

## ひと味違う味わい ～酪農家の手作りバター～



搾りたての生乳を使った手作りバターは、口どけがよく、やさしい味がする。

そんなバターを製造・販売しているのは、石巻市三輪田で45頭の乳牛を飼育する『茂木家ファクトリー』だ。バターを製造する酪農家は市内でこのみ。

茂木梨恵さん（45）は、牛乳を自家製造するのが夢だ。しかし、牛乳の製品化には多額の資金が必要であるため、まずバターづくりに挑戦した。

2019年（令和元年）から試作を始めたが、分離機で脂肪と水分を分離させる作業に試行錯誤した。苦勞の末、商品化に成功し、2021年（令和3年）1月から販売を開始した。

また、バターの販売を始めて1年後、県内事業者の協力で念願の牛乳とヨーグルト、飲むヨーグルトを商品化し、2022年（令和4年）2月から販売した。

品質のために「牛の健康」を何よりも大事にしていると語る梨恵さん。エサは厳選したものを使用。



全ての牛に名前を付け、挨拶や声かけをしてケアを欠かさない。

「これからも皆さんにやさしい味を届けていきたい」と梨恵さんは語った。

商品は道の駅上品の郷やいしのまき元気いちば、グリーンサムいちばで販売中。