれます。
私たちはこの「乳」を大切に、皆様の元へとお届けします。







十勝しんむら牧場の「取り組み」

自然とともにいつまでも

牧場マップ

□ ほ場番号 1~9が放牧地です。

毎日、常に新鮮な草が食べれるように畑をローテーションします。



放牧は春の雪解けと共に始まり
秋、積雪と共に終わります。

4月下旬から10月下旬まで昼夜放牧。雪
が降るまで牛たちは自由に畑に行きます。
冬は、フリーバーン（牛の寝床）と
放牧地がつながっているので牛たちは
自由に行き来しています。

PHILOSOPHY

十勝しんむら牧場の「意志」

自然への畏敬と農業の素晴らしさ、そして感動を



HOKKAIDO SHINMURA FARM

「自然への畏敬と農業の素晴らしさ、そして感動を伝えたい」

この地に十勝しんむら牧場の礎(いしづえ)を築いた開祖が、富山県から入植したのは1933年(昭和8年)3月初旬。まだまだ雪深い未開の地に初めてたどり着いた時の気持ちは一体どんなものだったのだろうかと思いをはせるときがあります。

直径1メートル以上もある大木を切り倒し畑を開く。そして種まき、収穫。馬とともに汗を流し、1年1年少しずつ作りあげたこの牧場を私は4代目として受け継ぎました。

先々代の言葉に

「農業を国の基盤産業として、明確に位置づけ、次代を担う若者が安心して国民の要望する食糧生産に意欲を持って取り組める政策を確立していかなければならない」とあります。

私はこの言葉を胸に、「たべもの」をつくり、「いのち」を育む場として、この仕事に意欲と誇りを持ち取り組んでいます。そして、これから世代が夢と希望を持ちつづけられる農業を創造していきます。

十勝しんむら牧場は、明るく平和な美しい未来のために、農業と食を通して貢献します。

有限会社 十勝しんむら牧場

代表取締役

新村 浩隆

会社概要

名 称	有限会社 十勝しんむら牧場
創 業	昭和8年
設 立	平成12年6月1日
資 本 金	300万円
代 表 者	新村浩隆
事 業 所	北海道河東郡上士幌町字上音更西1線261番地
従 業 員 数	15名
事 業 内 容	放牧による酪農業、乳処理業、乳製品製造業、菓子製造業、飲食業
主 力 商 品	放牧牛乳、ミルクジャム、生クリーム、チーズケーキ、クロテッドクリーム他
経 営 面 積	山林25ha、草地80ha
飼 養 頭 数	経産牛85頭、総頭数140頭
年間生産乳量	650トン

沿革

1933	富山より上士幌に入植
1937	乳牛導入 酪農への第1歩
1994	放牧開始
1998.5	草づくりコンクール 北海道知事賞受賞
1998.7	全国飼料生産コンクール 農林水産大臣賞受賞
1998.11	天皇杯日本農林漁業振興会会长賞受賞
2000.4	ミルクジャム発売
2000.6	有限会社 十勝しんむら牧場設立
2000.6	放牧牛乳発売
2001.10	クロテッドクリーム・焼菓子発売
2005.4	クリームテラス開店
2006.9	第2回「HAL農業賞」経営部門優秀賞受賞
2006.11	第3回「コープさっぽろ農業賞」北海道知事賞・大賞受賞
2006.12	ミルクジャムミニ発売
2007.3	クリームテラスエスタ帯広店開店
2007.4	ヨーグルト発売
2007.6	のむヨーグルト発売
2008.4	農商工連携88選選出
2009.1	ミルクジャムシナモン発売
2009.2	牛乳・乳製品独創性コンテストオリジナル・アレンジ賞受賞
2009.4	ハローキティーミルクジャム発売
2009.7	イチゴミルクジャム・ミルクジャムジャワティー発売
2010.1	ミルクジャムモカ発売
2010.2	ミルクジャムレアスフレ・ミルクジャムさくら・スコーンさくら発売
2010.6	ミルクジャムラムレーズン発売
.	.
.	.
2071	エコビレッジ 人と自然が調和したコミュニティへ





食品製造

生産者として常に消費者の近くに存在し、
食べる人のために何ができるかを表現します。



原料：素材の持ち味を生かし、新鮮で生命力を感じさせる商品開発

安全：衛生管理と品質管理の徹底

品質：おいしさと感動で食べる人の健康と豊かな食生活に貢献

1	
2	3
4	5

1. 放牧でのびのびと自由に過ごす牛
2. 毎日焼き上げる手作りスコーン
3. じっくりと丁寧に煮詰めるミルクジャム
4. 携帯用ミルクジャムミニ
5. ヨーグルト + ミルクジャム

ACTION

十勝しんむら牧場の「食・コミュニケーション」

お客様の食卓により近い存在であるために

クリームテラスの運営

クリームテラスは牧場のショールームです。

お客様との双方向のコミュニケーションを図り、
生産現場に密着し、自然を感じて頂ける「場」を提供します。



よりおいしい「食べ方」の提案

自然を感じ、たのしむ

生産現場の今を知る情報発信・交流・学び



1. クリームテラス内観

1	
2	3
4	5

2. 赤い牛の看板が目印の外観です

3. クリームテラス エスタ店(JR帯広駅)

4. スコーンとミルクジャム、クロテッドクリームでアフタヌーンティーを

5. ワッフルなどいろいろなメニューを用意しています

ACTION-2

十勝しんむら牧場の「放牧酪農」

自然の持つポテンシャルを引き出す持続可能な酪農スタイル

(社)日本草地畜産種子協会指定(日草種協第49号)
(独)農畜産業振興機構 畜産業振興事業

白クローバーの根。空中窒素の固定をする沢山の根粒がついています。

土づくり

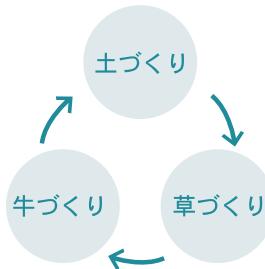
微生物、みみず、昆虫、動物…、土の中にはたくさんの生き物が共生しています。土壤の生き物、植物にとって必要なミネラルや栄養のバランスを整えます。牛のふん尿も土づくりには欠かせません。

草づくり

豊かな土壤がはぐくんだ牧草は、牛にとって栄養豊富で美味しい飼料になります。

牛づくり

広大な放牧地で自由に過ごし、新鮮な草をたべた牛は健康で幸せです。わたしたちに、おいしい牛乳をえてくれます。



放牧酪農

牛に出来ることは牛に。

本来草食動物である牛のあるべき姿、自然な放牧スタイル。

放牧酪農のメリット

- 1 肥料散布や採草など農業機械を使う作業を減らすので燃料使用量を減らすことができます。
→ 化石燃料依存からの脱却
- 2 高栄養で新鮮な牧草を利用することで、飼料穀物使用量を減らすことができます。
→ 輸入穀物からの脱却
- 3 人間の取り組み
→ 毎日、常に新鮮な草が食べれるように畑をローテーションする。



片道1km程の道を1日2往復します。



放牧地で自然に出産します。



牛が自由に必要な牧草を選んで食べます。

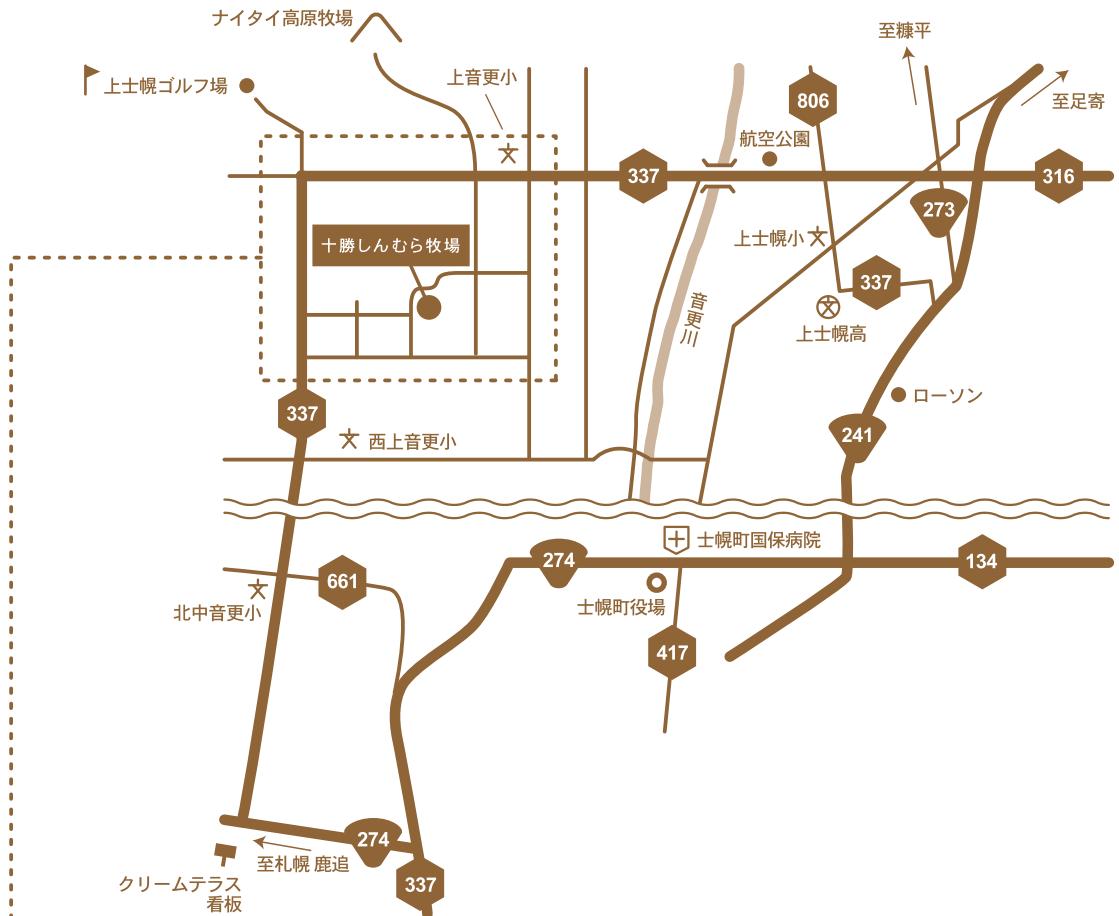
幸せな牛作り

理想の酪農スタイルを求めたら、私たちにできることは土、草、牛の本来あるべき環境をつくることでした。



放牧は
春の雪解けと共に始まり、
秋、積雪と共に終わります。

4月下旬から10月下旬まで昼夜放牧。雪が降るまで牛たちは自由に畠に行きます。冬は、フリーバーン(牛の寝床)と放牧地がつながっているので牛たちは自由に行き来しています。



十勝しんむら牧場までのアクセス

とかち帯広空港から、車で高速道路(幸福IC-音更IC)を通り約1時間
帯広駅から国道241号線経由で45km(約1時間)

〒080-1407
北海道河東郡上士幌町字上音更西1線261番地
TEL 01564-2-3923 FAX 01564-2-3919
E-mail ushi@milkjam.com
<http://www.milkjam.com>



ACCESS MAP

アクセスマップ