

## 北海道標茶町 長坂牧場

株式会社ラボジェネター 西岡蒼馬

北海道標茶町で放牧型酪農&チーズ加工を営んでおられる長坂牧場さんです。

搾乳牛約70頭、放牧地23ha、牛舎はフリーバーン、牛床は発酵牛床(バイオベット、コンポストバーン)で牛が自由に移動できストレスが少なく、**牛が牛らしく生活**しています。



アースジェネターを給与した目的は

- ①良い糞→良い堆肥→良質な草の持続的なサイクルの実現のため
- ②発酵牛床の維持管理のため
- ③健康維持のため
- ④臭気の軽減のため

実際、牛舎内はアンモニア臭が少なく、牛も人も快適に作業できる環境です。

発酵牛床は季節によって状態は変わり、敷料投入や攪拌で水分を調節することが大切です。上手に発酵牛床を維持されているため牛の健康維持や臭気軽減が期待されます。

まさに牛、人、環境にやさしい牧場です！

長坂牧場さんでは放牧の生乳を使った手作りチーズを販売しています。

うまみが凝縮されたチーズで絶品です！大切な方へのプレゼントにいかがですか？



長坂牧場チーズ工房ホームページ

<https://www.nagasaka-cheese.com/>

