



北海道十勝・士幌町佐倉



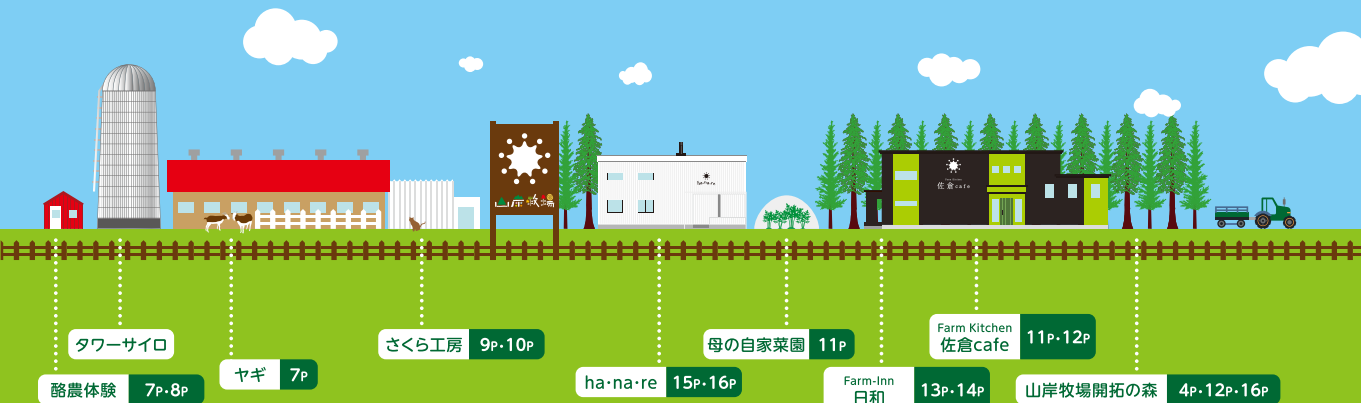
私たち山岸牧場は、
士幌町の佐倉地区で酪農を営む
家族経営の牧場です。

私たちは北海道十勝の恵まれた自然環境の中で
育成型の酪農に取り組み、仔牛から親牛まで
合わせて約300頭の乳牛を育てています。

「健康な土をつくり、健康なエサを与え、
健康な牛を育て、健康なミルクを搾る。」
酪農家としての誇りと愛情を持って
365日、牛と共に生活しています。

私たちの想い。

私たち山岸牧場のロゴマークは
Y・A・M・A・G・I・S・H・Iの9文字を
9つの乗に見立てたミルククラウンで
それぞれの頭文字から始まる9つの
テーマと想いが込められています。



タワーサイロ

酪農体験 7P・8P

ヤギ 7P

さくら工房 9P・10P

ha・na・re 15P・16P

母の自家菜園 11P

Farm-Inn 日和 13P・14P

Farm Kitchen 佐倉cafe 11P・12P

山岸牧場開拓の森 4P・12P・16P

ヨーグルト
Yogurt
さくら工房

Y

インストラクション
Instruction
指導

I

A
Affection
愛情

A

ホームメイド
Homemade
手作りのおもてなし

H

M
Milk
牛乳

M

さくら
Sakura
佐倉

S

A
Ancestry
先祖代々受け継がれるもの

A

イン
Inn
宿泊

I

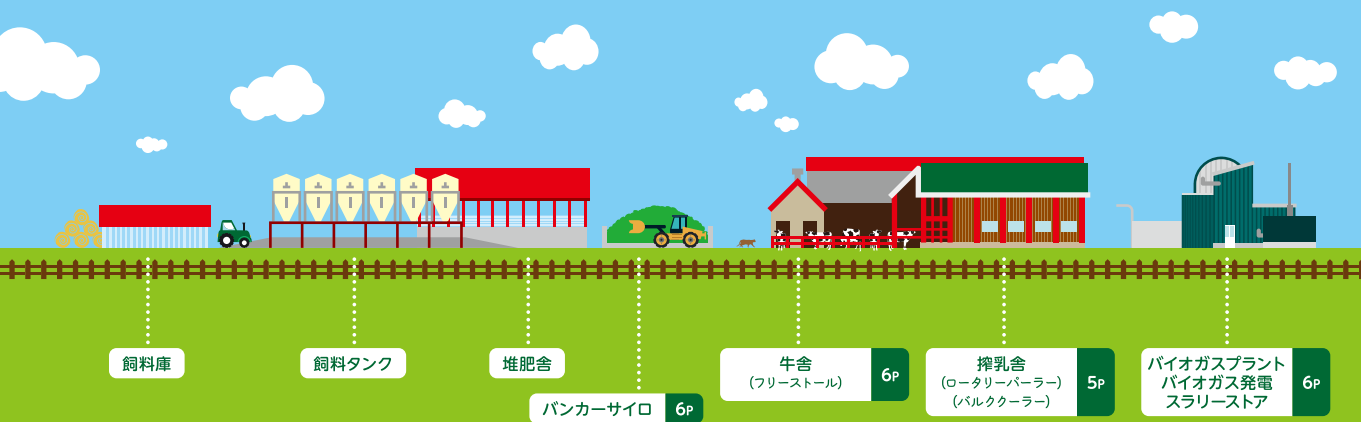
G
Green Tourism
酪農体験

G

YAMAGISHI

酪農家としての、私たちの想いを
土幌町・佐倉から発信しています。

「酪農家だからできることを。
酪農家にしかできないことを。」



飼料庫

飼料タンク

堆肥舎

バンカーサイロ 6P

牛舎
(フリーストール) 6P

搾乳舎
(ロータリーパーラー)
(バルククーラー) 5P

バイオガスプラント
バイオガス発電
スラリーストア 6P



先祖の開拓があつて今の自分たちがある。

自分たちが開拓を続けることで未来に繋がる。

十勝平野の中央に位置する士幌町は、大雪山国立公園の玄関口・東又プカウシヌプリ(標高1252m)の裾野に広がる畑作と酪農と畜産が盛んな大農業王国です。私たちが住む「佐倉」地区は明治時代まで原野でしたが大正2年に千葉旧佐倉藩主・堀田正恒伯爵が農地開拓を行い佐倉農場を開設。以後も毎年入植者は増え続け、今日の豊かな農村地帯へと発展していきました。

さくら
Sakura

佐倉



アンセストリー

Ancestry

先祖代々
受け継が
れるもの

明治37年、初代山岸松五郎が十勝の開拓に夢を馳せて岐阜県より入植するも度重なる水害の苦悩から安住の地を求め十勝管内を転々とし、大正13年、この佐倉の地にたどり着きました。2代目角五郎が畑作で地道に生計を立て、昭和28年には念願の乳牛を導入。畑作酪農複合経営となり、山岸牧場の創業となりました。



昭和30年頃

現在



やがて3代目利雄、そして昭和48年、現牧場主の4代目父・利明が就農。昭和50年には酪農専門経営に移行し今日の姿に至ります。今は担い手の高齢化や輸入問題など酪農を取り巻く環境は決して良くありませんが、次世代に繋げるために先人の開拓精神を受け継ぎ今なお開拓を続けています。

インストラクション

Instruction

指導

(4代目牧場主)
株式会社山岸牧場代表取締役
山岸利明

平成16年に
北海道指導農業士に
認定されました。



指導農業士とは、農林水産省が所轄し各都道府県知事が認定する指導資格です。主な役割は、高校・大学の実習生や新規就農者のほか企業の研修生などを受け入れるための農業生活体験や農業経営研修、すでに就農している若い農業者に助言や協力などを行い、地域農業の発展と農村社会の活性化に努め、次世代の担い手づくりのサポートをしています。



Milk

牛乳



搾乳

搾乳は朝6時と夕方5時の毎日2回、ロータリーパーラーというサークル状のターミネーブルに牛を乗せて搾乳をします。

まるで牛たちのメリゴーランド♪



●平成15年に導入したロータリーパーラー
牛たちは慣れたもので、自ら進んでゲートイン!

ゆっくりと回転するターミネーブルの外周部分に20頭の仕切りがあり1頭ずつ入場したあと、サークルの内側にいるスタッフが搾乳器を装着していきます。



●ミルカー(搾乳器)
乳頭を丁寧に消毒してから素早く装着!

牛の乳頭はなんと4つもあるんですよ!



1周約10分で搾乳が完了し順番を待つ牛と交代。1日の乳量は1頭約36kgです。現在飼育している300頭のうち親牛は170頭ほどで、実際に搾乳しているのは全体の約半分の150頭くらいです。

冷蔵貯蔵

搾乳した生乳(せいにゅう)は隣室のバルククーラーという冷蔵貯蔵タンクにパイプラインを通って外気に触れることなく集められます。搾ったばかりの生乳は37℃ほどあり、プレートクーラーという冷却装置を通すことで4℃まで下げ、集乳まで適切な温度管理をします。



●バルククーラー
集乳まで新鮮さを保ちながら管理!

2日に1回タンクローリーが集乳にやってきて、契約先の「おつ葉乳業」に出荷されます!





●平成14年には牧場内のすべての牛舎をフリーストール化に!

牛たちは牛舎内を自由に移動できます



牛に優しい牛舎
山岸牧場の牛舎は平成2年から牛をつながらずに牛舎内を自由に歩き回れるフリーストールという形態にしました。個々の牛の休む場所が混み合わず清潔に保ち、牛たちのストレスも軽減。また、給餌作業や搾乳作業の効率がアップしました。

Affection

アフエクション

愛情



環境に優しい循環型酪農への取り組み

平成24年から稼働しているバイオガスプラントは、牛フンを発酵タンクに集め発生するメタンガスによって発電機を回すシステムです。発酵後の利用済み牛フンは

臭みが消えて良質な液肥となり健康な土をつくります。そして1日に発電する、約1200kw前後の電力はすべて売電し、エネルギー資源として再生利用されます。

牛のエサづくりも酪農家の大切な仕事です



●飼料用トウモロコシの収穫



●バンカーサイロでエサを発酵

健康なエサ
サイレージ
(乳酸発酵)

健康な牛

健康な
ミルク

牧草 & 飼料用トウモロコシ(デントコーン)

循環型酪農の仕組みです!
山岸牧場が取り組む酪農の仕組みです!



牛のフン尿

おいしいミルクを毎日出すよ



健康な土

●利用済み牛フンを混ぜた健康な土



利用済み牛フンを堆肥に活用

バイオガスプラント

売電



●発酵後の利用済み牛フンはこのスラリストアへ



●バイオガスプラントで牛フンを発酵、そして発電!!



GreenTourism

グリーンツーリズム

酪農体験



酪農のことを少しでも知ってほしいとの想いで平成27年から酪農体験をご予約の方限定で始めています。とは言っても観光牧場ではありませんので、少ないスタッフで牧場を運営しているものですから、収穫時期などの繁忙期や作業車が牧

場内を行き交う日など、時期や日によってはお断りをする場合も多々あります。また当日の天候や牛の体調によっては中止することもあります。それらをご理解いただいた上でご興味のある方は、ぜひご予約をして体験に来てください。

たはメールにてご連絡をください。

楽しく知る酪農体験。





③ 牧場内をぐるりと見学。牛のこと、エサのこと、酪農家の仕事のことなどをお話します。



② 牧場内に入るにあたっての注意事項や酪農の説明をさせていただきます。



① 大人用・子ども用各サイズの作業着と長靴を用意しています。



⑥ もちろん大人も体験できますが、くれぐれもケガには注意して遊んでくださいね(笑)



⑤ 寝ワラロールのジャングルジムで飛んだり、跳ねたり、寝転んだりの自由時間です。



④ 仔牛の授乳体験。育ち盛りなので結構な力で吸い付きます。しっかりミルクを持って!



⑨ 搾乳体験は現在、牛とスタッフの負担が大きいことからあいにくですが中止しています。



⑧ 牧場内の「さくら工房」でつくった自家製ヨーグルトの試食。



⑦ 農機のミニベダルカーで大人も子どもも大はしゃぎ。



自家製、手づくり
生乳100%ヨーグルト



ヨーグルト
Yogurt

さくら工房

牧場で搾った生乳を原料乳としてだけでなく、より身近に知っていただきたいとの思いから平成20年、母・厚子が牧場内に「さくら工房」を立ち上げ、ヨーグルトの製造に着手。それから約2年の月日をかけて生乳100%でつくるヨーグルトを完成させ、平成22年から販売を始めました。



とても小さな工房ですが
たくさんの方々のご協力のおかげで
平成28年に「北海道HACCP」、
平成30年には「ISO22000認証」を
取得することができました。



ISO22000認証の運用実績と成果を踏まえ、
2021年8月に認証登録を返上しました。
現在は、当社自身で食品安全マネジメント活動を行い、
食品安全の維持改善に努めています。

自家製ヨーグルトが 出来るまで



1

搾りたての生乳を目の細い網で濾します。



2

時間をかけて殺菌後、乳酸菌を加えます。



3

1つつ手作業で容器に移します。



4

空気に触れないように手早く密閉します。



5

ゆづり時間をかけて発酵を促します。



6

手作業でパッケージをしたら完成です。

着色料、香料、保存料などの添加物は一切使わず、極めてシンプルな原料と製法です。



発酵の過程で出来る、生クリームの層も特徴のひとつです。開封時にはヨーグルト上部に生クリームの層が浮いています。これは、脂肪球を分解していない、搾りたての生乳100%を使用しているからです。よくかき混ぜてからお召し上がり頂くと滑らかでクリーミーな食感をお楽しみいただけます。



よく混ぜると、滑らかでトロトロ、クリーミーになります。



断面を見ると、生クリームとヨーグルトの二層にわかれているのがよくわかります。

また、開封時に水分が浮いていることもあります。それは乳成分の一種であるホエー(乳清)というヨーグルト内の水分なので、安心してご賞味ください。

温度や湿度などによって風味や生クリームの層の出来具合が微妙に変化します。また、製造から日が経つにつれて熟成が進みますので、自家製ならではの多彩な味の変化もお楽しみ下さい。

セミスイート

生乳100%に少しのグラニュー糖とスキムミルクを加えました。

プレーン

生乳100%だけでつくった無添加・無保存料のヨーグルトです。





Homemade

ホームメイド

ゆっくり
して行って
くださいね



手づくりの
おもてなし

「たくさんの人が集まりたくなるような空間を提供したい」という母・厚子のかねてからの夢をカタチにしたのが平成30年にオープンした「ファームキッチン佐倉cafe」です。
ランチはすべて母の手作りで、牧場で搾乳したミルク、

自家菜園やご近所の農家さんが作った新鮮野菜、近隣で採れた山菜など、季節の食材を使い一品一品真心込めてつくっています。

スイーツもすべて
手作りです。

席数に限りがあり
ますので、
ご予約をおすす
めして
います。



料理が大好きな母の夢が、
カタチになりました。





③ 開拓時代の面影を残す窓辺の景色



② オープンキッチンは料理が大好きな母が一番似合う場所です



① ライトグリーンの外観が目印



⑧ デザートセット



⑨ 好きな食器を集めています



⑩ ヨーグルトスムージー



⑥ 空を眺める高窓



④ 気まぐれランチ (ヒレカツやハンバーグなど「お肉のメニュー」から1品チョイス、他に7品ほどのお菜と、ご飯、味噌汁がセットになった数量限定のプレートランチ)



⑪ トイレは男女別(女性用は身障者対応)



⑦ さくら工房のヨーグルト入りチーズケーキ



⑤ 間仕切りがあるボックス席はちょっとしたプライベート空間です



1日1組様限定の ファームイン。



イン
Inn
宿泊

佐倉cafeと同じ棟に併設する「ファームイン日和」は、1日1組様限定の宿泊施設です。靴を脱いでくつろぐジャパニーズスタイルで、1階は解放的な吹き抜けのリビングルームとバスルーム、2階には寝室とロフトスペースを設け、5名様までゆったりとお泊まりいただけます。(最大7名様)
日中は牧場体験、夜は満点の星空観賞、都会の喧騒から離れて、日常の慌ただしさを忘れて、静かで素朴で長閑かなひとときをどうぞ。

私たちが
喜んでいる
牧場の空気、
牧場の風、
牧場の朝
感じて
みませんか？





③ 天童木工(山形県)のあぐらイス



②足を伸ばしてくつろげる和モダンのリビング



① エントランスのサイン



⑧ ミニキッチン



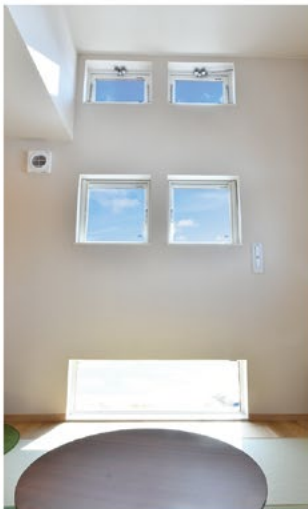
⑨ 洗面化粧室



⑩ ユニットバス



⑪ トイレ



⑥ 開放的な吹き抜けには空を眺める高窓



⑦ 寝室からロフトスペースへ上がる4段の階段



④ 寝室にはシモズ社製のセミダブルベッド(×2)



⑤ ロフトスペースにはトゥルースリーパーのシングルマットレス(×3)



一棟がまるごと

プライベートダイニング。

離れ
Hanare

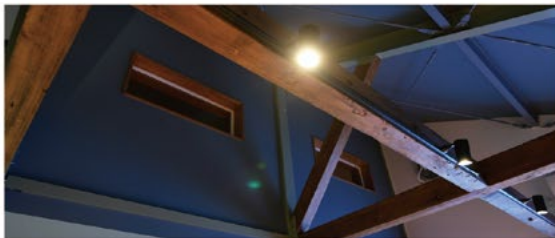
薪ストーブが
ある食卓



「ファームイン日和」の、離れとして令和4年9月に完成したのがその名の通り「はなれコベ・コベ・コベ」です。ご宿泊されるお客様のダイニングスペースとして地元の食材をメインに使った夕食（夏はバーベキュー、冬は鍋）と朝食（パン）を提供します。

コンセプトは、一年中ピクニック気分です。楽しめる大人の隠れ家&グランピング。一棟貸切型のプライベート空間でご家族やお仲間同士、団らんのひと時をお過ごしください。宿泊利用がない日には「日帰りプラン」のご予約も承ります。





② 吹き抜けの梁は旧倉庫の廃材を再利用して空間のアクセントにしました



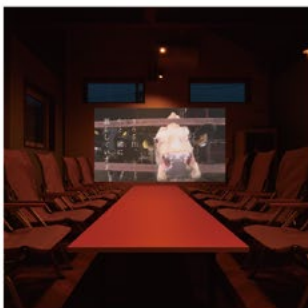
① SnowPeak社製のローチェアの高さに合わせたオーダーメイドのローテーブル



⑤ デッキに積み上げられたストーブ用の薪



⑧ 食器はご自由にお使いください



⑥ プロジェクターでシアタールームに



⑨ 夏季はしほろ牛のバーベキュー、
冬季は鍋や串揚げを提供します



⑦ インテリアにもこだわりました



③ 雪のような真白な外観、室内は12名様がゆったりとくつろげる広さです



④ デッキからは「開拓の森」を望み、晴天時には夕陽と星空鑑賞も楽しめます



私たちが暮らしている
牧場の空気、
牧場の風、
牧場の朝、
感じてみませんか？



電話またはメールにてご連絡をください。

会社概要

会社名	株式会社 山岸牧場
所在地	北海道河東郡士幌町字中士幌東8-115
経営形態	酪農 さくら工房 ファームキッチン佐倉cafe ファームイン日和 ha・na・re
飼料作物栽培	デントコーン40ha、採草地30ha
事業内容	乳牛飼育、バイオガスプラント、 自家製ヨーグルト製造販売、 カフェレストラン運営、宿泊施設運営、 レンタルルーム運営

沿革

大正13年	岐阜県より初代山岸松五郎が入植
昭和28年	2代目角五郎が念願の乳牛を導入、 〃 畑作酪農複合経営に移行(創業年)
昭和48年	3代目利雄の経営下、4代目利明が就農
昭和50年	酪農専業経営に移行
昭和60年	4代目利明に経営移譲
平成1年	牛群一頭当平均乳量1万kg突破
平成2年	一部フリーストール飼養移行
平成14年	全面フリーストール化・TMR給与
平成15年	ロータリーバーラー(20pt)導入
平成16年	北海道指導農業士認定 〃 万歩計導入(繁殖改善)
平成21年	北海道乳質改善大賞受賞
平成22年	さくら工房 オープン・ヨーグルト販売開始
平成24年	バイオガスプラント稼働
平成25年	株式会社山岸牧場設立(11月22日)
平成27年	さくら工房 北海道HACCP認証 〃 酪農教育ファーム認証、酪農体験開始
平成28年	ファームノート導入
平成30年	ファームキッチン佐倉cafe オープン 〃 ファームイン日和 オープン 〃 さくら工房 ISO22000認証
令和5年	ha・na・re オープン



牧場スタッフの長期インターンシップを受け入れています。興味のある方は



山岸牧場へは
 士幌市街から10km (クルマで約13分)
 帯広駅から29km (クルマで約36分)
 とかち帯広空港から52.2km (クルマで約52分)



株式会社山岸牧場
 北海道河東郡士幌町字中士幌東8線115番地
yamagishi-bokujo.jp

