

令和4年度とちぎ6次産業化実践セミナー  
第2回現地研修実施状況について

【日程】 令和4(2022)年10月25日(火)  
【会場】 森林ノ牧場、「GOOD NEWS」施設、Chus店舗  
【参加者】 5名

【現地研修①】畜産の6次産業化現地研修

講師：森林ノ牧場(株) 代表取締役 山川将弘 氏

【講師からの説明概要】

森林ノ牧場(株)では、那須町と益子町の牧場でジャージー牛を放牧で飼育しており、生産した生乳の販売に加え、バター、ヨーグルト、菓子等の製造販売を行っている。また、カフェを3店舗経営している。

念願のクラフトバターの製造販売を開始するに当たり、課題は副産物のスキムミルクをいかに商品化し収益に繋げるかであった。これについては、発酵乳酸飲料「キスミル」や人気菓子の「バターのいところ」の開発により課題解決を図った。チーズ製造の際の副産物ホエイについてもブラウンチーズに加工し商品化した。



【現地研修②】持続可能なまち「GOOD NEWS」施設

講師：(株)GOOD NEWS 担当者

【講師からの説明概要】

「那須の大きな食卓」という考えの下、多様な人が繋がる場になる「GOOD NEWS」を7月に開設した。

「GOOD NEWS」の施設は、就労支援施設を兼ねた食品製造所、フードロス食材のメニューを提案するローカルレストラン、地元農産物を販売する那須朝市、バターのいところ直売所、カフェ、花屋等がある。

“食”をテーマに社会(地域)の課題解決に向けた商品や仕組み作りに取り組むことで、那須地域の活性化、雇用創出、SDGsを目指していく。



【現地研修③】Chus「マルシェとダイニング」店舗

講師：Chus店舗 マルシェ担当者

【講師からの説明概要】

Chus店舗は、マルシェ、ダイニング、ゲストハウスを併設した複合施設となっている。

マルシェは、那須の採れたて野菜や肉・加工品の販売に加え、県内外の加工品等を販売している。

販売商品の選定に当たっては、食べて美味しいもの、生産者の思いは何か、どのようなストーリーがあるか、客にとってどのような喜びがあるかなどをスタッフで協議して決定している。

ダイニングは、地元食材をふんだんに活用したメニューで料理を提供している。

