



## 「ジェラート作り に巡り合えて」



乳製品加工経営：

南魚沼市浦佐 貝瀬 節子氏

自分の搾った牛乳と地域の食材を使い作りたてのジェラートを提供したいとの強い思いが実を結び平成13年10月5日に「ジェラート工房ヤミー」をオープンしました。旧大和町の酪農家5軒で組合を立ち上げ、県の補助金を受けてでの開店でした。製造販売の責任は私が受け持つ事となりました。嫁いでからの29年間乳搾りをしながら何か付加価値のつく加工をしてみたいと長い間思い続けて来ましたがそんな思いが通じたのでしょうか、町や農協の力添えの元にチャンスを掴む事が出来ました。チーズ、ヨーグルト加工等興味がありました。万人向きで喜んでもらえるのは「ジェラート」と思い決めました。特別な技術も知識も持たない私でしたが、ジェラートは牛乳が命、搾りたての生乳と地場産の新鮮食材を使えば必ずおいしいジェラートが作れると確信していました。4年たった今でもヤミーの一押しはフレッシュミルクです。無我夢中で4年が経過しましたが、その間外に出ていた長男が家に入り私の替わりに酪農の手伝いやヤミーの営業をしてくれました。コツコツですがお得意様を増やしてくれたのです。ところが、昨年の中越地震の遭った日に夫が緊急手術で入院となり止む無く酪農を止める決心をしました。長年携わって来た仕事を止めるという事は切なく複雑な思いでいっぱいでした。「自分で搾った牛乳を使う」という私のこだわりは諦める事となりましたが、組合員の搾りたての牛乳を使うことで、気持ちも新たに長男と力を合わせてジェラート作りに専念しています。観光地ではないこの地でヤミーを支えて下さるのは地元のお客様です。これからも地産地消を心がけお客様の期待に応えるべくおいしさを追求して行きたいです。人生の折り返し点をとくに過ぎた私がめぐり合ったジェラート作りは天職だと思います。

## 「和牛の産地を 目指して」



肉用牛経営：

上越市名立区平谷 渡辺 孝治氏

私の住む名立区(旧名立町)は今年1月で上越市の22万都市に合併し町から市になりました。山有り海あり港・灯台・山間農地有りの住み良い土地です。けれどもこれと言った名物や産業も少ない土地でもあります。

私は、高校卒業後産地作りを目標に本場である松坂牛を学ぶために半年間三重県の阿山町に肉用牛研修生としてお邪魔させていただきました。牛の飼育方法はもとより産地の厳しさと松坂牛とは何かを学ぶことができました。この時の経験は今でも何かしらの力になっていると思います。わが家の肉牛肥育は1頭から始まり手作りの牛舎で乳用種の去勢等から始めて最高で80頭程度まで規模拡大しましたが、数々の荒波に揉まれて今では頭数も半減してしまいました。数年前から肉牛経営を長男に任せ、今では土木作業と稲作経営に励んでいますが、労働力も増えたので再び肉牛の規模拡大を目標に日々励んでいるところです。前述した通りこの土地でどのような産地作りを進めていけば良いものか、周囲の仲間とも相談しているところですが、特に現在の子供達に生物・動物を身近に触れる事ができる機会を作って生命の尊さを少しでも感じてもらえたらと思います。動物だって接し方によって恐がったり嫌がったりします。それは私達人間の感情と何ら変わりはないはず。私は人と人との繋がりを大切に仲間との話題が絶えないにぎやかな農業を目指して励んでいます。そしてそれが産地作りに繋がっていくかはまだ判りませんが、上越は稲作や園芸だけでなく畜産だって根付いているのだという事を知ってもらえるようこれから益々励んで行きたいと思うこの頃です。