

にいがた畜産女子会 会員紹介

～新潟県で楽しく頑張る会員の方を少しご紹介～

「にいがた畜産女子会」とは？ こちらをクリック→
(新潟県畜産協会HP「にいがた畜産女子会のページ」)



橋元かおり

橋元養蜂園 新潟市

花の香りを残した
オーガニック蜂蜜を生産



ひとこと

花の香りが残るハチミツを作っています。6月下旬～7月上旬にハチ達が集めるケンポナシのハチミツは特に香りが豊かです。ケンポナシのハチミツは全国的にも少ないので、ぜひ試してください。



大自然の中で蜂が元気に蜜を集めています。朝日にハチ達が輝く時間はとてもきれいです。ハチ達が元気でいられる環境も大切にしています。

花の香りを残すために、加工無しの天然にこだわっています。ハチミツを作る工程はこれだけです。ハチミツの本来の味が楽しめます。



ハチ達が集める花によって蜜の色がこんなに違うんです。香りも味も違います。新潟県の山々から自然の恵みを分けてもらっています。

YouTube



橋元養蜂園インスタ



橋元養蜂園のハチミツが購入できるお店 (一部)

- ◆ 五泉市
 - ラポルテ五泉
 - ◆ 新発田市
 - とんとん市場新発田店
 - ◆ 新潟市
 - うららこすど (秋葉区)
 - 里山ビジターセンター (秋葉区)
 - とんとん市場松崎店 (東区)
 - ベジランド (秋葉区)
 - 道の駅花夢里にいつ (秋葉区)
- あいうえお順



清水さつき

ツバメファーム 燕市

「良いエサ」「良い水」「良い環境」に
こだわった卵をお客様へ



モニター



ひとこと

父の情熱があったから続けてこれ
れました。鶏や環境にやさしくし
て、経営も成り立つことは、最初
からはできませんでした。少しずつ
お客様が増えて今に至ります。
これからも家族で力を合わせてお
いしい卵を届けます。



国産のこだわりのエ
サ。鶏が元気か、卵
は衛生的かなど確認
しながら、ほとんどの
作業を手作業で
やっています。

卵は、鶏舎そばの自動販
売機で販売。とても新
鮮。だって、モニター見
て売れたら、すぐに補充
しているから。1日に何
回も補充します。

ずらりと並んだ卵の自販機



YouTube



ツバメファームHP



「アスタ卵」はHPから
も購入できます。

「おいしい」にこだわるだけ
でなく、鶏ふんを堆肥にして
化学肥料・農薬の使用量を減
らした『特別栽培米コシヒカ
リ』も作って、「環境にやさ
しい」にもこだわっています。



坂井ひより

いしづ農園 新潟市

平飼いで鶏を自由に元気に



ひとこと

実家で鶏を飼っています。鶏の世話から卵のパック詰めまでのほとんどの作業を手作業でやっています。大変ですが、家族で力を合わせて、一つ一つの卵を目を見て丁寧に扱っています。



鶏ふんを堆肥にして、アスパラガスなどの野菜や果物の栄養にしています。野菜や果物も販売しています。

エサや『平飼い』にこだわっています。平飼いの鶏は砂遊びなどをして、くつろいで過ごし、卵を産みたくなったら自分で巣箱に行つて卵を産みます。



拡大

「平飼い食卓たまご」の特大サイズは通常のパックに入らないので、トレイでネットに入れて販売しています。黄身が濃くておいしいです。



特大卵は、運がいいと3つ子の時も。

YouTube



いしづ農園の卵が購入できるお店 (一部)

□ 道の駅花夢里にいつ (新潟市秋葉区)



近藤香澄

(株) タケファーム 新潟市

お米と清らかな水で育てる「甘豚」



ひとこと

子豚は母豚に、人間の子供と似たようないたずらをするんです。子供のようで可愛くてたまらないので、自然と家族のように大切に接します。



おいしいお米の産地、新潟。県内産の飼料用米を使ったこだわりのエサ。豚は、家族のように大切に育てるから元気です。ほとんど薬を使わずにすんでいます。



自社ブランド「甘豚」を繁殖から出荷、精肉販売までやっています。全ての作業に責任を持てるから安心・安全です。

「甘豚」は、柔らかくて脂身が甘いんです。主に卸売業のため、甘豚は飲食店でご賞味ください。



「甘豚」が食べられるお店「和食酒場 風花」で提供の「甘豚ロースと旬菜」の溶岩ステーキ。「和食酒場 風花」さんによると、仲買を通さないぶん新鮮。うま味が強いから濃いソースはいらないんだそう。

YouTube



タケファームHP



甘豚が食べられるお店 (一部)

- ◆新潟県
 - 割烹 渡辺 (新潟市西蒲区)
 - のみすけ 新潟駅前店 (新潟市中央区)
 - 道の駅 加治川 Kitchen咲楽庭 (新発田市)
 - らーめん 鈴と凧 (新潟市西蒲区)
 - 和食酒場 風花 (新潟市中央区)
- ◆東京都
 - terra (千代田区神田)



神田麻子

神田酪農 阿賀野市



新潟県酪農発祥の地で
“三代続く酪農への熱き想い”を追求



ひとこと

うちの牧場の子牛たちは人懐っこく、見学に来る人たちからも可愛がられています。うちの牛乳も評判がよく、「お宅の牛乳飲んだら、子供が他の牛乳を飲まなくなった」と言われることも度々。



こだわりのエサ。こだわりの水。家族のように愛情もって牛を育てています。お客様に安心・安全を届けるために、農場HACCPの認定を受けました。

自社の牧場の生乳だけで「やすだ愛情牛乳」を生産しています。さらに、牛乳をおいしく飲むために、地元特産の瓦メーカー（丸三安田瓦工業）とカップ「PU.LE.LA」を共同開発しました。



ジェラート屋さん
みるぼす
隣で子牛さんを見られます。



子供たちに酪農体験教室を開いたり、牛舎の一部を開放したり、しばらくたての自社の生乳でジェラートを作って牛舎横で販売したりして、酪農を知ってもらう活動をしています。

YouTube



神田酪農HP



神田酪農さんの製品が購入できるのは、「新潟直送計画」HP

