



代表の藤本堅悦さん。「牛乳屋は地域あつての商売。地域に恩返しをしたい」と、地域見守りのボランティア活動にも参加している

家族経営で106年

横手川のほとり、蛇の崎橋近くの住宅街に工場兼住まいを構える「藤本乳業」。創業は106年前の1913(大正2)年で、藤本堅悦さん(76)は祖父、父に続く3代目。妻の正子さん、長男の賢蔵さん、長女のみどりさん、次男の幸吉さんと生乳の仕入れから加熱殺菌、瓶詰め、配達、瓶の回収・洗浄まで家族5人で切り盛りしている。

牛を知るから出せる味

数年前まで自宅裏手の牛舎で子牛も含め、十数頭の乳牛を世話していた。365日同じ時間に世話や搾乳を行う、牛中心の生活を代々送ってきた。「愛情を込めて世話をする」と牛は良い乳を出してくれる。牛は大事な働き手であり、家族同然の存在でした」と懐かしげに話す堅悦さん。かつては周りに田畑が広がり、横手川の河原で放牧した時代もあったが、今は住宅やアパートが立ち並

町の牛乳屋さん

【藤本乳業】横手市蛇の崎町7-33 TEL.0182-32-5620

ガラスの瓶に紙のふた、青いビニール。瓶に描かれた牛の素朴なイラストは、大正時代から変わらない。甘みふくよかな搾りたての牛乳を昔ながらの200ml入りの瓶で宅配する「藤本均質牛乳」。飲めば、牛乳本来の香りとコクがふわりと広がる。



左から正子さん、堅悦さん、賢蔵さん

ぶ。「住宅地に『モ〜』と牛の音が響いてしまっただけ」。街中で酪農は難しく、牛はやむなく手放した。「寂しいけれど仕方ない。時の流れ」。子どもの頃、乳搾りをしてから登校していたこと、何十回と牛のお産に立ち合ったこと…。牛の話になると家族の思い出話はいっぱい。

乳を毎日仕入れて使う。朝に搾った生乳を午前中に工場に運び、脂肪を均質化した後、80度で15分間殺菌。その日の昼には瓶に詰め、翌日の朝には配達する。「何十年と一緒暮らしてきたもの。牛のことはよく分かるよ」。工場で加熱殺菌や瓶詰めを担当する正子さん、みどりさんが自信を持って話す。

地域密着を貫く

薄暗い午前3時半。前日に瓶詰め

「乳の味は牛1頭1頭、微妙に違うし、季節や気温、餌にも影響を受ける。そうした違いや変化を計算しながら、いつもと変わらない安定した味に仕上げるのが私たちの腕の見せどころ」と正子さん。酪農を知る牛乳屋ならではの味を守る。みどりさんは「一口飲んで『おいしい』『懐かしい味がする』と言われると、この仕事を続けてきて良かったなと思うね」と笑顔を見せる。

今、牛乳は大手の商品が主流。個人で製造と配達を行う牛乳屋は県内ではわずかとなったが、堅悦さんは力強く話す。「地域に支えられて今がある。作り手自ら配達する昔ながらの商売を崩さず、地域の人に求められる限り頑張りたい」