

プレスリリース
報道関係各位

2015年11月24日
なかほら牧場（農業生産法人 株式会社企業農業研究所）
株式会社リンク

山地酪農で知られる『なかほら牧場』が フード・アクション・ニッポン アワード 2015において 優秀賞を受賞

自然放牧の一形態である山地酪農（やまぢらくのう）を通して、本来の健康な牛乳や乳製品を提供する中洞牧場（なかほらぼくじょう、正式名称：農業生産法人 株式会社企業農業研究所、本社：岩手県下閉伊郡岩泉町、代表取締役所長 岡田元治、牧場長 中洞正）は、2015年11月19日に発表されたフード・アクション・ニッポン アワード 2015（主催：フード・アクション・ニッポン アワード 2015 実行委員会、共催：農林水産省、後援：内閣府・観光庁・環境省）において【商品部門 農林水産分野優秀賞】を受賞いたしました。

共同受賞者は、国内最大級のホスティングサービス「at+link」やインターネットビジネスフォンサービス「BIZTEL」を提供する株式会社リンク（東京都港区、代表取締役：岡田元治）です。

フード・アクション・ニッポンは、食糧自給率の低下・農家の高齢化・耕作放棄地の増加等々に危機感を抱いた農林水産省が『豊かな美味しい国産の食品に満ちたニッポン』をめざして 2009年にスタートさせた活動です。



フード・アクション・ニッポン アワードは、その「フード・アクション・ニッポン」の一環として創設された表彰制度で、今年 2015 年で第 7 回をかぞえます。国産農林水産物の消費拡大に寄与する事業者・団体等の優れた取組を表彰することで、事業者・団体等によるさらなる取組の促進と、国民が安心しておいしく食べていける社会の実現をめざそうというものです。

2015年の応募は全体で 865 件、最優秀賞は 4 部門各 1 件、優秀賞は同じく 4 部門計 40 件。【商品部門・農林水産分野】の優秀賞は 5 件でしたので、中洞牧場は同部門のエントリー 190 件中の 2～6 位に入ったことになります。活動の詳細、受賞の詳細については、フード・アクション・ニッポンのサイト (<http://syokuryo.jp/award/#result> および <http://syokuryo.jp/award/award15/list/product01.html>) をご覧ください。

なかほら牧場サイト(<http://nakahora-bokujou.jp/>)

オンラインショップ

- e-select (<http://www.e-select.st/shop/02.html?store=293>)
- 楽天市場(<http://www.rakuten.ne.jp/gold/nakahora-bokujou/>)
- Yahoo! ショッピング(<http://store.shopping.yahoo.co.jp/nakahora-bokujou/>)

直営店

- 松屋・銀座店（地下1階）
- JR名古屋タカシマヤ店（地下2階）
- 東武・池袋店（プラザ館 地下2階）

中洞牧場について

牧場の特徴

岩手県の約6割を占める北上山系は、なだらかな地形に楓・松・檜などの山林が広がり、野生動物も多く生息する自然豊かな土地です。中洞牧場はその北上山系の標高700~850mの窪地に位置し、平らな牧草地ではなく山の植生を活用する「山地（やまち）酪農」という手法を用いて‘牛なり・山なり・自然なり’の放牧酪農を行っています。

牛は狭い牛舎でトウモロコシ主体の輸入配合飼料を食べるのではなく、一年を通して山で自由に過ごし、太陽と月と雨だけで育つ野シバや木の葉を食べて暮らします（草食の牛には、ちゃんと草や葉を与えます（※）。また繁殖は「自然交配・自然分娩・母乳哺育（生後1ヵ月程度）」です。動物の食性と本来行動を維持することは、私たちが乳・肉・卵を分けてもらっている家畜を健やかに育てる上で、つまり、人びとの健康をまもるために欠かせないことだからです）。



牛と人と山と広葉樹の森が、ゆっくりと流れる時間の中で、‘搾りすぎる、搾られすぎる’ことなく、また‘伐りすぎる、伐られすぎる’こともなく調和しながらおだやかに暮らす-----中洞牧場は「安心の食・本来の食」「輸入飼料からの脱却」「山林の保全と回復」「TPP時代への対応」が求められる時代に相応しい‘古くて新しい’牧場です。



※ 粉碎焙煎大豆・圧片小麦等、搾乳時のおやつを除きます（冬期の飼料は自家採草の無農薬サイレージまたは国産無農薬乾草）。

※ 2015年11月現在、放射能は検出されていません（詳細は<http://nakahora-bokuiou.jp/blog/bokuiou/houshanou/>をご覧ください）。

製品の特徴

- 最大の特徴は、牛の飼養管理から製造・仕上げに至るまで農薬・化学肥料・化学的添加物を使っていない点です（抹茶・リンゴジュース等、コラボ食材も自然栽培品・農薬不用品を使用）。牛乳は勿論のこと、アイスクリーム・ヨーグルト等の乳製品も化学成分を使わずに仕上げているため、安心の食を求める生活者に多く親しまれています。
- 草食の牛をちゃんと草と自然放牧で育てているため母牛にストレスがかからないこと、牛種がジャージー主体であること、ノンホモ・低温殺菌であることなどから、牛乳も乳製品も健やかで風味豊かな仕上がりになります。
- 同じくノンホモ・低温殺菌のため、牛乳は冷蔵庫内で熟成が進み、製造の10日後ぐらいまで、どんどん味が深まります（2週間めがいちばん美味しい！というツワモノもあります。ただ、保存状態によって状況は異なりますので、へんな臭い・へんな味がしたら、当然ですが飲めません）。なお、賞味期限は『期限前に販売することがのぞましい』という決まり事で、期限後は飲めない、飲んではいけないということではありません。

※ 消費者庁サイトの【Q 29-1】を参照（http://www.caa.go.jp/foods/qa/kvoutsuu02_ga.html）

株式会社リンクについて

株式会社リンクは、業界最大級の稼働台数を持つ専用ホスティングを軸として、クラウド型ホスティングサービスやクラウド型テレフォニーサービス、セキュリティプラットフォームサービスなど、さまざまなインターネット関連サービスを提供しています。農系事業にも取り組んでおり、2011年10月からは岩手県岩泉町にある自然放牧酪農場「なかほら牧場」を運営しています。事業内容の詳細は、<http://www.link.co.jp/>をご覧ください。

本プレスリリースに関するお問い合わせ先	
中洞牧場（農業生産法人 株式会社企業農業研究所） （担当：岡田・ささき） 〒107-0052 東京都港区赤坂 7-3-37 カナダ大使館ビル 1階 TEL: 050-2018-0110 / FAX: 050-2018-0178 E-mail: info@nakahora-bokujou.jp	株式会社リンク（担当：菅原） 〒107-0052 東京都港区赤坂 7-3-37 カナダ大使館ビル 1階 TEL: 03-5785-2255 / FAX: 03-5785-2277 E-mail: marketing@link.co.jp