



ほっかいどう

牛乳だより



ほっかいどう牛乳だより
vol.17



ホクレン農業協同組合連合会



北海道
高橋 牧場

札幌
二七三町

農場訪問記



土にふれ、牛にふれれば、農業がわかる



ニセコは北海道でも有数の観光地。夏はラフティングやゴルフ、冬はスキ一の客が押し寄せる。高橋牧場は、ここで二〇年以上前から牧場体験の客を受け入れてきた。修学旅行で訪れる本州の高校生も多い。生徒たちはアウトドアスポーツを楽しみながら、牧場体験もする。そこで、土にふれ、動物にふれた体験は、大切な思い出となって残るにちがいない。



これが本当の牛乳の味なのか

牧場の中には搾乳体験用のハウスが用意されていて、ここに一頭の乳牛がつながれている。本州から来た高校生たちは、ここへ入ったとたん、牛の大きさに圧倒されているようだ。順番に乳を搾ってゆく。ゆたかな乳房に、最初は恐る恐る手を伸ばしているが、白い乳が出てくると驚きの目を見張っている。

「でかい」「あつたかいよ」「出た、出た!」「あ、鳴いた」どの男の子も女の子も、初めての体験に目を輝かせている。ここで搾られた牛乳は、後で休憩所で生徒たちにふるまわれる。

「できるだけ搾りたての生に近い状態で、飲んでもらっているんです。これを飲まなければ、牧場に来た意味がありませんからね。牛乳は、その温度によって、その場の気温によって、季節によって、ぜんぜん味が違ってくる。工場製品とは違うんだということを、わかってほしいんです」

高校生たちのなかには、これが本当の牛乳の味なのかと、驚く子も少なくない。それまで飲めなかったのに、ここへ来てから飲めるようになった子もいた。

「乳質には自信があるんです」というように、牛乳のおいしさと安全性のために、高橋さんはいつも細心の注意を払っている。





● ● ● 高校生たちのジャガイモ掘り

続いて、高校生たちが、ジャガイモ畑に入ってしまった。手の中に入れてみると、案外浅いところからジャガイモが出てくる。「オー」という声があちこちから上がった。高校生たちの顔は、幼いころの土遊びに戻ったように嬉しそうだ。「キヤー」という声に振り返ると、女子生徒が替えている。コオロギが飛んだらしい。「せつかく北海道へ来たんだから、イモ掘りだよな」と、ピアスをした男子生徒が隣の子に話しかけている。

高橋牧場には、一五年ほど前から、本州の修学旅行生たちがやってくるようになった。生徒たちは「セコでラフティングやゴルフを楽しむかわらわら、牧場で乳搾りやジャガイモ掘りを体験している。牧場体験を選ぶ子どもたちにとつては、土にふれ牛にふれることができるのが、北海道の魅力らしい。

「勉強ができるより、ちょっと悪そうな感じの子の方が、土いじりに夢中になるね。きつと、土は素直な気持を引き出すんですよ」と、牧場主の高橋育男さんはいう。

● ● ● 牧場の朝は早い

高橋牧場で乳を搾っている牛は、四〇頭ほど。酪農のほかにジャガイモも作っているので、夏から秋にかけては忙しい。バンカーという牧草を貯蔵するスペースには、収穫された草がぎっしり詰まっていた。ここで牧草はおいしく発酵し、冬の間の牛たちの飼料となる。そのほかに牛の食料としては、トウモロコシが用意されていて、これも発酵させて牛たちに与えられる。牛たちの健康を保ち、牛乳をたくさん出してもらうためには、良質なエサを与えることが第一だから、ここが酪農家たちの力の出しどころとなる。

「今年の草は、あまり生育がよくない。例年五月の連休明けに種を蒔くんですが、今年は五月二十五日まで草地に雪が残っていたんですよ。トウモロコシの実入りもよくないねえ」高橋さんはちよつと心配そうだ。

牧場の朝は早い。まだ夜が明けないうちから牛舎に入り、掃除して、搾乳を行う。四〇頭の牛を搾乳するには、一時間以上かかる。それが終わると、エサをやり、牛のベッドをととのえる。子牛にも乳をやらなければならぬ。忙しい毎日だ。

● ● ● ニセコならではの酪農のスタイル

高橋牧場には、年間一〇〇〇人以上の体験客が訪れる。夏場は、ほとんど毎日、お客さんを応対しなければならぬ。





「ペンションを営んでいる友人が、牧場を見たいという客を案内してきたのが、始まりでした。たしかに畑が忙しいときは大変ですが、これもニセコならではの酪農のスタイルだと思って割り切っているんです。ニセコには、年間四〇〇万人の観光客が訪れる。そのうちの何人かが、気軽に寄つてくれたら嬉しいですね。農業というのは閉鎖的になりがちだから、私たちとしても交流できるのは楽しいんですよ」

牧場からは、羊蹄山の姿が見える。その雄大な風景に歓声を上げる人も少なくない。高橋さん自身も、その人たちから教えられて、紅葉に染まったときや頂上に雪が降り始めたときの羊蹄山の美しさに、改めて気づくこともある。

牧場には、牛のほかにも、馬、ウサギ、ヤギ、ニワトリ、ハムスター、金魚、亀など、たくさん動物たちが暮らしている。子猫もたくさんいて、人なつこく頬をすり寄せてくる。「子どもたちには、酪農について勉強するような話はありません。ここで土にふれ、動物たちにふれてもらうだけで、十分だと思っています」

この牧場で遊んでいけば、頭からではなく、体で酪農や農業のことがわかる。それが高橋さんの考えだ。



牛乳の香りがあふれてくる

ミルク工房

牧場から運んだ搾りたての牛乳で

高橋裕子さんが、父親の経営する、ミルク工房でシュークリームを作りはじめたのは二〇歳のときだった。とくに習った経験があるわけではない。

「高校生の時からお菓子作りは好きだったので、家族や友人に食べさせても、まずいとは言われない程度だったですね。それで、シュークリームを試作したときは、工場に朝から晩まで詰めて、夢中で研究しました。二カ月間、三、四時間寝るために家へ帰るほかは、作って食べてみては捨てての繰り返しで、半はノイロTゼ状態。莫大な材料費がかかりましたが、ようやく思うような味になったのは、最後の二週間でした」

最終的においしいかどうかの判定を出す



北海道虻田郡ニセコ町
ミルク工房シュークリーム店

のは父親の守さんで、それまでにアイスクリームやヨーグルトを開発した経験がある。納得のいかない味には、決してOKを出ささない。

「父がいつも首を傾げるんですよ。」このくらいの味かって顔で。それで、負けるもんか、絶対にギャフンと言わせてやるうと思って、頑張ったところもありですね」

シュークリームのクリームの原料には、父親の牧場から運んできた搾りたての牛乳と生クリームをたっぷり使う。この素材のよさをそのまま生かそうとすると、やわらかな仕上がりになる。すると、シュー皮に厚みがないと、包みきれない。それでしっかりした生地を使うことにしたが、それでも皮が破れるとクリームがあふれてくる。地元のホテルのシェフに相談したところ、これでは商品にならないよ」と言われ



た。それでも、あえてそのまま商品化する
ことにした。デンプンやコーンスター
チを入れれば固くできるが、それでは本
来の味が失われてしまうからだ。たしか
に、このシュークリームを食べるには、
コッパが要る。あふれてくるクリームを口

で受けとめながら、食べなければならな
い。しかし、そのあふれ出してくる牛乳
の香りを楽しめるなら、それも苦にはな
らない。

冷凍しないで出すことにこだわる

お菓子作りをするにあたって、
裕子さんには一つの悩みがあつ
た。子どものころからアトピーを
もち、しかも牛乳と小麦粉へのア
レルギーがあつたのだ。これは、お
菓子作りにとっては大きなハンデ
イとなる。

「食べてみなければ、味が分か
らない。でも、口に入れると、具
合が悪くなる。わたし、死ぬかな
って思ったけど、それでも続けた
くなるだけの魅力が、この仕事
にはあるんですね」
新商品である、「ロールケーキ



には、小麦粉で
はなく米粉を使
うことにした。
米粉一〇〇%と
地元養鶏場の卵で作ったふわふ
わした生地で、とろりとした生
クリームをふんわり巻き上げて
いる。

ケーキ製造部門のスタッフは
一人。お菓子作りのプロは一
人もいない。パートの主婦と夏だ
け働くフリーターの若者たちだ
けだ。なぜ、こんなにたくさん
のスタッフが必要なのかと、同業者

からよく聞かれる。

「うちは添加物をできるだけ
使わないし、作ったものを冷凍し
ないんです。朝の搾りたての牛
乳を直送して、朝のうちに使う
という、ここでしかできないやり
方をしています。そのためにも、
これだけのスタッフが必要なん
ですね。鮮度が自分たちのプ
ライドなので、それは外せませ



ん」
シュークリーム店を始めて、三
年経った。最初はお客さんが来る
のかと不安だつたというが、
口コミで評判が広がって、いまで

はたくさんファンがいる。雪の
中を二時間かけて歩いてきたと
いう、オーストラリア人のお客も
いた。
裕子さんは、将来、二セコなら

ではの食材を生かし、アトピーの
子どもにも特別メニューを出せる
ようなレストランを出したいと
願っている。

父親の守さんの目標はチーズづくり

父親の守さんは一〇年前、牧
場の一角に、自家製の牛乳を使っ
たアイスクリーム工場兼店舗の
「ミルク工房」をつくった。自然な
風味をもつ守さんのアイスクリ
ームは評判を呼び、

「自分で生産した牛
乳を原料に、自分で質の高いも
のを作り、自分で売りたいとい
う



をもつと高度なものにして
いきたいんです」
守さんはホルスタインの



思いが強か
つたんです
ね。いまはチ
ーズを目標
にしていま
す。というの
も、チーズの

ほかに、ミルク工房に提供する牛
乳のために導入したブラウンス
イス種を飼い、乳量を抑え、遺伝
子組み換えの飼料を使わないこ
となどで、牛に無理がかからない
飼いや方している。それが、ミル
ク工房の製品に、自然な味わいを
もたらしめているのだらう。やが
て、ミルク工房製のチーズも、店
頭に姿を現すにちがいない。



●ミルク工房シュークリーム店
北海道虻田郡二セコ町字曾我888-1
TEL:0136-44-3838 FAX:0136-44-3839

9 <http://www.milk-kobo.com/>

Milk cooking

羊蹄山周辺は、北海道の秋冬の味覚。ジャガイモやゆり根などの名産地です。牛乳・乳製品は、そんな名産品との相性がピッタリなのです。



ゆり根と豆腐のホワイトグラタン

●材料(4人分)

- ゆり根 2玉(鱗片をはずして洗う)
- 木綿豆腐 1/2丁(1cmの角切り)
- バター 大さじ2
- A [小麦粉 大さじ2
- 塩・コショウ 各適量(多め)
- 牛乳 3カップ
- B [生クリーム 1/2カップ
- 白ワイン 大さじ2
- C [好みのナチュラルチーズ(刻んで) ... 1カップ
- 粉チーズ 大さじ2
- パセリのみじん切り 適量

●作り方

オーブンを200℃に熱しておく。ゆり根は耐熱器に平らに並べ、ラップをしてレンジに2分くらいかけておく。小鍋にバターを溶かし、Aを焦がさないように炒め、混ぜ合わせたBを少しずつ加えて混ぜ、なめらかになったら火を止める。グラタン皿に木綿豆腐を平均に入れ、を注いでCを全面にかけ、オーブンに入れて約20分、焼き色がついたら、取り出してパセリを飾る。



ササミスティック

●材料(4人分)

- ササミ 8本(スティック状に切る)
- A [塩・コショウ・味唐辛子・カレー粉 各適量
- バター 大さじ4
- B [ゴマ油 大さじ1
- コリアンダー 適宜

●作り方

Aをよく合わせてササミにまぶしておく。フライパンにBを熱し、を並べて、中火で両面をこんがりとしよく焼き、皿に盛り付けたらコリアンダーを飾る。

ジャガイモピザ

●材料(直径40cmくらい1枚分)

- ジャガイモ 3個
- A [塩 適量
- 片栗粉 1/2カップ
- プロセスチーズ 1/2カップ
- (シュレッド状にすりおろして)
- 水 適宜(調節用)
- B [ホールトマト缶詰 200g
- (ザルで漉す)
- 白ワイン 大さじ1
- 味唐辛子・塩・コショウ 各適量
- 砂糖 小さじ1
- ナチュラルチーズ 1カップ
- (シュレッドタイプ)
- 好みの具材 アンチョビ、玉ねぎ、ピーマン、サラミなど)

●作り方

ジャガイモはゆでて皮をむいてつぶし、Aを加えてよく練り、耳たぶくらいのをやわらかさにする(水で調節)

Bを小鍋に入れて煮詰めてソースをつくる。

オーブンを190℃に熱しておく。を直径40cmにのし、オープンシートにのせて約15分焼く。を取り出して裏返し、をぬり、好みの具材を並べ、全面にチーズを散らしてオーブンでチーズが溶けるまで焼く。





羊蹄山麓に
広がる町は、
冬に沸く



羊蹄山を背に支笏湖に向かう国道276号を進むと見えてくるのが「幸せな牛のミルク」と書かれた看板。斉藤久さんの「牧場タカラ」では、絞られたの乳を牧場内の工場で製造した「幸せな牛のミルク」を販売

している。低温殺菌でノンホモタイプ牛乳は、瓶の表面に浮かんだ生クリームを振り混ぜてから飲むと、コクのあるまろやかな味わいが広がる。冬場は夏のうちに刈り取り乾燥させた草がエサとなるので、乳脂肪分が高くなるのだそう。まさに自然の味といえる。

5月上旬〜10月末はオープンファームとして子供たちを受け入れ、牧場内の牛と触れ合うことができる。

牛乳は900mlと180mlの瓶入りで販売。製造量に限りがあるため、足を運ぶ前には電話で確認を。



虻田郡喜茂別町字中里
電話 0136・31・3930



① 牧場タカラ

美しい稜線から、蝦夷富士と呼ばれる羊蹄山。その裾野に広がるニセコ町や倶知安町は冬のスキーとジャガイモ、そしておいしい牛乳で知られています。3つのゲレンデが連なるアンヌプリが真っ白な雪に包まれるとパウダースノーを待ちこがれたスキーヤーたちでニセコエリアは一段と賑わい、ホテルやペンションでは、そんな旅人たちを地元の素材を使ったメニューでもてなします。このところ、チーズ工房が続けてオープンし、ニセコで育まれた味に深みが増しています。

ニセコエリア

- 牧場タカラ
- ニセコフロマーヂュ
- 藤井菓子舗
- ニセコチーズ工房
- ニセコピューラザ



◆ ホットカスタードフルーツ

- 材料(4人分)
- りんご 1個
 - 梨 1個
 - 柿 1個
 - カッテージチーズ 1/2カップ
 - 牛乳 2カップ
 - 卵黄 2個分
 - A 砂糖 1/3カップ
 - 薄力粉・片栗粉 ... 各小さじ1と1/2
 - バニラエッセンス 数滴
 - バター 大さじ1
 - B 干しぶどう、クルミ、チャービル各適量

● 作り方
フルーツはすべて、好みの形に切る。
Aをよく混ぜ合わせ、小鍋に入れて弱火でトロミがつくまで混ぜ、火からおろしてバターを加える。
皿に を敷き、 とカッテージチーズを盛ってBを飾り、アツアツをいただく。

- 材料(4人分)
- ジャガイモ 1個
 - A 粉ゼラチン 小さじ2
 - 牛乳 1/4カップ
 - B 牛乳 1/2カップ
 - 砂糖 1/4カップ
 - バニラエッセンス 数滴
 - C 生クリーム 1/2カップ
 - 砂糖 小さじ2
 - D 卵白 1個分
 - 砂糖 小さじ1
 - ミント 適宜

◆ ポテトふんわりデザート

● 作り方
ジャガイモは皮をむいて切ってゆで、熱いうちにクリーム状(マッシャーやフードプロセッサーを使うと便利)にする。
Aの牛乳にゼラチンを加えてふやかしておく。Bをあわせて湯煎にかけ、熱くなったら を加えて溶けるまで混ぜる。
に を加えて混ぜて、20分ほど冷ます。Cを八分立てにしたものと、Dでメレンゲをつくったものを に加えてサックリと混ぜ、器に入れて固まるまで冷やし、ミントを飾る。



Milk
cooking



プロのスノーボーダーとしての経験を持つ関根明さんが、いずれは食べ物に関わる仕事をしたいと準備していたのが目の前に東山スキー場が広がるニセコの地。北海道のナチュラルチーズの草分けと言える瀬棚町の近藤チーズ牧場でチーズ作りを学んだ後、余市町でチーズ工房を開き、昨年12月に念願のニセコに移転した。

現在作っているのは、カマンベール、ストリングチーズブレイン、粗挽き、行者（ニク）、デンマークチーズのハバチ、ゴダ、ウォッシュタイプ、クリスピーの6種類。

「チーズ作りの面白いところは、答えが



すぐに出ないこと。今日仕込んだハバチだつて、3カ月熟成した後じゃない味は分からない。自分の味を求めているうちに、あつという間に時間が過ぎてしまう」原料には地元産の牛乳を使用。牛のエサは季節によって変わるため、それに合わせて牛乳の風味も変化してくる。関さんのチーズはその違いを忠実に生かし、冬に仕込んだものは濃厚に、夏に仕込んだものはまろやかに仕上がる。

店内では月に1度、ストリングチーズ作りの体験を実施（要予約）。出来上がったチーズは真空パックにしてくれる。チーズは宅配便での発送にも対応。



虻田郡ニセコ町字東山27-3
電話&FAX 0136-44-3471

③ 藤井菓子舗

JR 俱知安駅近くの老舗の菓子店「藤井菓子舗」。幼い頃からこの店を継ぐと決めていた藤井千晶さんがこの春から3代目として新作菓子に取り組んでいる。できるだけ北海道産、特に地元の素材を使いたいと、小麦粉や米粉、砂糖なども厳選。初代から続くじやがいもを模した「だんしゃく」に加え、クッキーや豆乳プリンなどニユーフェイスが次々登場している。全粒粉とオートミールを使

った「むぎ麦くつきー」は、さつくりとした歯ざわりで牛乳との相性が良く、お酒に合うお菓子をと生み出された塩ごまくつきーは、砂糖を使わずきりつとした塩味だ。

この秋新発売の「大人のチーズクッキー」は、千晶さんお気に入りのニセコフロマージュのゴダとハバチをたっぷり使ったレッドベーパーにポイントを付けている。口にする濃厚なチーズの香りが広がる。



豊かな自然の中、夫婦2人でチーズを作りたいという近藤孝志さんの夢が叶い、4月にオープンしたニセコチーズ工房。近藤さんの実家は道東で酪農業を営んでいるが、若い頃は家業を継ぐうとは考えずサラリーマンの道を選んだものの、転勤で都会を渡り歩いているうちに、田舎での暮らしを望むようになった。落ち着き先を、故郷ではなくニセコを選んだのは「羊蹄山が好きで、酪農家が多いから」と話す。

ニセコを愛する気持ちはチーズの名前

ゴダは、山ごぼうや山わさび、バジルなど地元で採れる季節の素材をプラスしたものが随時登場する。発酵の際に出来る生クリームをたっぷり使った「東山フロマージュ・ブラン」とクリームチーズは、土・日曜の店頭でのみ販売。その他のチーズは宅配便での発送可。



虻田郡俱知安町北1条西3丁目
電話 0136-22-0050
<http://sweets-fuji.com/>

⑤ ニセコビュウプラザ

観光情報や特産品を販売する「情報プラザ棟」周辺農家で採れた野菜が並ぶ「直売コーナー」、ベンションオリジナルのソーセイジやコッケーなどが味わえる「テイクアウトコーナー」からなる、道の駅「ニセコビュウプラザ」。「情報プラザ棟」では、スキー場

の乗馬など、冬の楽しみ方のパリエーションも広がっている。そして、アフタースキーの楽しみといえば温泉。冬期間限定でスキー場周辺と昆布温泉郷や五色温泉郷、東山温泉郷などをつなぐ湯めぐりバスも登場するので、足を伸ばしてみるのもお勧めだ。観光に関する問い合わせは電話でも対応してくれるので、ニセコの情報集めに利用したい。

観光情報や特産品を販売する「情報プラザ棟」周辺農家で採れた野菜が並ぶ「直売コーナー」、ベンションオリジナルのソーセイジやコッケーなどが味わえる「テイクアウトコーナー」からなる、道の駅「ニセコビュウプラザ」。「情報プラザ棟」では、スキー場



最近では、整備されたゲレンデではない雪山を滑るバックカントリーやスノーシューと言われ

虻田郡ニセコ町字元町77-10
電話 0136-43-2051
<http://www.niseko.org/> (ニセコリゾート観光協会)
<http://www.shiribeshi-i.net/> (しりべしネット)



虻田郡ニセコ町字曾我263
電話 0136-44-2188
<http://www.niseko-cheese.co.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 ☎011-232-6189

④ ニセコチーズ工房

ニセコ

