

きたで あい
北出 愛さん

株式会社山岸牧場 マネージャー

1980年生まれ、土幌町出身。土幌町佐倉地区で入植から4代続く酪農家の長女。造園、花屋の仕事を経て2人目の育児を機に、2010年に母が立ち上げたヨーグルトを製造する「さくら工房」を手伝う。その後、「酪農体験」「佐倉 cafe」、「Farm-Inn 日和」などに携わる。



酪農を少しでも身近に感じてもらいたい

きっかけ

当初、別の仕事をしていたのですが、育児休暇中に母からヨーグルト作るから手伝ってとの一言から実家で働き始めました。初めは全く興味がなかったのですが、ヨーグルトを食べた方々から「美味しい」と言ってもらえた嬉しさがきっかけで、生乳に興味を持ち、生産現場にいる両親らの酪農に対しての姿勢や考え方を知り、その中で自分も何かできないかなと考えるようになりました。牧場の目的の一つ「酪農を身近に感じてもらいたい」を実現するための「フック」として、「ヨーグルト製造」、「酪農体験」、「佐倉 cafe」1日1組限定の「Farm-Inn 日和」と増やしてきました。

苦労

家族経営なのですが、家族間のコミュニケーションを円滑にする方法や、食品衛生についてやらなければならないことなど分からないことを誰に相談すれば良いかが分からないことが、いつでも大変でした。そんな中で、帯広畜産大学に勉強しに行ったことで、難しいことを分かりやすく教えてくれる人に出会うことができ、その他にも、いろいろなことをやり続けていたら助けてくれる人が増えてきました。様々なご縁がきっかけで、北海道 HACCP（現在は ISO22000 へ移行）の取得などに繋がりました。ご縁の多さでは、十勝は恵まれていると思います。

満足度

現状には満足していませんし、数字にも表せないですね。資格の取得などは目に見える成果ですが、手段であって目標ではないです。まだまだ、やった方がよいことがいくらでもあります。6年前にこれからやりたいことのイメージを形にするために、友達に作ってもらったものがあります（左の写真）。今年、一通り形はできました。ただ、中身の充実についてやるのがいくらでもあります。ほっとできる空間や心地のいいサービスの提供、教育機関と協力した酪農体験、科学的な根拠に基づいた食品衛生の改善など、バランスを取りながら取り組んでいきたいです。

これから

一通り思い描いていた「フック」が揃ったところなので、それぞれの精度・品質を上げていきたいです。これまで試行錯誤しながらやってきて今があるので、これからも関わってくださる皆さんが喜んでもらえることはもちろん、自分たちも一緒に楽しみながら取り組める範囲で、少しずつ進めていきたいと考えています。そのためにも、何事にも「バランス」をとりながら、山岸牧場の願いである酪農が今より少しでも身近な存在として感じてもらえるような取り組みに、貢献し続けていきたいですね。

女性、男性に限らず、続けていけばいつかは形になります。そして、いろんな出会いの中で、チャンスに恵まれたり、結果的に協力してもらえることもあるので、あきらめずにひとつひとつやれることを続けてみてください。