



小さな酪農家のまじめな取組

有限会社安富牧場（岡山市北区下足守402-3）
TEL：086-295-0394 / URL：http://www.yasu-tomi.com/



経営概要

労働力	16名（うち女性12名）
飼養頭数	約140頭（うち搾乳牛90頭）
年間産乳量	約1,000トン
取組の経緯	・1950年、酪農（乳牛3頭）、稲作、養鶏の複合経営からスタート。2004年に法人化。 ・1998年に自家生乳のアイスクリームを、2018年から自社ブランド牛乳の製造・販売を開始。 ・2019年に「農場HACCP認証」を取得。2025年には、「持続可能性配慮の農場HACCP認証農場」に指定。 ・2021年に「吉備地区粗飼料生産利用組合」を設立。地域の稲わらを収集し、自社たい肥を農地に還元する耕畜連携に取り組んでいる。



取組内容

小さな酪農家のまじめなアイスクリームとまじめな牛乳	・自社の生乳生産量約1,000トンのうち約60トン进行自社ブランド牛乳、アイスクリームに加工・販売。 ・牛乳の付加価値を高めるため、酪農家としては岡山県内で初めてアイスクリームの製造・販売に着手。「小さな酪農家のまじめなアイス」として、直営店、県内小売店、ECサイト等で販売中。 ・自社ブランド牛乳「まじめな牛乳」は、安富牧場で飼育されている牛の生乳だけを使用。生乳本来のおいしさを届けるため、乳成分は厳しい自社基準を設けている。夏はすっきり、冬はコクのある、季節ごとの味わいを楽しめるのが特徴。
スマート農業による省力化	・2018年の酪農経営の規模拡大に伴い、TMR（栄養価を考えながら粗飼料や濃厚飼料を混合した餌）の給餌や、受胎率向上のための発情発見装置を導入。搾乳作業で乳頭洗浄機や搾乳ロボットを取り入れ、IT・ICTを活用しながら、重労働になりがちな作業の効率化・省力化を図っている。
安心とおいしさを支える牧場の管理	・牛の健康と安全な生乳を供給するため、「農場HACCP認証」を取得。日々の衛生管理に加え、菌の混入や薬品の残留などを防ぐための管理を行い、記録・確認・見直しにより衛生レベルを向上させている。 ・「持続可能性配慮の農場HACCP認証農場」にも指定。環境管理（省エネ、廃棄物管理など）、労働安全の確保や人権配慮、アニマルウェルフェア（動物福祉）の視点からも継続的な改善に取り組み、より効率的で安全な農場運営を行っている。



今後の展望

・ゲノム分析を活用して健康面などに優れた乳牛を選抜し、経営の質を高めていく。
・牧場の現状を丁寧に見つめ直し、課題を見つけ、改善し、その結果を次の取組に生かしていく。こうしたPDCAサイクルを積み重ねながら、無理なく着実な事業成長を目指す。

令和8年8月18日現在



「まじめな牛乳」を支える牛たち



安富牧場ファミーユ足守本店



自社ブランド牛乳と「小さな酪農家のまじめなアイスクリーム」