

那須千本松牧場 都内の小学生 20名を対象に、 第2回自然体験プログラムを実施！

～循環型酪農・林業における協業の覚書に基づき、「体験機会の創出」の実現に向けて開催～

ホウライ株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役会長兼会長執行役員 CEO 寺本敏之、以下、「ホウライ」）が運営する那須千本松牧場と株式会社三井住友フィナンシャルグループ（執行役社長グループ CEO：中島 達、以下、当社グループを総称して「SMBCグループ」）は、2024年4月に締結した循環型酪農・林業における協業の覚書に基づき、第2回自然体験プログラムを実施しました。



昨年の第1回プログラムに続き、都内の学童に通う小学校2～6年生 20名を招待し、那須千本松牧場の広大な自然環境のもと、畑や牛舎の見学、動物とのふれあい等を通じて貴重な自然体験の機会を提供しました。

参加者は、ホウライが実施している循環型酪農の取り組みの一環として、乳牛のエサとなるデントコーンの種まきや圃場での石拾いなどの普段はなかなかできない貴重な農作業を体験しました。また、那須疎水やバンカーサイロ※の見学、動物とのふれあいなども行い、参加した子どもたちからは、「普段できないことができて楽しかった」「また来たい！」など、嬉しい感想が寄せられました。

ホウライと SMBC グループは今後も、社会貢献活動をはじめ、循環型酪農・林業の高度化に貢献する取り組みを継続的に展開して参ります。

※ バンカーサイロ：飼料を発酵させて貯蔵するための施設

■第2回自然体験プログラムの模様



オリエンテーション



動物ふれあい
動物へのえさやり体験



デントコーンの種まきや石拾い等



※バスでの牛舎・バンカーサイロの見学なども行いました。

■ SMBC グループとの循環型酪農・林業における協業について

ホウライは、130年以上の歴史を持つ那須千本松牧場において、従来から行っている自社畑の牧草・デントコーンを餌とする乳牛育成、牛の排泄物のたい肥化、6次産業化、森林活用などの取り組みをさらに高度化することで、環境負荷削減と「環境にやさしい牧場づくり」を推進しています。その循環サイクルによって生まれる資源を有効活用し、次世代へと繋がるサステナブルな「環境適応型企业」として、SDGs へのさらなる貢献を目指しています。

また、SMBC グループが掲げる「社会的価値の創造」を通じて社会やそこに生きる人々の「幸せな成長」への貢献の姿勢に共感し、ホウライが目指す“PURE MILK FARM”の実現に向けて、双方のノウハウ・ネットワークと事業リソースを活用してまいります。

・「循環型酪農」の高度化：

千本松牧場における糞尿処理の高度化、メタン抑制、飼料自給率の向上等、持続可能な酪農基盤の確立を目指します。

・「循環型林業（森林エコシステム）」の構築：

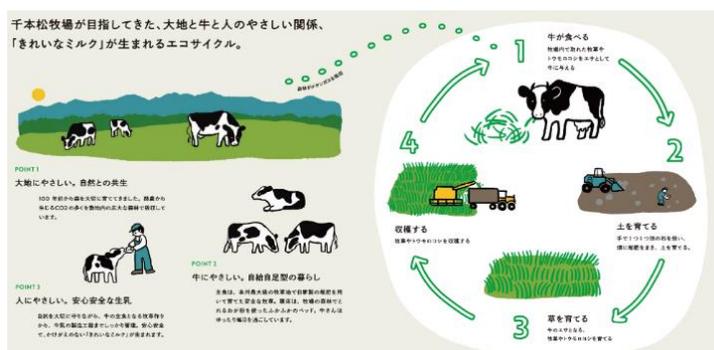
千本松牧場の森林活性化、新サービス・商品の開発、そして循環型林業モデルの構築を進め、全国への展開を目指します。

■循環型の酪農・林業のイメージ図



■那須千本松牧場が大切にしている「循環型酪農」と「強みの生乳」について

- ① 自然と100年以上共生し続ける中、自社畑の牧草・コーンにより乳牛を育て、牧場内の牧草を食べた牛の排泄物はたい肥原料の一部とし、再び土づくり、牧草づくりへと循環させる「持続可能な循環型酪農」に取り組み、環境負荷削減、食の安全、社会的価値の創造に対しひとつの回答を示すことを目標としています。
- ② フリーストール牛舎で、歩き回れる環境を提供し、搾乳もストレスを抑えて行い、本州では最大規模の約500頭の乳牛（ホルスタイン）を育てています。
- ③ 400ヘクタールに及ぶ広大な森林を計画的に管理・育成することで、酪農による発生量の約2/3に相当するメタンガスを吸収している計算になり、持続可能で環境負荷の少ないカーボンニュートラルな牧場を目指しています。
- ④ 1日の生乳生産量は、約7~9トン。生乳の生産から乳製品の加工、さらに観光牧場としての活用まで、一貫した生産ラインを持つことで、品質管理と食のトレーサビリティを向上させ、日本の総人口の35%が集中する首都圏へ乳製品等を供給する牧場として、都府県酪農の新たなモデルの実現を目指します。
- ⑤ 自社で大切に育てた牛から採れる生乳は、「さっぱりしているのにコクがある」唯一無二の味わいが特徴です。



那須千本松牧場が大切にしている
循環型酪農の取り組みについて

https://www.senbonmatsu.com/info/junkangataikano_pamphlet.pdf

■4月15日（火）にグランドオープンし、地域とよりつながる取り組みを強化してまいります。



新設の“千本松テラス”では、四季折々の美しい景色を一望でき、温泉水を利用した“温泉じゃぶじゃぶ池”は、自然の中でくつろげる癒しの空間として誕生します。また、地元食材等を活かした“千本松オープンカフェ”では、ここでしか味わえないグルメを提供。さらに、地域生産者と連携したマルシェやアートイベントも開催し、新たな発見や交流の場としての役割を強化します。

※詳細情報はここから <https://newscast.jp/news/8905526>



【本件に関する報道機関からのお問合せ】

ホウライ株式会社 広報 担当：上原・藤原 TEL: 03-6810-8136 携帯: 080-5888-4306

【お問い合わせフォーム】 <https://www.horai-kk.co.jp/contact/>

