



ほ
っ
か
い
ど
う

牛
乳
だ
よ
り

い
づ
れ
も



ほっかいどう牛乳だより
vol.15



ホクレン農業協同組合連合会



いい草を腹いっぱい食べて、

きちんとした乳を出してもらおう



士別市は、道北の名寄盆地の中央に位置する街。北海道第二の長流である天塩川が流れる、緑ゆたかな土地です。丘陵地帯では、古くから酪農がさかんで、いまは約五、四〇〇頭の乳牛が飼われています。近年、市内の酪農家の三分の二が参加する、粗飼料の共同供給組織「ができ、酪農経営が一段と先進化されました。小泉さんの牧場は、その「デイリーサポート士別」のすぐ横にあります。この組織ができたことで、小泉隆さんとその息子の誠さんは、酪農の将来に明るい見通しを持つことができました。いい草を腹いっぱい食べさせれば、牛はきちんとした乳を出してくれる。それを信じて、家族で毎日の仕事に励ん

北海道 士別市
小泉 牧場



三年前に息子が牧場へ戻ってきた

牛舎で、若い二人が働いていました。牛の世話をしながら、とても楽しそうです。それもそのはず。この二人は、五カ月前に結婚したばかりなのです。小泉誠さんは、いま二九歳。いちど牧場を離れて札幌で働いた後、三年前に戻ってきました。結婚相手の寛子さんは三歳。以前この牧場で、実習生として働いていた人です。といつても、ちようどその頃は誠さんが札幌へ出ていたので、

二人は軽く挨拶をする程度の仲でした。二人の関係は、結婚前に急速に深まったようです。

誠さんは、高校を出てから二年間ほど、父親を手伝って、牧場の仕事をしました。しかし、そのころの牧場経営は厳しい状態だった上に、畑と複合の形だったため労働時間も長かったといえます。

「こんな仕事はやつてられないやつて、思いましたね。休みもろくに取れませんでしたから。それで、札幌へ出て、六年間働きました。ここへ戻る気になったのは、牧場を取り巻く状況が一変したからなんです。デイリーサポート士別というTMRセンターができて、将来の展望が見えてきたんですね」

小泉牧場のすぐ横に、デイリーサポート士別の建物が立っています。この会社は、地域の酪農家たちが集まって設立したもので、牛の飼料である牧草やトモロコシを共同で収穫し、牛の飼料として最適な状態に調整した上で、各戸に配達する仕事をしています。

一番大事なのはいい粗飼料を確保すること

息子が家を出ていったことで、父親の隆さんは、自分の仕事を見つめ直したといえます。やがて働けなくなつたときの、牧場の将来も考えなければなりません。一時は、規模を縮小することも考えました。





「わたしは小さいときから機械が大好きで、この辺でもとくべつ、持っている農業機械が多かったんです。個人経営なのに、牧草収穫のための大型自走ハーベスターまで持っていました。機械の購入費用を捻出するために、小豆や小麦などの現金作物を作っていたんですね。しかし、畑に時間を取られると、牛の方に目が行き届きません。それで、牛が健康でなくなると、なかなか元には戻らないんです。生きものを相手にする以上は、年中、安定した管理をしない

牛たちは同じエサでも飽きることはない

デイリーサポート土別の敷地内に、バンカーサイロと呼ばれる巨大な飼料の貯蔵庫がありました。コンクリートでコの字型の囲いを作り、そこに刈りとって細かくした牧草やトウモロコシを詰めるもの



ければならない。それで、酪農に専念することにしました。牛を飼うときに一番大事なのは、いい粗飼料を確保することです。エサが悪ければ、乳も出ないし、牛の健康も損なわれる。そう考えていたときに、地域でTMRセンターの構想が浮上してきたんです」

デイリーサポート土別が設立されたのは、二〇〇一年十一月。小泉さんも含めて、二二戸の酪農家が結集しました。これは土別市の酪農家戸数の三分の二に当たります。会社が管理している草地は一、三〇〇ヘクタールといえますから、想像もできない広さです。



ます。これを基本に、配合飼料をミックスして、栄養バランスを整えたのがTMRという飼料。牛たちはこれが大好きで、年中同じものを食べています。牛たちは人間と違って、飽きるということがありません。毎日、同じ飼料を、同じ時間に食べるのが好きなのです。

デイリーサポートには専任の職員がおり、個々の酪農家は牧草を収穫したり、サイレージを調整したりする必要があり

繁殖の仕事を思い切って任せた

息子の誠さんが帰ってきたことで、隆さんの仕事が楽になりました。いまは搾乳を隆さんと寛子さんが受け持ち、牛や

ません。毎日、同じ時間にきちんと調整された飼料が届けられます。その分、牛の世話に力を注げるようになりました。

「個人でやっているのと、どうしても飼料の品質が変動するのですが、いまのTMRだと年中同じ水準のエサを与えられます。添加剤などはいっさい使っていないので、搾った牛乳も安心して飲んでもらえるんですよ。時間に余裕ができて、牛にも目が行き届くようになったので、乳量も乳質もよくなっているんです」

小泉牧場の昨年の年間生産乳量は、六四〇トン。それが今年は六七〇トンに伸びると予測されています。いまの搾乳牛頭数は五八頭ですが、近いうちに一五頭ほど増やすそうです。

飼料の管理と、まだ乳を搾っていない若い牛の世話を、誠さんと中国からの研修性が受け持っています。酪農家にとって、





「繁殖」はもつとも技術の要求される仕事ですが、隆さんは思い切って誠さんに任せました。

いうまでもなく、牛が乳を出すのは、お腹に子どもをはらむからです。効率よく乳を出してもらうには、出産後あまり間をおかずに妊娠させる必要があります。これを授精といいますが、そのタイミングを計るのがなかなか難しいのです。いつも牛の状態をチェックして、サインを見逃さないようにしなければなりません。隆さんは、一頭一頭について、誰が見ても分かるようにデータを作っているそうです。

「酪農という仕事は難しいけど、結果が出るので面白いし、やりがいがありますね」

いまでは誠さんの技術を、隆さんもすつかり信頼しています。小泉

牧場では、一頭一頭の牛を大切に育てることを、基本方針としてきました。そのため、生まれた子牛には一カ月間、人工乳ではなく、母乳を与えています。また、乳牛としての寿命も、平均より一年ほど長くなっています。「いい草を腹いっぱい食べさせて、きちんとした乳を出してもらおうこと。それが消費者に喜んでもらうことにつながる」というのが、父から息子への教え。それを受け継いで、誠さんは牧場の仕事に精を出しています。牛舎は古くても、きれいな環境で、牛たちも居心地がいいにちがいありません。誠さんと寛子さんは、もうすぐ新婚旅行に旅立つそうです。



明治乳業(株)旭川工場では…

北海道の良質な生乳を確保できる

明治乳業旭川工場は、一九六八年に牛乳生産工場として操業を開始しました。明治乳業のなかでの牛乳生産量は国内最大規模で、年間の出荷量は一〇万トに及びます。旭川は北海道の中心よりやや北に位置する都市ですが、その周辺の酪農地帯で生産される生乳の半分以上が、この工場に運び込まれています。酪農家から生乳を集めた二丁一七丁入りのミルクタンクローリー車が次々に集まってきました。夏場の最盛期には、ミルクタンクローリー車が二十数台集まりますから、一日におよそ四〇〇トもの生乳が運び込まれることとなります。集められた生乳は、安全性や品質の厳しいチェックを受けた後、巨大なタンクに移されます。

この工場で生産される製品の八五%は大ヒット商品となった「明治おいしい牛乳」です。ここから出荷された製品は、小樽港や苫小牧港に運ば



【明治乳業(株)旭川工場】

れ、そこからフェリーで関西、東海地方へ運ばれます。また、二〇〇五年三月に発売された 明治北海道の贅沢しほりミルクは、すべてこの工場が生産され、全国に流通しています。明治乳業のなかでも高価格帯に入るこの、明治北海道の贅沢しほりミルクのネーミングに、なぜ「北海道の」という形容詞が付けられているのか、工場長の黒木公隆さん(二〇〇六年一月一日付埼玉



工場長に異動)にお聞きしました。「この商品は、生乳を搾ってからパックするまでの鮮度にこだわっているのも特長のひとつです。北海道の生乳生産地であるここ旭川工場で製造することで、北海道の「おいしさ」を追求しました。北海道は、年間を通じて良質な生乳が、しかも大量に確保できます。私たちの仕事は、品質の優れた生乳を商品化して全国に流通させることです。ですから、まず、おいしくて安全な生乳を確保しなければなりません。」健康で、おいしい「がわたしたちの会社の企業スロートガンです。この、スロートガン通りの「健康」と「おいしさ」を全国のお客様にお届けするために、北海道の良質な生乳は大切な原材料です。」



北海道のおいしさが最新技術で商品化される

北海道の生乳のおいしさが、明治乳業の最新技術でパックに詰められ、全国に届けられています。明治乳業の最

新技術についても黒木工場長にお聞きしました。

「明治おいしい牛乳」は、「ナチュラレテ」で、一番長い賞味期限を付けているのです。その裏付けとなっているのは、旭川工場は、明治乳業の工場の中で、

「この工場には、早くよりESEL技術が導入されています。これは Extended Shelf Life(賞味期限の延長)の頭文字をとった略語で、生乳から製品に至る製造工程において、徹底した衛生管理を行なう技術のことです。さらに、この工場ではロングライフ牛乳を二〇年以上製造してきた



「この工場には、早くよりESEL技術が導入されています。これは Extended Shelf Life(賞味期限の延長)の頭文字をとった略語で、生乳から製品に至る製造工程において、徹底した衛生管理を行なう技術のことです。さらに、この工場ではロングライフ牛乳を二〇年以上製造してきた

った独自の製法です。これにより、まろやかなコクと香り、後味のさわやかさを持つ牛乳が生まれ、全国のお客様さまに好評をもって迎えられました。また、「明治北海道の贅沢しほりミルク」は、「NF膜濃縮」により、カルシウムやたんぱく質が普通牛乳より濃縮される製法です。膜濃縮とは、膜を利用して牛乳中の成分を選択的に濃縮する技術です。低温で生乳の水分などを抜き、たんぱく質、乳糖、カルシウムなどの成分を濃縮しているため、たくさん飲まなくても栄養分はしっかり摂れ、濃厚な味わいが楽しめます。健康に関心の高い中高年のお客様さまに支



技術もあります。これらの技術の蓄積と従業員の高い衛生意識があるからと考えます。」

旭川工場は二〇〇五年八月に、環境マネジメントにかかわる国際規格であるISO14001の認証を取得しました。これは牛乳、乳製品の製造において、省エネルギー、資材の有効活用、廃棄物排出量の削減と再資源化などのほか、地域社会との共生をめざすものです。この工場が新しくなった今年からは、小学生たちや旭川街づくり見学会の参加者たちも訪れるようになりまし。北海道にしっかりと根付いた活動をする工場として、地域の人びとにも親しまれているところです。



●明治乳業(株)旭川工場
北海道旭川市永山町7-29
Tel:0166-48-1192 / Fax:0166-47-4921
<http://www.meinyu.co.jp>

北海道の長い冬も去り、
少しずつ春の気配を感じられるようになりまし
食卓にも春の素材と牛乳・乳製品を使った料理で、
スプリング・ハズ・カム。

■絹さやときのこのチーズ蒸し



- 材料(4人分)
 - 絹さや 200g
 - しめじ 1房(石づきを取る)
 - エリンギ 150g(一口大)
 - ぶきの水煮 100g(2cmに切る)
 - 市販のホワイトソース 1カップ
 - チキンコンソメスープ 1/2カップ
 - ナチュラルチーズ 1カップ
 - カマンベールチーズ 1/4個分(一口大)
- 作り方
 - Aを5~7分、強火で蒸す。
 - 小鍋にBを合わせて煮溶かし、なめらかになったら、器に盛ったの上にかける。

- 材料(4人分)
 - いちご 100g(へたとる)
 - レモン汁 小さじ2
 - 砂糖 大さじ2
 - 牛乳 2カップ
 - 粉ゼラチン 5g
 - 水 大さじ2
- 作り方
 - Aをミキサーにかける。
 - Bをふやかして、湯せんにかけて溶かす。
 - をボールにあげ、を少しずつ加えながら混ぜ、型に入れて一晩、冷蔵庫で冷やし固める。

■いちごミルクゼリー



- 材料(4人分)
 - キャベツの葉 適量
 - オリーブオイル 大さじ1
 - 玉葱 1/2個(みじん切り)
 - A 生姜のみじん切り 小さじ1
 - ひき肉 300g
 - 塩・コショウ 各少々
 - B 酒・醤油 各大さじ1
 - 砂糖・豆板醤 各小さじ1/2
 - 玉葱 1/2個(スライスして水にさらす)
 - 赤ピーマン 1個(厚切り)
 - C 絹さや 100g(千切りして湯通し)
 - カマンベールチーズ(スライス) 適量
 - 好みのチーズ(スライス) 適量

■キャベツのしんなり巻き



- 作り方
 - キャベツの葉は、熱湯にサツとくぐらせてしんなりさせ、冷ましておく。
 - オリーブオイルでAを炒めて塩・コショウをし、Bを加えて味をなじませ、冷ます。
 - でCを巻く。

■イワシのチーズ焼き

- 材料(4人分)
 - イワシ 4尾
 - 赤ピーマン 1個(千切り)
 - A ピーマン 2個(千切り)
 - 玉葱 1/2個(千切り)
 - ピザ用ソース(又はサルサソース) 大さじ3~4
 - ナチュラルチーズ 1/2カップ
 - オリーブオイル 大さじ1
 - B プレーンヨーグルト 1/2カップ
 - 塩・コショウ・チリペッパー 各少々
 - イタリアンパセリ 適量

- 作り方
 - イワシは頭と内臓をとって洗い、手で開いて中骨を取る。
 - の身にピザ用ソースを塗って、二つに折り、オリーブオイルを熱したフライパンに並べ、フタをして中火で4~5分焼く。
 - にAを散らし、チーズを散らして再びフタをして2分ほど焼く。
 - を器に盛り、混ぜ合わせたBをかけてイタリアンパセリを飾る。





M a c k e n z i e F a r m



豊かな自然の中で 食の生産現場を 体感してもらいたい

牛五頭から牧場をスタート

道央自動車・和寒インターチェンジから、なだらかな丘陵地帯が続く山道を、車で約二十分ほど走ると、冬枯れの山間に、トレーラーハウスと腰折れ屋根の建物に出会う。ここが「豊かな自然の中で、食の生産現場を体感してもらいたい」という思いを込めて、一九八九年に川又幸数さんが開いたファームイン、マッケンジーファームだ。

川又さんは岩手県釜石市出身。地元の製鉄所に勤めていたが、子どもの頃にみた北海道の風景が忘れられず、二十歳で北海道に渡り、十勝の牧場で二年、アメリカの牧場で三年、早来の牧場で四年の経験を経て、一九七七年、まき子夫人と幼児二人を伴ない、この地で牧場を開いた。牛五頭からスタートした牧場も、現在は六〇頭ほど。しかし、一人が目が届く範囲は六〇頭が限界と、今後も増やす気はないという。酪農は、一年三百六十五日働き詰めといわれるが、川又さんは、二十四時間



忙しいわけではない」と言い、空いた時間を利用して教育ファームとファームインを始めた。

家族それぞれが役割を分担

「はじめの十年は働き詰めでした。ようやく牧場も軌道に乗り、親類や友人を招くと、皆、ここは素晴らしいところだと感激する。あらためて周囲を見渡してみると、エゾシカやリスが駆け回り、山菜が自生する雑木林もあれば、ヤマベがいる川もある。夜になれば、頭上には満天の星。この空間を、都会の人にも分けてあげられたらと思いました」それが、ファームインを始めた動機である。

客室は、はじめは自宅の一室を当てていたが、五年前にトレーラーハウスを導入。その翌年には、「農家でなければできないことをやろう」とファームレストランをオープンさせた。ファームレストランでは、自分の畑や地元で採れる旬の食材を提供している。野菜をつくるのは、まき子夫人の担当。牛の糞で

ふうに過ごすかは、まったく自由だ。

食の生産現場を知る絶好の場所

マッケンジーファームでは、特に体験メニューを設けていないが、希望すれば子牛にミルクをあげたり、鶏が産んだ卵を取ってきたり、野菜の収穫の手伝いをしたり、やぎやポニーなどにエサ



をあげるなどの体験ができる。夏は太陽の恵みをたっぷり浴びて育った無農薬野菜の収穫、秋に

はジャガイモ掘りなども体験できる。

「農とは食を生み出すもの。食には農から生まれるもの。農に触れ、自然の中に身を委ねることで、確認できることがあるはず。農場ほど食が作られる現場を知る絶好の場所はありません」それが川又さんの農への思いで

ある。地元の旬の食材にこだわるため、野菜の収穫のない一月から四月下旬まではファームインもレストランも休業となる。

牛乳豆腐のわさびしょうゆあえ、季節の野菜サラダ、宗谷牛サーロイン陶板焼、グラタン、カボチャのスープなどがついたコース料理5,250円



Mackenzie Farm
マッケンジーファーム

士別市上土別町17線南66番地
Tel / 01652-4-2470 Fax / 01652-4-2998 <http://mackenzie.tesio.net/>

上川・空知の チーズ工房

大雪連峰と夕張山脈に囲まれた、北海道のほぼ中央に位置する上川・空知地域では丘陵地を利用した放牧風景を見かけることが多い。ヨーロッパの片田舎を思わせる、牧歌的な光景が続くこの地域では、広い緑の草地でゆったりと草を食む牛から搾る新鮮なミルクで、個性的なチーズづくりに取り組む人



横市フロマージュ舎

全国に六万人の顧客を抱えるチーズ工房。酪農を営んでいた横市英夫さんがチーズづくりに取り組んだのは、



芦別市本町1077

Tel:0124-22-2007 Fax:0124-22-0869

家族のために美味しいものをつくりたいという思いから。独学でチーズづくりを学んだ横市さんは「チーズは漬け物」というのが持論。だから、製造後十日〜十五日ほどで出荷し、それぞれの家庭で熟成度合いを楽しみながら味わってもらおう。それぞれの家庭で保存する状態によっては、熟成度合いも味も違ってくる。いわば、横市さんのチーズは、買った人が、保存を通して味を完成させるのだ。製造しているのは白カビタイプのみ。焼印が押された芦別特産のシナノ木でつくられた木箱をあけると、チーズとともに、奥さん自筆の手紙が添えられている。



富良野チーズ工房

富良野の観光スポットとしても人気の高い、富良野チーズ工房。製造しているチーズも、富良野らしさを前面に出した、ふらの赤ワイン入りのワインチェダーに加え、富良野の肥沃な大地が雪に覆わ



れているイメージを表現した、イカスミ入り白カビタイプの「セピア」などの四種類があり、ふらのワインとともに、まちの特産品として定着している。富良野の自然から生まれた新鮮な牛乳を原料に、富良野ならではの味を追求している。「チーズづくりは、常においしいものをつくる」という意識が必要。つくり手の気持ちを感じ取るよう



「でも、気も抜けない」と、ふらの農産公社・常務取締役の大内正三さんはいう。アイスクリーム工場、体験工房も併設されているため、アイスクリーム、バター、チーズなどの乳製品づくりを体験することもできる。

富良野市宇中五区

Tel:0167-23-1156 Fax:0167-23-3600 <http://www.furano.ne.jp/furano-cheese>

食彩工房「美花夢」

下川町の小高い丘の上にある食彩工房「美花夢」は、三世代で酪農を営む押田ファミリーが「体にやさしいおいしいものを届けたい」と、二〇〇二年に開いた工房。道産小麦でつくる天然酵母のパンやチーズ、ケーキ類を家族総出でつくっている。チーズはフレッシュタイプのモッツアレラとクリームチーズの二種類。工房には「雲の上の花畑」とネーミングされた食事ができるスペースもあり、五月から十月までは、チーズを使った軽食や、地元食材を使った料理、手づくりケーキなどを、その場で味わうことができるほか、天気の良い日には、町内の一番高い場所、素晴らしい景観を眺めながらのガーデンパーティーも楽しめる。



下川町深和1172

Tel/Fax:01655-4-2756

<http://www.be-calm-s.com>



フロマジエリしもかわ

売り上げの九割が本州からの直接注文というチーズ工房。元酪農家の服部宗一さんがつくるチーズは、「生乳のおいしさをそのまま活かしたい」というこだわりから、その日の朝に搾った乳を、その日のうちにチーズに仕上げている。原料の生乳は、町内で唯一、放牧飼育をしている牧場から入れているが、これも服部さんのこだわり。ゴータ、モッツアレラ、カマンベール、クリームチーズ、ブレイン、レーズン、ガリック、オニオンを製造しており、毎日、手を入れて、熟成させ、時間をかけて熟成させることで、新鮮な生乳と乳酸菌が作りだす独特の味のハーモニーをつくりあげている。



下川町一の橋267番地

Tel/Fax:01655-6-2040

<http://home.interlink.or.jp/ysc/koubou/top.htm>



クレストジャパン

「北海道らしい商品を全国に発信したい」と道産野菜や畜産加工品のオリジナル商品を手がけてきたクレストジャパンが、商品アイデアにチーズを加えたのは一九九九年から。現在、全アイテムのうち、チーズ関連商品は四分の一を占めるほどになり、ナチュラルなクリームチーズから夕張メロ



ンの果汁入りチーズ、ガリックと生パジルをブレンドしたスプレッドタイプなど、ユニークなチーズ商品も続々と生み出している。なかでも人気なのが、クリスピータイプのチーズ。パリパリとした食感が特徴の、おせんべい感覚で食べるナチュラルチーズで、ビールのつまみによく合う。チーズを使った商品開発で、より北海道らしさをアピールしていったと、北海道ならではの美味しさを追求している。

滝川市流通団地1丁目2-4

Tel:0125-23-7020 Fax:0125-22-0661

<http://www.crestjapan.jp/>

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 TEL:011-232-6189