



牛乳だより

ほっかいどう



ほっかいどう牛乳だより
vol.19



ホクレン農業協同組合連合会

● 牧場訪問記
北海道 天塩町
蜂須賀牧場



蜂須賀俊光さんと千夏さんは、自給飼料の穫れる北海道で牛たちをのびのびと飼いたく、北海道で牧場を開いた。六年間、力を合わせて働いて、ようやく思い描いていた理想の牧場の形が見えてきつつある。

北海道の自然はときに厳しい貌を見せるが、暮らしには楽しいこともいっぱい見つかった。

◆ 北海道の自然への憧れ

千夏さんにとって、北海道は幼いときから憧れの土地だった。静岡県の都市部で育ったこともあり、北海道をテーマにしたTVドラマなどに出てくる雄大な風景に心を躍らせていたという。いまは、北海道の大自然のなかで暮らすということが現実となった。

「果てしない大空と……って、松山千春の歌があるでしょう。牧草地でトラクターに乗っていると、ああこれがそうなんだって実感しましたね」

しかし、北海道の大自然は、人に優しい貌を見せるばかりではない。ときには、すさまじい牙をむくこともある。とくに冬の雪と寒さの厳しさは、本州に住む人間の想像を超える。

「目の前の道路が、ブリザード(雪風)状態になるんですよ。子どもたちをクルマで学校に送り迎えするんですが、もう全然前が見えなくて、雪山にぶつかりそうになったり、気がつくとなんかのリアランプが目の前にあったり。なんで、こんな所で暮らしているんだろうって思うこともありますね」

俊光さんが育った愛知県や千夏さんが育った静岡県には、「里山」と呼ばれる昔からの農村地帯があり、いまはそこが自然と触れ合う場所となっている。長い間、土地の人びとが手をかけてきただけに、そこでの自然は人に親しい表情を見せる。「北海道の自然は、人に馴れ合っていないんです。大きく育て、入っていけないというか。だから、子どもたちを遊ばせるにしても、怖いところがある。でも、真夜中に空を見上げると、天の川が見えて、プラネタリウムよりたくさん星が輝いて、すぐくきれいなんです。零下二〇度の中では、身がびしっと引き締まって、天塩の自然を全身で体感しています」

移住して六年。俊光さんも千夏さんも三人の子どもたちも、少しずつ北国の暮らしがわかってきた。スキーという、北海道の冬ならではの楽しみも覚えた。家族で毎日のようにスキー場に通い、いまでは俊光さんと三人の子どもたちはスキー技術検定の一級の資格を持つまでになっている。

晴れた日には
利尻岳が
雲の上には
浮かぶ



◆◆ 北海道で放牧をしたかった

俊光さんは愛知県の畜産科の高校を卒業した後、一九八一年から二年間、北海道の奈井江町の牧場で実習し、その後カナダの牧場で五年間働いた。帰国後、愛知県作手村に自ら牛舎を建てて入植し、二〇年間牧場を経営した。一家で北海道へ渡ったのは二〇〇一年。天塩町の離農した牧場を引き継ぐ形で、経営を始めた。



「北海道へ来たのは、自給飼料中心で牛を飼いたかったのと、放牧をしたかったからなんです。牛はおいしい草を食べるのが基本だし、自分で自由に歩いて食べられたらもっといい。そうすればストレスがなくて健康になるから、おいしい牛乳を出してくれるはずなんです」

蜂須賀牧場では春から秋、朝の搾乳後から夕方の搾乳前まで、牛たちを放牧場に放している。牧区と呼ばれるエリアが八

つあり、牛たちは毎日、一つずつ次の牧区に移動してゆく。適度に雨が降れば、一番初めの牧区の牧草は八日目にはふたたび伸びていて、牛たちを迎えることになる。ところが、今年はその循環がうまくいっていない。干ばつ気味で、草の伸びが悪いからだ。実際、牧区の草は茶色いところが目立つ。これでは、牛たちも不満だろう。腹も空くにちがいない。牛舎に帰りたいそうにしている牛もいた。

「行つても食べる草がないので、ふて寝をしている牛もいますよ。でも、運動にはなりませんから、必ず出すようにしています。牛舎に帰れば、サイレージ(牧草を発酵させたもの)や配合飼料を食べられますから、栄養的にはまったく問題がないんですけどね。来年の草を確保できるかどうか、ちよつと心配です」

どれだけ良質な粗飼料を確保できるかで、酪農家の経営は大きく変わる。このま

までは、十分に草を確保できるかどうか危ういが、相手は天候なので対処のしようがない。俊光さんも、祈るように天を見上げていた。

◆◆ 頭の中はいつも牛のこといっぱい

千夏さんは、バルククーラー(搾った生乳を貯めて冷やしておくタンク)からすくった生乳をそのまま冷蔵庫で冷やして、子どもたちに飲ませている。

「うちの生乳はきれいだという自信があるから、殺菌はしません。自分たちがまず消費者だと考えると、汚い牛から搾った牛乳は飲みたくないですからね。牛舎の環境をできるだけ衛生的にして、搾乳のときも生乳が汚れないように細心の注意を払っているんです」

実際、蜂須賀牧場の生乳の乳質はきわめて高い。乳質を表す生菌数や体細胞数は、地域の平均よりかなり下回っている。牛舎に行つてみると、牛たちは洗い立てのようきれいだつた。毛艶もいい。寢床には、牧草がたっぷり敷かれている。



牧場訪問記―蜂須賀牧場

「きれいで乾いた牧草の上に寝かせてあげたいので、いつもこまめに交換するようにしています。それと、乳房の周りは汚れが付きにくいように、毛をバリカンで刈っているんです。あとは、搾乳手順をしっかり守って、手を抜かないことが大切です」
いま蜂須賀牧場の搾乳牛頭数は、四五〇頭。一頭当たり年間平均乳量は八、五〇〇^キ。俊光さんは、六年経つてようやく理想の形に近づいて来たという。



「二代目の牛が育つてきて、思い通りの牛群になつてきたんです。乳量はそんなに小さくはないから、長持ちする牛を育てたい。牛に無理をさせないで、自然な形で飼うのが基本です」

俊光さんは、牛を改良することに力を入れている。牛の改良は、どの牛の精子とどの牛の卵子を掛け合わせれば、どういう牛が生まれるかという想像をすることから始まる。現実に生まれてきた子が想像通りか確かめたいので、哺育は人に任せ

られない。成長期の牛にはいちばんいい草を食べさせて、丈夫な体を作る。「根っから牛が好きで、いつまで牛舎にいても飽きない」と千夏さんが笑うように、俊光さんの頭の中はいつも牛のことです。いっぱいのお話だ。

◆◆◆ 雲の上に利尻岳が浮かぶ

庭に大きな木があった。

「ここにカッコウやアカゲラが来たときには、感動しましたね。ずっと座り込んで、見つめていました。畑にはエゾカンゾウやクロユリが咲いているし、ミズバショウが咲いているところもあります」

千夏さんにとって、北海道の自然への興味はいつまでも尽きないらしい。最近では、乗馬という新しい楽しみも覚えた。アパルサーという軽種馬で草地を走る。家の近くには、ポニーも放されていて、その向こうに大きな空が広がっていた。晴れた日には、天空の城ラピエタのように、利尻岳が雲の上に浮かんでいるの見えるという。

ロングライフ牛乳の主力工場として

北海道旭川市
くみあい乳業株式会社

旭川市を中心とする地域は、大雪山系のゆたかたけ清らかな水が流れ、北海道でも古くから農業が栄えてきた。酪農主体地ではないが、良質で風味ゆたかな生乳を生産している「くみあい乳業株」は、農工場の草分けとして一九五五年にスタートした「永山農協牛乳処理工場」を前身とし、一九八〇年に地域ブランドを統合する形で設立された。一九八六年に日本で初めて、常温で保存が可能な「ロングライフ牛乳」の認定を受けている。

常温で六〇日間は 品質が変わらない

一般に「ＬＬ牛乳」と呼ばれるロングライフ牛乳は、生乳を一四〇度という高温で二秒間殺菌する方法を採用しているため、菌が完全に死滅する。このため常温で保存しても、六〇日間は品質が変わらない。くみあい乳業（株）は、一九八一年十二月にロングライフ牛乳「グリーンホワイ



ト」を発売したが、この時点では常温での流通を許可されなかった。厚生省(現厚生労働省)から常温保存可能品の認定を受けたのは一九八六年三月で、これが日本で初めての認定となった。

くみあい乳業(株)は北海道の生産者組織を母体とする乳業メーカーのなかで、L牛乳の主力工場として位置づけられており、これまで一貫してL牛乳の生産に取り組んできた。いま工場全体



でのL牛乳の生産量比率は二割ほどだが、主力商品としての位置づけに変わりはない。販路は東京、名古屋を中心に全国に広がっている。生産開始以来、毎年生産量は増え続け、一九九四年には二万七、九〇〇キロを生産し、ピークを迎えた。

この年の生産量は突出しているが、それには理由がある。折しも、ケフィアブームの年で、ヨーグルト作りには無菌のL牛乳が適しているという情報が広がり、爆発的に売れた。東京が水不足になったことも、L牛乳の売れ行きを伸ばす原因

になった。しかし、その後のL牛乳の生産量は、下降線をたどっている。その理由については、常務の釣岡勉さんはこう話す。

「L牛乳の用途は、レストランなどの業務用、自販機用、船舶用が中心で、一般の消費者にはなじみが薄いのもしれません。しかし、常温で長持ちするという特性を生かせば、スポーツやレジャーに持って行けるし、まとめ買いもできる。もっと活用されてもいいんですけどね。最近では、香港など海外

すべての工程が完全な無菌状態に

工場では巨大な機械類が稼働していた。L牛乳は一個でも細菌があれば、常温で保存できるものにならない。そのため、すべての工程が完全な無菌状態に保たれている。まずクーラーレーションに集められた生乳は、検査をした後、サイロ状

での売れ行きが伸びているんです。たとえば香港までは輸送に三〇日間かかるので、L牛乳でなければ持つて行けません。向こうでは一袋四五〇円で売られているのですが、よく売れているようです。」

いまは海外の富裕層が中心だというが、L牛乳の特性を生かせば、冷蔵庫を持たない家庭にも普及してゆくことも考えられる。そのとき、これまで培ってきた北海道ブランドの食品への信頼が大きな武器になるにちがいない。



のタンクに冷却保管される。L牛乳のための生乳は、とくに菌の少ない良質な生乳が選ばれるという。生乳はUHT殺菌滅菌装置により一四〇度二秒で無菌状態となり、無菌保持タンクに運ばれる。そして、巨大なロングライフ充填機に運ば



れ、次々にパッキングされてゆく。なお、この充填機はスウェーデンのテトラパック社製で、一ロールの紙で一トンのパック七、〇〇〇本が作られる。この機械を使っている縁で、一九九〇年三月に、スウェーデンのカール十六世グスタフ国王が、スキー大会への来場のかたわら工場を視察に訪れた。

「ここで生産された牛乳が、すぐには出荷されるわけではないんですよ。品質チェックのため、三〇度で五日間保存し、風味、乳成分、酸度、安定性などの検査を行い、問題がなければ出荷するという形をとっています。さらに六〇日間をサンブルを保存しますから、消費者には安心して飲んでいただけるんです。」

L牛乳は、一般に売られている要冷蔵の牛乳と栄養成分はまったく変わらない。ただ、特殊な紙容器にパッキングしているため、価格は少し高めになる。一般の要冷蔵牛乳の紙容器は三層構造だが、L牛乳はアルミの層を含んだ六層構造となっている。このため、空気、光

フレーパーをまったく通さない。ただ、開封してしまえば空中の雑菌と触れるため、保存期間は一般の牛乳と同じになる。

くみあい乳業(株)は、L牛乳のほか要冷蔵で成分無調整の牛乳「牧舎のたより」、加工乳の、よつ葉低脂肪などを生産している。そのどの工程でも厳しいチェックが行われていることは、L牛乳の場合と変わらない。

「消費者のみなさまに、とにかく安全・安心な製品をお届けするということに全力を傾けています。今後、L牛乳を中心に、この地域の特性を生かした製品を作っていきたいですね。」

この工場には旭川を中心とする上川地域のクーラーレーションが併設されており、地域の生乳を集めたミルクローリーが次々に入ってくる。農民工場として発足したくみあい乳業(株)が、いまも地域の酪農を支える存在であることに変わりはない。



●くみあい乳業株式会社
〒079-8431 北海道旭川市永山町10-6-3
TEL:0166-48-2177 FAX:0166-47-5585

Milk cooking

北海道のおいしいものといえば、シヤガイモ、タマネギ、カボチャ、豆類。海の幸では、鮭に帆立。そして忘れてならないのが、牛乳、チーズ、ヨーグルトなどの乳製品。これらを活用した、まるで北海道料理は絶品！一度、お試しあれ。

【野菜のクリームペンネ】

- 材料(4人分)
- ペンネ 150g
 - オリーブオイル 少々
 - A [ベーコン 3枚(1cm幅に切る)
 - バター 35g
 - B [タマネギ 1/2個(薄切り)
 - カボチャ 200g(皮付きのまま1cm角切り)
 - しめじ 1房(石づきをとる)
 - C [チキンコンソメ 2カップ
 - 塩・コショウ 各少々
 - 白ワイン 大さじ1
 - D [牛乳・生クリーム 各1/2カップ
 - 小麦粉 大さじ1と1/2
 - パセリのみじん切り 適宜



●作り方

たっぶりのお湯でペンネの袋に記してあるとおりにゆで、湯を切ったらオリーブオイルをまぶす。

鍋にAを入れて炒めてからBを加えさらに炒める。

にCを加えて野菜が軟らかくなるまで火を通し、を加え、1分ほどしたら、Dを加えてとろみがついたら火を止め、器に盛ってパセリを飾る。



【野菜のベークドスープ】

●材料(4人分)

- A [ベーコン 3枚(1cm幅に切る)
- バター 20g
- タマネギ 1/2個(ザク切り)
- B [ジャガイモ 1個(皮をむいて角切り)
- 人参(中) 1/3本(皮をむいて角切り)
- ホールコーン 1/2カップ
- C [チキンコンソメ 2カップ
- 牛乳 1カップ
- 白ワイン 大さじ2
- 塩・コショウ 各少々
- 片栗粉 大さじ1
- D [牛乳 大さじ2
- ミックスチーズ 1カップ
- パセリのみじん切り 適宜

●作り方

Aを深鍋で炒め、Bを加えてさらに炒め、ホールコーンとCを加えて野菜が軟らかくなるまで煮込み、よく混ぜたDを加えてとろみをつける。

を耐熱器に注ぎ分け、チーズを1/4カップずつのせて190度のオーブンで色よく焼き色をつけ、パセリを振る。

●材料(4人分)

- 木綿豆腐 1/2丁(水気を切っておく)
- 長ネギ 15cm(みじん切り)
- A [人参(小) 1/4本(千切り)
- 鶏ひき肉 80g
- サラダ油 大さじ1
- 砂糖 小さじ1/2
- B [酒 大さじ1
- しょう油 大さじ2
- カボチャ 200g(ゆでて箸で粗くほくす)
- C [ジャガイモ 1個(ゆでて箸で粗くほくす)
- カッターチーズ 1/2カップ
- 硬質系のチーズ 100g(粗みじん切り)

●作り方

鍋にサラダ油を熱してAを炒め、豆腐を崩しながら入れてさらに炒める。

に火が通ったら、Bを加えて汁気がなくなるまで炒める。

を冷まし、Cを加えて混ぜ合わせ、器に盛る。



【鮭のカマンベール焼き】

●材料(4人分)

- 鮭の切身 4切れ(150g)
- バター 20g
- A [タマネギ 1/2個(薄切り)
- ピーマン 1個(薄切り)
- パプリカ 1/2個(薄切り)
- B [塩・一味唐辛子 各適量
- C [酒・しょう油 各大さじ1
- カマンベールチーズ 1個(8等分)
- D [プレーンヨーグルト 1/2カップ
- 味噌 大さじ1
- 砂糖 小さじ1/2
- 塩・コショウ 各少々
- タイム 適宜

●作り方

フライパンにバターを溶かしてAを炒め、Bで軽く味つけし、その上に鮭を並べてCを振り、蓋をして蒸し煮にする。

の鮭に火が通ったら、耐熱器かアルミ箔に野菜ごと移し、カマンベールをのせてオーブントースターで色よく焼く。

Dをよく混ぜ合わせてソースを作り、に添えてタイムを飾る。



【チーズ入り炒り合わせ】

日本の最北エリアは、 北海道有数の酪農王国

道北エリア



下川町で親子三代で酪農を営む押田ファミリー。数年前から自家製の牛乳でチーズ造りに取り組む、「もっとおいしいものを」という思いから、レストランをオープン。チーズをはじめ、地元の小麦や野菜を使った、パンやケーキ、パスタ料理などを提供している。チーズづくりは、現在、酪農作業の中心となる三代目の大志さん三佳さん夫婦が担当し、クリムチーズとモッツアレラチーズを製造。それをお母さんの鏡子さんと長女の志穂さんが「ナスとモッツアレラのパスタ」など、メニューに展開

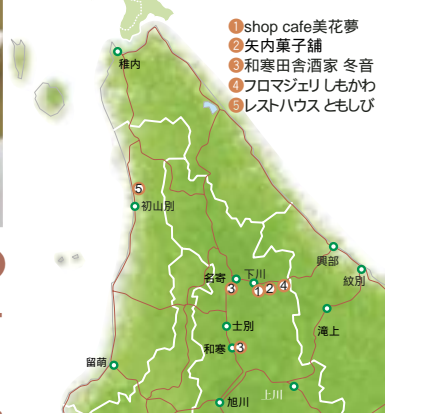


志穂さん・鏡子さん



〒098-1206
上川郡下川町幸町125番地
TEL&FAX 0165X 4 2756
<http://be-calm-s.com/>

する。ケーキ類も多彩で「チーズクリムロールケーキ」「チーズケーキ」「牛乳プリン」など、おいしい牛乳があつての美味しさ。お店の繁忙時には、二代目の猛さんもエプロンをつけてサポートに入り、まさにファミリー総出で対応する「ファミリーレストラン」。家族のあつたかい雰囲気、そのままメニューやショップ内にあふれている。

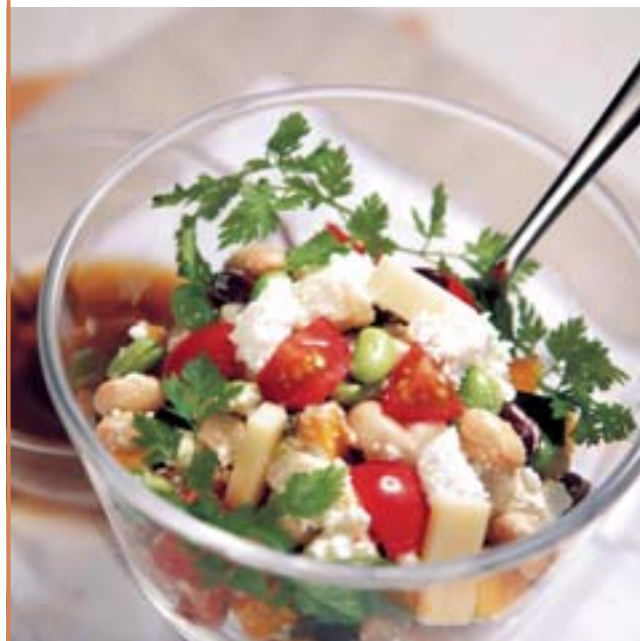


1 shop cafe 美花夢

かつてニシン漁でにぎわいをみせた日本海に沿って北上する国道232号と、今や全国区となった旭山動物園のある旭川市から北へ延びる国道40号の起結点は稚内。この日本の最北エリアは、北海道の中でも有数の酪農地帯。雄大な牧野でのんびり、ゆったりと季節を過ごす牛たち。そこで搾られるとびっぴり新鮮でおいしい牛乳。マチ「こ」にチーズやスイーツがあるのもなっとくです。

Milk cooking

[豆と3種チーズのサラダ]



●材料(4人分)

- ミックスビーンズ(大豆、枝豆、金時豆などゆでたもの) 1と1/2カップ
- A ゴーダチーズ(各豆と同じ大きさにする) 合わせて1カップ分
- ミニトマト 8個(半分に分ける)
- カボチャ 200g(ゆでて角切り)
- オリーブオイル 大さじ1
- B ごま油 小さじ2
- しょう油 小さじ1
- 塩・コショウ 各少々
- セルフィーユ 適宜

●作り方

Aを器に盛り、Bをよく混ぜ合わせてドレッシングを作り、全体に回しかける。

[カボチャと小豆のマーラーカオ]

●材料(12個分)

- A 小麦粉 1と1/2カップ
- ベーキングパウダー 小さじ3
- B 卵(M玉) 3個
- 砂糖 1/2カップ
- C 牛乳 3/4カップ
- 溶かしバター 1/3カップ
- プレーンヨーグルト 1/2カップ
- D カボチャ(5mmの角切り) 3/4カップ分
- ゆでた小豆 3/4カップ分
- 紙カップ ... 12個(直径5~6cm x 高さ4~5cm)

●作り方

Aを混ぜ合わせておく。
Bを大きめのボールに入れ、よく混ぜ合わせ、Cを加えて泡立て器で混ぜ合わせる。
に を少しずつ混ぜ込み、木ベラに変えてDを混ぜる。
を紙カップに八分目くらいまで入れ、蒸気の上上がった蒸し器に並べて蓋をし、約15分蒸し、竹串を刺して何もついてこなければできあがり。



② 矢内菓子舗

北の夢がいつまでも続いたアイスキャンドルプリン

バケツで凍らせた氷の中に火を灯すアイスキャンドルは、寒い冬ならではの楽しいアイデア。その発祥のまちとして知られる下川町では、厳冬の2月、町全体が無数のアイスキャンドルの灯りで彩られ、ファンタジックな光景が出現。それをヒントにしたアイスキャンドルプリンが、町内の老舗店、矢内菓子舗で人気を集めている。かつては、鉱山や林業でにぎわいを見せた下川町ですが、最近、ちよつと元気が無い。何か下川町らしいものをと発想したのがこのプリンなんです」とご主人、矢内眞一さん。外側はシブシブな白いプリンだが、その真ん中にアイスキャンドルの炎に見



アイスキャンドルプリンの製造

立てた木いちごのシロップを漬け込んだスポンジが潜んでいて、濃厚でまるやかなプリンと木いちごの酸味の絶妙なハーモニーが楽しめる。このほかに「コクまるチーズ」「生deプリン」「チョコプリン」と4種類のプリンがあり、どれもコクがあつて個性的な味わい。「このまちのお菓子ですから、特に牛乳は、町内で放牧飼育をしている鈴木牧場で搾ったばかりの生乳を使っています。この乳じゃないとできないプリンだと思っています」と矢内さん。丹誠込めて仕上げられたお菓子やパンが並ぶ店内には、町内はもちろん、遠くからも買い求めにくる人の姿が絶えない。



〒098-1207

上川郡下川町錦町81番地

TEL 01655(4)2113

FAX 01655(4)2167

③ 和寒田舎酒家 冬音

プリンと越冬キャベツの不思議なコラボ



応援したい」と、生産者の人々と協同で「きたきたネット」をつくり、インターネットで食材の紹介や販売を積極的に展開。越冬キャベツプリンとは、その中でも特に話題性の高い商品だ。「フリーズドライを使い、青臭さを抑えつつ越冬キャベツの醸し出す濃厚な風味をしつかりと再現。その不思議なおいしさをぜひ体験してください」と窪田さん。話題のスイーツはお店で味わえるほか、ホームページからの注文も可能。



きたきたネット <http://www.kitakita.net/>

和寒本店

〒098-0132 上川郡和寒町西町

TEL 0165(32)6505

名寄店

〒090-0012 名寄市西2条南8丁目

TEL 01654(2)2778

④ チーズ工房 フロマジェリしもかわ

新鮮な生乳のおいしさと風味を生かしたチーズづくりを

季節の移り変わりを感じながら「自分が食べておいしいものを届けたい」という思いでチーズを作り続けているフロマジエリしもかわ。原料の生乳は、町内で放牧飼育をしている鈴木牧場からのもの。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丹誠込めて熟成している。主な品種はゴーダ、モッツアレラ、カマンベール、クリュームチーズなどで、「新鮮な生乳のおいしさと風味を生かしたチーズを季節と相談しながらつくっていきたい」と田村義郎さん。



一昨年からは、ヨーグルトもラインアップに加え、コクのある濃厚な味わいと粘りのある食感で好評を博している。



〒098-1331

上川郡下川町一の橋276

TEL&FAX 01655(6)2040

<http://www.shop-online.jp/furomajeri/>

⑤ レストハウス「ともしび」

(道の駅「☆ロマン街道しよさんべつ」)

満天の星を観ながら味わう個性派アイスはいかが？



〒078-4431

苫前郡初山別村字豊畑

TEL 0164(67)2525

<http://city.hokkai.or.jp/shinsei/>

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
ご覧になれます。
ホームページアドレス
<http://www.milkland-hokkaido.com>

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