



ほっかいどう牛乳だより

牛乳だより



ほっかいどう牛乳だより
vol.13



ホクレン農業協同組合連合会





牛は牛まかせ

朝四時。もう日は昇っていて、防風林のあたりには霧が出ています。広尾町は太平洋に面しています。夏の朝夕は海霧がかかるのです。小田牧場に着くと、静けさのなかで、牛たちがゆつくり歩いてきました。放牧地から、搾乳のために集まってきたようです。やがて、小田治義さんと美代子さんが、姿を現しました。本州から北海道へ来て、自分たちの牧場を作りあげた二人。おらかな笑顔です。

たくさん動物たちが暮らしていた



二人の足元では、まだ眠そうな猫が、甘えて身をすり寄せていました。柵の向こうに、毛がベージュの馬がみえます。北海道土着のドサンゴで、小さいけど力のある馬です。その横には、黒っぽい豚が二三頭。遠くからは、犬の吠え声も聞こえます。どうやら小田牧場には、牛たちのほかにたくさん動物たちが暮らしているようです。

牛たちが続々と集結してきます。小田牧場は、昼夜放牧という飼育方をしている、春から秋にかけて、牛たちは一日中外で過ごし、搾乳の時だけ牛舎に帰ってくるのです。搾乳する建物では、美代子さんが待っていて、次々に入ってくる牛たちの乳を搾ります。小田牧場はアブレストという方式を採用しており、一段高いところにいる牛の乳房（乳房）にミルクを取り付け、乳を搾ります。いま小田牧場で、乳を搾っている牛は三六頭。一頭ずつ乳房をきれいに拭き、搾乳し、器具を清潔にするまで、およそ一時間かかるそうです。

乳を搾られた牛は、牛舎に向かいます。小田牧場の牛舎は、フリーバーンという、牛たちが自由に動ける方式です。聞こえてくる「ペーペー、来いよー、おいでよー」というのは、治義さんが寄り道する牛たちを呼ぶ声。人柄を表して、優しい呼び声です。牛たちはここで、おやつとして栄養価の高い配合飼料を食べたあと、ふたたび放牧地へ戻ってゆきます。

牛が持っている
本来の力を引き出す



放牧地には、やわらかな青草がいっぱい生えていて、これが牛たちの主食です。小田さんは放牧地を一四区画に分け、一日ごとにずらしてゆくことで、牛たちがいつも新鮮な青草を食べられるようにしています。しかし、牛たちは牛舎に戻れないわけではありません。牛舎には、サイレージという発酵した草が置いてあり、いつでも食べられるようになっています。



「牛は牛まかせ、というのが私の方針なんです。いくつかの選択肢があれば、牛は自分が居心地のいい方を選ぶでしょう。行きたいところへ行つて、好きなものを好きなだけ食べればいい。そうすればストレスもたまらないし、牛が持っている本来の力を出してくれる。そうして、おいしい生乳をたくさん搾らせてくれると思うんで

す」

いま、小田牧場の牛が一年間に出す生乳の量は、一頭当たり年間で九、三〇〇リットル。これは昼夜放牧の形をとっている牧場の中では、たいへん高い数値です。また乳質の面でも、高い評価を得ています。これは、牛は牛まかせということで、のびのびと暮らしているからにちがいません。



広尾町に牧場を持って一〇年



治義さんは福島県の生まれ。小学五年生からは東京で暮らし、帯広畜産大学に入学するために北海道にきました。「動物が好きだったし、農家にもなりたかったので、畜産大学を選んだんです。北海道に来たのは、可能性のある大地だからですね」

大学を卒業した後、治義さんは同じ十勝の鹿追町で、酪農ヘルパーの仕事をしました。ヘルパーとは、休日を取る酪農家に代わって、その仕事を引き受ける人のことです。そこで同じ仕事をするようになったのが、奥さんとなった美代子さんです。美代子さんは神奈川県生まれ。高校を卒業した後、横浜の「子どもの国」の牧場でアルバイトをしました。

「最初は、乳搾りをしていたのですが、ソフトクリームの売場に回されて」。それはそれで楽しかったのですが、目の前に牛がいるのに触れない。それがストレスになるほど、牛が好きだったんですね」

美代子さんはそれから千葉県の牧場で働いたり、外国の牧場で働いたりしてから、北海道へやって来ました。牛が大好きな二人は意気投合し、や

がて自分たちの牧場を持つことを夢見るようになりま。資金を貯め、新規就農という形で、広尾町に牧場を持ったのが一九九六年。はじめは経営的にも、労力的にも苦しい時期が

続きましたが、一〇年経ったいま、牧場はしつかり軌道に乗っています。木をたつぷり使った大きな自宅も建てました。子どもたちは四人。上から草児くん、健土くん、耕心くん、育恵ちゃん。その命名からも、二人の農業へ込める熱い思いがうかがわれます。そしていま、五人目が美代子さんのお腹のなかで、すくすく育っています。



酪農という仕事の魅力

治義さんは、酪農という仕事の魅力について、こう語ります。

「牝牛に種をつけて、子牛を産ませて、乳を搾る。生まれた子牛を大きくして、また種付けをして子を産ませる。酪農というのは、世代をつないでゆく仕事なんです。その間に、改良もしてゆける。肉牛や豚のように、出荷して終わりということはない。そこが面白いところなんです」

十勝にはチーズ工房がたくさんあり、小田牧場の近くにも『ゼンキユウファーム』という農家チーズをつくる牧場があります。また、すぐ隣には、「望風林」というファームインを開いている岡田牧場があります。この地域で酪農は、乳を搾るだけではなく、それを加工したり、農村の楽しさを伝えたり、さまざまな広がりを見せているようです。



おいしい草を収穫するために



朝七時。陽射しが強くなり、霧も晴れてきました。小鳥たちが、にぎやかにさえずっています。スクールバスに乗るために、子どもたちも出てきました。

搾乳とエサやりを終えたあと、牛たちは放牧地に戻り、治義さんは草地で草の収穫です。このころ天候に恵まれなかったため、今日はなんとしても刈り取ってしまわなければなりません。草が伸びすぎ



草を刈り倒してゆきます。今日は一日中、草刈りに追われるのでしよう。小田牧場で生産された生乳は、隣町にある雪印の大樹工場へ運ばれて、主にチーズの原料となります。のびのび育てられた牛たちの生乳は、きっとおいしいチーズに生まれ変わるにちがひありません。

てしまうと栄養価が失われるし、雨に当たると使いものにならなくなるからです。草こそ、酪農の基本。おいしい草があつてこそ、おいしい生乳。よい草を穫れるかどうかで、一年間の経営が決まるので、治義さんも必死です。大型の収穫機を縦横に操作し、みるみるうちに牧



南十勝に生きるチーズ作りの伝統——雪印乳業大樹工場

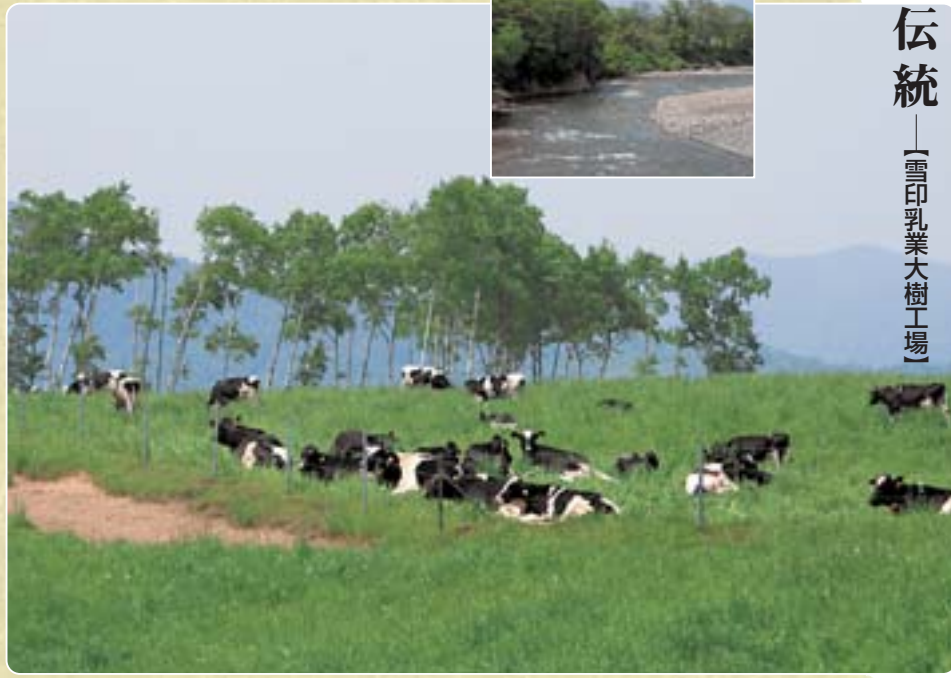
雪印

海風吹く酪農の地に

十勝には北海道の背骨のような日高山脈が連なり、その裾野には深い森と平野がひろがっています。その南部に位置する南十勝は、古くから酪農がさかんな地帯です。十勝の酪農は、この地に牧場を開いた晩成社の依田勉三によって始められました。牧草地を吹き抜ける、海からの風。山深い源流を出て、地をうるおす清らかな川。こは酪農にもっとも適した風土をもっています。



南十勝に位置する雪印の大樹工場は、チーズ製造専門工場として、一九五七年に設立されました。多くの工程を自動化した、日本で初めての本格的なチーズ工場です。それから約半世紀。この工場は、チーズの需要の拡大、志向の変化に合わせて、生産体制を充実させてきました。この工場には、日本のチーズ作りの伝統が生きています。





大樹

雪印の大樹工場には、南十勝の大樹町と広尾町で生産された生乳のすべてが集められます。合計で二二〇戸ほどの酪農家によって生産される生乳は、一日に三五六トン。そのうち二二〇トンが、チーズの製造に回されています。製造しているナチユルチーズは、「ゴダ」、「カマンベール」、「ストリング」、「スノウブラン」（フロマー・ジュブラン・マスカルポーネ）、「カッチージ」など。年間生産量は、七、六八九トン（二〇〇四年）にのびります。



「わたしたちの役目は、酪農家が一生懸命搾った生乳を加工し、おいしい乳製品として消費者にお届けすることです。日本人のチーズの消費量は、まだ欧米の十分の一以下でしかありません。酪農家と消費者を結ぶパイプ役として、わたしたちが働く余地はまだ

十分にあると考えているんです」
工場長の内田幸生さんは、こう話します。この工場では、雪印の家庭用ナチユルチーズのほとんどを生産しています。そのため、一般消費者の動向をキャッチすることに、いつもアンテナを向けてきました。

「チーズといえばワインですが、わたしたちは日本酒や焼酎に合うチーズがあってもいいと考えているんです。その答の一つが、裂けるチーズだったんですね。実は、あれは裂きイカから発想されたものだったんですよ。クセのない味が受け入れられて、いまはフル生産の状態です」

チーズを型に入れてプレスするとき、はみ出した部分が裂ける性質を持つそうです。裂けるチーズはそこに注目して作られたのですが、いまは機械で自動的に生産されています。



熟成庫のゴダに雪印の原点がある

工場内を見学させてもらいました。一般の人でも、申し込めば自由に見学できます。ただ、衛生管理が厳しいので、白衣を着て何度も消毒しなければなりません。

酪農家から集められた生乳は、検査の後、工場内に受け入れられます。チーズ作りは、まず生乳にスターターとして乳酸菌を入れた後、レンネットという酵素を入れて、牛乳を固めます。そして、固まったカードを小さく切つて、攪拌することで、カードと呼ばれる固形物と、ホエーという黄緑色の液体に分離します。これはカマンベールのようなソフトタイプのチーズでも、ゴダのようなハードタイプのチーズでも、変わりありません。手づくりの場合と同じ工程ですが、この工場ではそれを機械を使って、大がかりにやっているわけです。

この工場生産されたゴダチー

ズの九九%は、6Pチーズ、スライスチーズなどのプロセスチーズの原料として利用されます。残りの1%に過ぎませんが、昔ながらの伝統的製法で熟成、ゴダチーズが製造されています。しかし、その1%には、チーズにかけ熱い思いが込められています。ゴダの熟成庫に入ると、空気がひんやりと湿っていました。ゴダのふるさとであるオランダの温度と湿度に合わせているそうです。

天井まで続く棚に並べられた、たくさん円いゴダたち。ここで熟成させる一年間のあいだ、毎日すべの重いゴダの場所を入れ替え、一個ずつ表面を拭かなければなりません。気の遠くなるような作業です。しかし、ここで熟成しつづけるゴダにこそ、雪印のチーズ全製品の原点があるのでしょう。



●雪印乳業大樹工場 〒089-2155 北海道広尾郡大樹町緑町35
Tel:01558-6-2121 Fax:6-2124

■ほうれん草のシェイク

●材料(4人分)

抹茶アイスクリーム 2カップ
 茹でたほうれん草
 ... 100g(みじん切り)
 A 卵 2個
 牛乳 1カップ

●作り方

Aをフードプロセッサーでよく混ぜ合わせる。
 仕上げに にアイスクリームを加えてさらに混ぜる。



■コールドトマトのミルクドリンク

●材料(4人分)

ミニトマト ... 12個(冷凍しておく)
 トマトジュース ... 1と1/2カップ
 A 牛乳 2カップ
 はちみつ 大さじ1
 シナモン 少々

●作り方

Aをよく混ぜ合わせて冷やしておく。
 ミニトマトを冷凍庫から出し、さっと水につけて皮をむき、ヘタをとって、を入れたグラスに加え、シナモンを振る。
 好みにバナエッセンスを1滴。

●材料(4人分)

ナス 2本
 オリーブ油 適量
 オイルサーディン 100g
 塩・コショウ 各少々
 A ハーブ 大さじ1
 (タイム・ローズマリー・パセリなど)
 ピザ用チーズ 1カップ
 粉チーズ 大さじ2
 トマト 1個(粗みじん切り)

●作り方

ナスは縦半分に切ってアク抜きし、オリーブ油でナスの両面を焼く。
 の上にオイルサーディンを乗せ、Aを平均に乗せ、塩・コショウとオリーブ油を少々振る。
 をオーブントースターでうすく色づくまで焼いて取り出し、トマトを乗せる。
 タバスコ、レモンを添えても。

■ナスとサーディンのチーズ焼き

かんたん 乳製品料理 cookings

夏バテをしないためにも、しっかりと栄養をとりましょう。
 旬の野菜と牛乳・乳製品で栄養バランス満点です。



■野菜のみそチーズ和え

●材料(4人分)

キュウリ 1本(千切り)
 大根 適量(千切り)
 ニンジン ... 小1/2本(千切り)
 わかめ 20g(2cmに切る)
 A 甘口みそ 大さじ3
 みりん 大さじ1
 B ミックスチーズ 大さじ3
 粉チーズ 大さじ1/2
 一味唐辛子 少々

●作り方

Aを器に盛る。
 Bをよく混ぜ合わせ、なめらかに混ぜ、を和える。
 三つ葉やトマトを飾っても。





農村のよさを 伝えたい 「ファームイン 望風林」



静けさが癒しとなる

望風林は、岡田牧場が始めたファームイン。地元のカラマツ材をふんだんに使ったログのコテージが、一面の緑のなかにポツンと建っている。周囲には、ほとんど人の気配がない。ときおり、林の中からエゾシカが顔を出す。一六〇頭の牛を飼う岡田牧場へは一・五キロほどの距離。牧場は教育ファームとなっているので、希望すれば、そこで農業体験をすることもできる。岡田秀子さんは、ファームインを開いた理由をこう話す。



「都会の人に、農村のよさを少しでも伝えられたいです。現場を見なければ、分からないことも多いでしょう。お金さえあれば何でも手に入る時代で、“食”が軽くなりすぎているのも気になります」。

ここに泊まってみれば、周りの静けさに驚くにちがいない。車はめったに通らないし、夜になると人工の明かりはまったくない。月の明かりと星の光だけが、地上を照らしている。都会に暮らす人にとつては、それが何よりの癒しになるらしい。室内の木ぬくもりも、心を落ち着かせてくれる。部屋に置かれたノートには「また来たい」というメッセージがたくさんあった。重度の知的障害のある子が、大きな声を上げていたのに、ここに泊まったら、すっかり穏やかに。家族に喜ばれたこともあったという。

ここは格好の集会所

コテージは原則的に一棟貸しなので、一人で利用しても十人で利用してもいい。さまざまな調理器具や食器、調味料、冷蔵庫、レンジなどが揃っている。食材さえ持つて行けば自分たちで料理できる。外でバーベキューも可能。季節によっては、手づくりの野菜や自家産の卵

の差し入れがあるかもしれない。秀子さんはお菓子作りが趣味なので、冷蔵庫にレアチーズケーキなどが置いてあることもある。また、このファームインは、バリアフリーとなっており、車椅子の人も利用しやすい。地元の人たちが、このコテージを利用することも少なくない。いくら騒いでも周囲に迷惑をかけることはないし、時間的な制約もないから、ゆつくりくつろぐことができる。また、女性グループが日中に、集まることもある。小さな町には喫茶店などが少ないので、ここが格好の集会所となっているらしい。

子どもたちに料理を教える

秀子さんは、ここで料理教室を開いている。昨年の夏には、高校生たちを対象に、バターやアイスクリーム作りを教えた。また、今年の冬には、ジュニアホルスタインクラブという酪農家の子どもたちのグループを対象に、乳製品を使った料理を教えた。そのメニューを見ると、「秋鮭の和風スパゲティ」「牛ヒレ

肉の巻き物」「きのこのクリームスープ」「エビのみそチーズ焼き」「ブルーツカスタード」「ティラミス」と、盛りだくさん。牛乳やチーズをどのように料理に生かすか、そのさまざまな方法を学べるようになっていく。



「接客業はいままで経験したことがない世界なので不安でしたが、お客さまに喜んでもらえるのは、こんなに嬉しいものなりました。牧場の仕事着のままでは出られないので、自分の服装にも気を使うようになりましたね」

一面の緑のなかに建てられた、木のファームイン。そこに、遠くから近くから、さまざまな人が集まってくる。そこから生まれる交流の渦は、これからさらに広がってゆくにちがいない。

〒089-2446 北海道広尾郡広尾町香福
Tel:090-9524-3044 <http://www4.ocn.ne.jp/~bouhurin/>

■ファームイン 望風林



南十勝のチーズ工房



日本のナチュラルチーズの六〇%は、十勝で生産されている。十勝におけるチーズ文化の広がりには、国際的にも評価されていて、今年の「ナチュラルチーズ国際交流会議」は十勝で行われ、合わせてフェアも開催された。南十勝だけを見ても、五つの町村で、チーズ工房が六つに、工場が二つ、フランスでは一つの町村に必ず一つはあるといわれるがそれより密



河西郡中札内村西2条南7丁目2
Tel:0155-63-5070 Fax:0155-63-5071
<http://www.t-fromages.com>



十勝野フロマージュ

代表の赤部紀夫さんは、乳業メーカーでチーズを作っていたが、自分の思い通りにチーズを作りたくて独立し、十勝野フロマージュを設立した。白カビタイプを専門とし、地元産の農産物を組み合わせることを工夫している。「ピリンズカマンベール」は中札内産の大豆を丸ごと入れたもの。地元産のクワワインで表面を洗って、熟成させたものもある。

ミルキーハウス

今年の三月から製品を売り出し始めた、新しい農家チーズの工房。代表の多田悦子さんは酪農家で、蔵王でチーズ作りを学んだ。そのときの縁で、菌はオランダ産のものを使っている。子どもたちのおやつとしてや、食卓にすぐに乗せられるチーズに興味があり、いまはゴータとストリングスを製造している。



広尾郡忠類村字新生183
Tel:01558-8-2973

花畑牧場

ジャージー種の牛の乳から、セミハードタイプの「トムチーズ」、「フレッシュタイプ」の「モzzarella」などを製造している。



河西郡中札内村元札内東4線
Tel:0155-69-4333 Fax:0155-63-6111
<http://www.hanabatakebokujo.com>



半田ファーム



チーズ工房の上にあるティールームからは、放牧されている牛たちが見える。牧場の搾りたての牛乳を使うことにはこだわり、「チモン」「オチャード」「ルーサン」の三種のチーズを主体に製造している。教育ファームの認証を受けており、ここを訪れて農業を学ぶ子どもたちも多い。



広尾郡大樹町下大樹198
Tel:01558-6-3182 Fax:01558-6-3181
<http://www11.ocn.ne.jp/~michina/Homepage.htm>

西川牧場 チーズ製造施設



おばあちゃんが開いた、牧場の小さなチーズ工房。そのチーズには、手づくりならではの素朴な味わいがある。

広尾郡大樹町字日方221
Tel:01558-6-3726

ゼンキュウファーム

久保悦子さんが作る農家チーズ。製造しているのは、半硬質タイプのチーズで、プレーンと自家産のキャラウェイを入れたもの二種類。これは工房を始めたときから、変わっていない。工房にはシヨップが併設されており、試食も可能。牧場内には、ドサンゴ馬をはじめたくさんの動物があり、遊ばせてくれる。



広尾郡広尾町トヨイベツ47
Tel&Fax:01558-5-2158

雪印乳業大樹工場



広尾郡大樹町緑町35
Tel:01558-6-2121 Fax:01558-6-2124

「雪印北海道ゴータチーズ大樹」は、熟成庫で一年間寝かすことで、本格的な風味を持つ。

ほっかいどう牛乳だよりのバックナンバーは下記のホームページで
ごらんになれます。
ホームページアドレス
<http://www.hokkaido-milk.net>

発行
北海道指定生乳生産者団体
ホクレン農業協同組合連合会
札幌市中央区北4条西1丁目 TEL011-232-6189