



ほんものを たべよう

提出日
9/ 火 水 木 金
19 20 21 22

配達日
9/ 火 水 木 金
26 27 28 29

翌々週分配達日
10/ 火 水 木 金
3 4 5 6

2023.9月5週号

Alter Weekly Order Catalogue

オルターの提案

本当に安全な食べものを手渡すために

- 「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。
- 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
- 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
- プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

乳製品

国産飼料100%の自家牧場、 一貫生産で乳製品作り

アニマルウェルフェア認証牧場

(有)あすなるファーム

文責 西川 榮郎(オルター 代表)



あすなるファームの皆さま

自家牧場の乳製品作り

北海道上川郡清水町の(有)あすなるファーム村上悦啓代表(会長の四男)と次男・博昭さんの営む村上牧場は放牧地10ヘクタール(10牧区)、採草地60ヘクタールの自家牧場に、育成から採乳までのホルスタイン牛81頭を飼育し、採乳した牛乳やそのヨーグルト、チーズなどの乳製品をオルターへ出荷していただいています。オルターカタログ2009年12月4週号で前回ご紹介した時は、もう一軒の牧場の牛乳も共同出荷していましたが、現在では自家牧場だけの出荷となっています。



繁殖も自家牧場で

あすなるファームでは出産→育成→搾乳まで牧場内で牛の管理を自己完結していますので、外からの牛の導入は基本的にありません。子牛の時から育てていますので、ワクチンなど全て目が届いています。

抗生物質フリー

万が一、牛が乳房炎になり、獣医師が抗生物質などを使用した場合、抗生物質などの薬品が抜けきれたことを外部検査で証明されるまでの生乳は、廃棄処理とし、出荷されることはありません。

ストレスフリーの飼い方

乳牛にストレスを与えないよう夏は昼夜放牧

をしています。朝夕の搾乳の時だけ牛舎に入ります。冬期は昼間はパドック、夜間には牛舎で過ごします。牛たちは好きな時に食べて、好きな時に水を飲み、好きな時に横になって眠ります。牛たちは可愛がられていますので人懐っこく、好奇心旺盛です。

この牛に優しい飼い方に対し、一般社団法人アニマルウェルフェア畜産協会からアニマルウェルフェアの認証を受けています。ストレスのない牛だからこそ良質の牛乳を搾ることができるのです。

農薬・化学肥料の使用ありません

飼料の基本は自家牧草です。健康な牛を育てるためには質の良い牧草を育てることです。放牧地、採草地で育てている牛たちの糞尿を堆肥にするリサイクル農業を行っています。

オルター的には暫定となりますが、十勝清水農協が製造販売しているしみず有機(鶏糞と牛糞のミックス)も使っています。

ミネラルとして沖縄県与那国島原産の化石サンゴを粉末にして牧草地へ散布、酸度の調整をしています。マグネシウムの補給には「キーゼライト」、カリの補給には草木灰を使っています。

牧草地には1977年から農薬や化学肥料を一切使用していません。

飼料に有機JAS認証

以前、自家配合飼料には海外産も使用していましたが、現在は全て国産化しています。規格外小麦、ふすま、飼料用米、とうもろこし、ビートパ

ルブ、塩、サンゴカルシウム全て国産100%、遺伝子組み換え作物不使用です。2021年1月に飼料に有機JAS認証が認定されています。

乳質にやさしい加工

近くにある村上牧場から輸送缶で加工プラントへ運び、日々必要な量を製造します。添加物はできるだけつかわず(オルター取扱品は添加物のないものに限定しています)、良質な生乳を生かした品ものづくりを目指しています。

加工プラントは牛乳製造のみラインで、その他の品ものは手作業で作りたいへんシンプルなもの。複雑な工程がなく、乳質にやさしい処理が可能です。牛乳は63°C30分の低温殺菌、ノンホモです。

乳製品は食品添加物を使わず作っています。

生産者と消費者の交流を大切に

地元の小中高生の職場体験学習の受け入れや、バター作り体験教室など生産者と消費者の直接交流を大切にしています。



特別チラシで、あすなるファームの牛乳・乳製品をご紹介します。