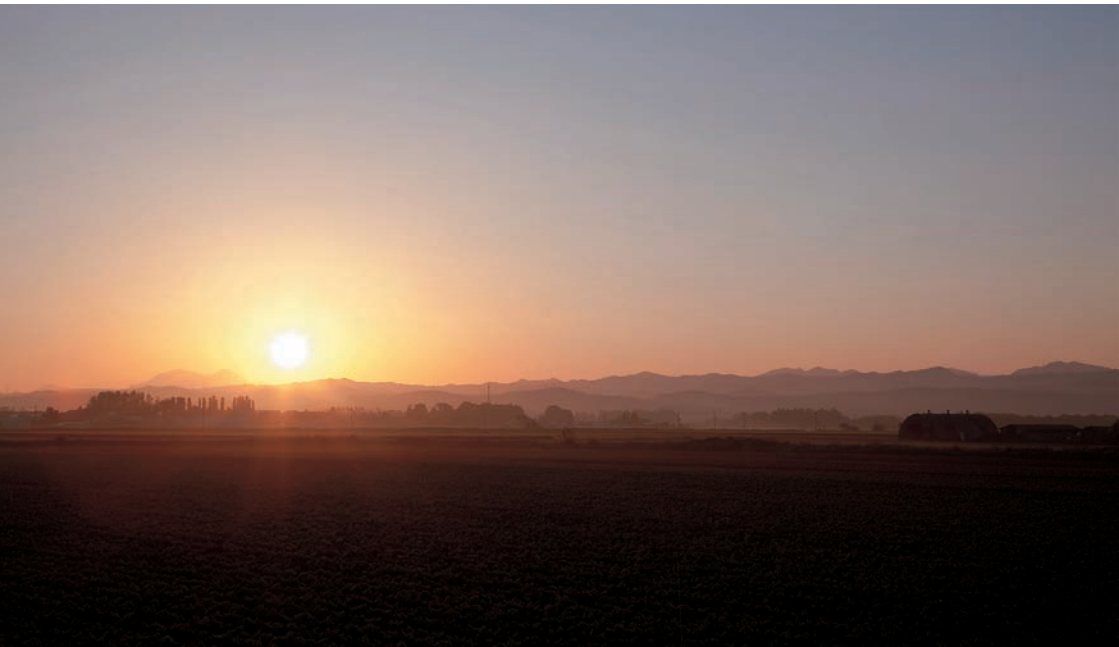




# ほっかいどう 牛乳だより



ほっかいどう牛乳だより  
vol.25



ほっかいどう牛乳だよりのバックナンバーは  
ミルクランド北海道のホームページで  
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 電話011-232-6189

# 酪農の郷・十勝から

日本の食糧事情がどうなるのか安心はできません。しかしここは大丈夫。十勝の食糧自給率は日本一の高さ。日本の食糧基地として頼りになる地域です。そして十勝はたんに多くの農産物がとれるだけではなく、その味のよさを全国のファンが知っています。肥沃な土、きれいな水、寒暖差の大きい気候というように、おいしい農産物がとれる条件をすべて備えているのです。また十勝は古くから酪農がさかんな地域です。十勝を歩いているとあちこちで、牧草地でくつろぐ牛たちを見かけることでしょう。十勝にはおいしい牛乳があります。バターやクリームを作る大きな工場があります。農家製チーズなど小さな工房もたくさんあります。そしてそれを生かした料理店が増えています。十勝はまさに「酪農の郷」といえるでしょう。

北海道本別町  
大和田牧場



牛は  
のんびりしている  
だけじゃない

本別町は十勝の東北部に位置する町で、寒暖差の大きい大陸性の気候を生かし、畑作と酪農が発達してきました。大和田牧場も酪農のほかに小麦などを栽培しています。

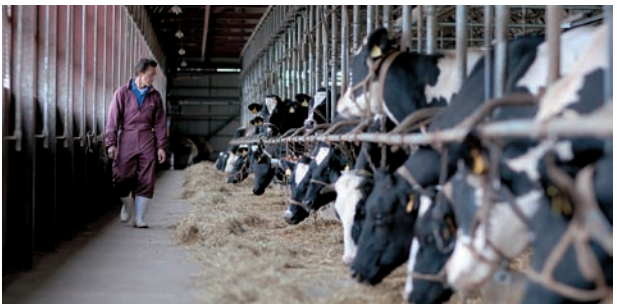


牧場訪問記

子牛のためなら  
一日四リットルでいい

信じられないほどの大きさの乳房が、足の間で揺れています。ずらっと並んだ乳房の数は、およそ八〇頭。大和田牧場の夕方、搾乳が始まりました。まず乳頭を消毒し、前搾りをしたあと、お湯で湿らせたタオルできれいに拭きます。それから人間の手の代わりに乳を搾るミルカーを、四つの

※日本の食糧自給率が40%(2007年概算値)、北海道が198%で日本一。そのなかで十勝はその5倍以上の1100%となっています。大規模な農業地帯別にみると、十勝は日本一の食糧自給率といっています。



乳頭に装着。ミルクカーはパイプラインにつながれており、搾られた乳はバルククーラーという冷蔵貯蔵庫に集められます。大和田牧場の乳牛が、一回の搾乳で出す乳の量は、平均で二五リットル。朝夕二回搾乳するので、一日に三〇リットルの乳を出していることになりました。



「乳は本来、子牛のためのものだから、一日に四リットルもあれば足りるんです。それを人間が改良して、一日に三〇リットルも出るようにした。牛には相当、無理をさせているわけです。だから、健康な状態に保つには、人間がケアしなければならぬですね」

牧場主の大和田盛さんは、牛の健康を守るには、なによりも観察が必要だと言います。まず、飼料を食べ残していないかどうか。食欲がなくなるのは、もつとも分かりやすい信号です。白と黒の斑紋がぼやけている、毛づやが悪い、寝

てばかりいるなど、ほかにも徴候はいろいろあります。それらを見逃さないで、すばやく対処しなければなりません。そして、大和田さんは、搾乳のときに必ず乳房の状態を自分の手で触ってみます。熱があつたり、腫れていたりすると、乳房炎を起こしている可能性があります。熱からです。こうして細やかな観察を続けることで、大和田牧場の牛たちは健康に暮らすことができ、その乳質も高いレベルを維持しています。

「牛はのんびりしているようだけど、実は繊細なんです。だから、ストレスがなによりも大敵になります。それで、いつも牛舎のなかを清潔に保ち、適度な運動をさせるようにしています」

大和田牧場は牛をつないで飼う方式ですが、それだとストレスが溜まるので、一日おきにパドックと呼ばれる運動場に出しています。そのとき、牛たちはよるこんで飛ぶように出て行くそうです。

働きのロボット

大和田牧場の牛舎は、大型D型ハウスを利用したユニークな造りになっています。もともととはコストを安くするために採用しましたが、天井が高いため空気の流れがよくなるという効果をもたらしました。本別町は内陸の盆地なので、夏は三〇度以上の日が続くことが珍しくありません。



「ホルスタインはもともと北の動物だから、夏の暑さは大の苦手なんです。この牛舎だと、上に空間が空いているので熱気がこもることがない。さらに、大型ファンを天井に二台、壁に八台設置してあるので、いつも新鮮な空気が動いている。ホルスタインにとっては、居心地がいいはずですよ」

たしかに、牛たちはゆつたりとく



つろいでいます。ちょうど、自動給餌機が回ってきました。このなかにはトウモロコシあるいは配合飼料が入っていて、それぞれ一日に三回ずつ、一頭ごとに飼料を置いてゆきます。乳量、お産をしてからの日数などがあらかじめコンピュータに記録されていて、それに応じた内容と量の飼料を与える仕組みになっています。この働きのロボットは、朝四時から夜一〇時まで一日六回、牛舎を回っています。いまは牧草を人の手で与えています。が、いずれ牧草も刻んですべてをミックスして給与する方式になるので、人間はだいぶ楽になります。

家族で働く楽しさ

搾乳の中心となって働いている妻の豊子さんの楽しみは、朝の仕事を終えて、ゆつくりコーヒー





## タンクローリーに 移し替えて乳業会社へ

**大** 和田牧場でその日に搾られた生乳は、バルククーラーで4℃前後に保存されます。やがて各

攪拌するスイッチを入れ、生乳の安全性を確認するためのサンプルを採取します。この日の運転手は、この道二五年というベテラン。どんなことに気をつけているのか、聞いてみました。「まず生乳を清潔なまま維持すること、そして検査を確実にすることですね。酪農家のみなさんが苦勞して搾った生乳だから、大切に運んでいるんですよ」。生乳をタンクローリーに移し替えると、車は次の牧場へ走ってゆきました。いくつかの牧場を回ってから、タンクローリーは乳業会社に向かいます。

## 安全な牛乳を フレッシュなまま届けるために

**十** 勝の各乳業会社は、地域の牧場から集めた生乳を保存するための、巨大なミルクタワーを備えています。ステンレス製のピカピカ光るタワーなので、十勝を旅した人

を飲むこと。生きもの相手なので、自分の時間を作るのが難しいそうです。一方、夫の和盛さんの楽しみは、野球観戦。日本ハムの大ファンで、月に一度は午前中の仕事を終えると車で札幌へ向かい、ドームでナイターを見てそのまま帰ってきます。家に着くのは夜中の一時くらいになります。家の中でも朝五時の搾乳をきちんとこなすのはいうまでもありません。「お父さんは趣味が多くてね、その分、わたしが一生懸命働かないと。二人で遊んではいられないでしょう」

「このごろは、家にいることが多くなつたよ」



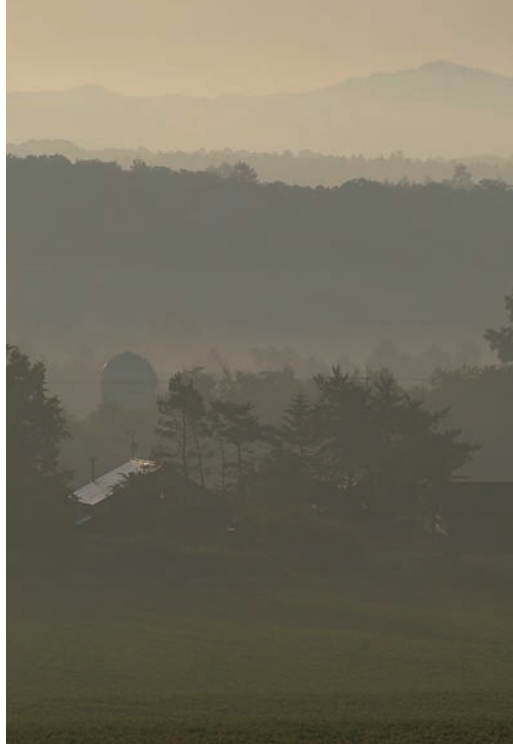
牧場を回って生乳を集荷するタンクローリーがやってきました。運転手がバルククーラーを

は見かけたことがあるかもしれません。乳業会社の工場では、風味、成分、安全性などを厳しく検査し、それから生乳を工場内へ受け入れられます。乳業会社が製造するのは、飲用乳、バター・チーズなどの乳製品ですが、どの工場でも十勝のすぐれた生乳の品質をそのまま生かすために最大限の努力をしています。そのほとんどどの工程はオートメーション化されており、とくに飲用乳は生ものなので、その処理スピードは驚くほどの速さ。少しでも早く消費地に届けるために、飲用乳工場の生産ラインは真夜中でも止まることはありません。できあがった製品で本州向けのもの、すぐに苫小牧港へ運ばれ、フェリーで本州へ向かいます。また、十勝の乳業メーカーのタンクはクレーンで本州への役割をかねているものもあり、一部の生乳はそのままの状態、フェリーにつままれて都府県の工場へ送られています。



「そうしたら、うるさくって」  
言葉とは裏腹に、豊子さんの表情はにこやかです。息子の敦也さんは牧場を継ぐことになっており、去年結婚して、もうすぐ子どもが生まれます。家族で働くことができるのが、酪農という仕事の大きな魅力なのかもしれません。





## ■六花亭 六花の森

森の中で、ゆつくりと深呼吸  
おいしい空気もごちそうです

帯広から小一時間も車を走らせた中札内村にある「六花の森」。帯広の菓子店「六花亭」が、包装紙に描かれた十勝の草花がいつばいの森を作りたいという思いで、構想から一〇年かけて二〇〇七年にオープンさせた。

受付棟をぬけると緑に囲まれた森が広がり、遊歩道に沿って、アヤマやリンドウ、ハマナスなどが風に揺られながら、気持ちよさそうに花を咲かせている。ウッドチップが敷かれた遊歩道はふかふかしていて、歩

いていて気持ちがいい。森の中でのBGMは、さらさらと流れる川のせせらぎと、季節を告げる虫の声。

ゆつくりと歩を進めると三角屋根に板塀の趣のある小屋にたどりつく。これらは、包装紙の絵柄の作者である坂本直行氏の記念館をはじめ、同社が発行している児童詩誌「サイロ」の表紙絵や植物の細密画を展示する作品棟。森の中で目にする草花を描いた作品も多く、実物と見比べてみるのも楽しい。小高い丘の上

# 豊かな食を作り出す 十勝に流れる風を感じよう

大雪山系や日高山脈に囲まれた十勝は、その雄大な景色を体感できるエリアです。心地よい風を感じながら、緑の中をのんびりと散策。そして、美味しいものを堪能すれば、心も体も元気になってきます。



●六花亭 六花の森  
河西郡中札内村常盤西3線249-6  
お客さま相談室 フリーダイヤル0120-012-666  
<http://www.rokatei.co.jp>

## ■帯広畜産大学

キャンパス内で、リスに出合えるかも！  
生協では、畜大牛乳を購入できます

獣医・農畜産学の分野から、食の安全確保に関わる人材を育成している帯広畜産大学。東京ドーム四〇個分に相当する広大なキャンパスでは、明日の農畜産業を担う学生たちが、日々、研鑽を重ねている。正門から研究棟に続くまっすぐの道は、並木が心地よい木陰を作っている。時折、木々の間からひよっこりとリスが顔を出すことも。

構内にある生協では、農場で飼っている乳牛から搾り、その日のうちにパック詰めしたオリジナルの「畜大牛乳」を販売している。緑色のパッケージが、何となくすがすがしい。学生以外の人も購入できるので、これを目当てに足を運ぶ地元の人も多いそうだ。

店舗前のベンチに腰掛け、目の前に広がる緑を眺めながらゴクゴク飲んでひ



●帯広畜産大学  
帯広市稲田町西2線11番地 TEL (0155)49-5216 (総務課)  
●帯広畜産大学生活協同組合  
TEL (0155)48-2284



と休み。ここで作られているのだと思うと、美味しさも格別。何だか、牛乳がとても身近なものに感じられる。



## ■まきばの家

青空のもとで食べる味は格別  
チーズ入りコロツケにかぶりつこう！

十勝ワインでおなじみの池田町の高台にある「まきばの家」。十勝平野を一望する丘では、羊たちが草を食みながらのんびりと過ごしている。羊たちにエサやりをしたり、今年から整備を進めている遊歩道を散策したり…。羊を追う牧羊犬の仕事ぶりを見ていると、時間が経つのも忘れてしまう。敷地内には、コテージやキャンプサイトもあるので、自然に触れながら、ゆつくりと時間を過ごせる旅の滞在

先としても利用できる。放牧地を眺められるオープンカフェでは、ここで飼育している清見シーブや池田牛、十勝牛などのパーベキューを味わえる。十勝の酪農家・半田ファームのチーズを使った手作りコロツケも人気のメニュー。十勝産のジャガイモを使った素朴な味で、チーズの塩分がほど良いスパイスに。青空のもと、ハンバーガー気分が、がぶりとかぶりつきたい。



●まきばの家  
中川郡池田町清見144  
TEL (015)572-6000 FAX (015)572-4081  
<http://www.makibanoie.com>

■北海道立農業大学校

本別町には、農業後継者のための学校があります  
道の駅で、オリジナルのアイスクリームを販売



本別町の高台・仙美里ケ丘（せんびりがおか）にある北海道農業大学校。ここでは、その名の通り、北海道農業の担い手として、農業後継者や新規就農を希望する若者たちが、寮生活を送りながら実践的な技術を学んでいる。通常は立ち入ることはできないが、毎年七月上旬に開催される農大祭では、学生たちが作る、農大の牛乳を使ったチーズや農大

の小麦で作ったパン、ソーセージやハムなどを販売している。義経伝説が残る・本別公園の散策に合わせて、畑が広がる仙美里の丘をドライブしてみても？農場で作業をしている学生たちの姿を見られるかも。



農大オリジナルのアイスクリーム

また、平成一八年に廃止された「ふるさと銀河線」の駅舎を利用した道の駅「ステラ★ほんべつ」で



は、農大オリジナルのアイスクリームが購入できる。同校のある場所にちなみ、「仙美里ケ丘」と名付けられているアイスは、パニラ、小豆、抹茶の三種。いずれもさっぱりとした舌触りで、牛乳の風味をしっかりと堪能するには、パニラがおすすめだ。



●北海道立農業大学校  
中川郡本別町西仙美里25番地1  
TEL (0156)24-2121



●道の駅「ステラ★ほんべつ」  
中川郡本別町北3丁目1番地1  
TEL (0156)22-5819



■菓子の家

発酵バターが味の決め手  
コクがあるのにまろやかなシュークリーム

美味しいスイーツも十勝の魅力のひとつ。本別町にある「菓子の家」では、「究極のシュークリーム」をぜ

ひ。帯広周辺からわざわざ買いに来る人も多く、1日一〇〇個作っているが、昼過ぎには売り切れになってし



まうことも。発酵バターを使ったカスタードクリームは、コクがあるのにまろやかで、パニラビーンズの香り

がふんわりと広がり、口にした瞬間幸せな気分にした。最近人気のカスタードプリンも、あっさりした口当たりなのに、しっかりとミルクの風味が感じられる。ミルクのやさしい味を苦みのあるカラメルが引き締め、シンプルながらも素材のお

いしさが引き立てられている。これもひとえに、「手を抜かず、美味しいものを作ろう」と思ったら、自然とこの素材に行き着きました」と話す、店主の佐藤孝之さんの菓子への思いがあるからこそ。



●菓子の家  
中川郡本別町北8丁目3-17  
TEL (0156)22-3069  
FAX (0156)22-3040

■ハッピネスデーリィ  
■ハッピネスフロマーージュ

搾りたての牛乳で作るジェラート  
2つの味が選べます



池田町の清見ケ丘にある「ハッピネスデーリィ」では、隣接した嶋木牧場で搾った牛乳を使ったアイスクリームが食べられる。ジェラートは二〇〇種以上ある中から日替わりで二種類が登場。二つの味を選べるのも嬉しい。王道のパニラに何を合わせるかは、たまたまハスカップミルフィユといった目新しいものにチャレンジするか。悩む時間も楽しい。

プリンやヨーグルト、コーヒードリンクも販売しており、店内ではパスタなどの軽食もあるので、ランチタイムに合わせて立ち寄るのもオススメです。敷地内には、搾ってから五分以内の生乳を使って作るチーズを販売する、ハッピネスフロマーージュも。スイスのチーズ・ラクレットの製法を基本に

したチーズは、「ラクレット」「森の香」「森のしずく」「セラック」「森のカムイ」の五種。旅の土産にどうぞ。



●ハッピネスデーリィ  
中川郡池田町清見103-2  
TEL (015) 572-2001 FAX (015) 572-2012  
●ハッピネスフロマーージュ  
TEL&FAX (015) 572-2035

外気と室温の差が激しい季節。食欲も落ち、体調を崩す原因になりますね。  
そんな時の食欲増進メニューです。冷えた体には温かい料理、  
ヒートアップした体には冷たい料理。  
いずれも大切なのが、タンパク質やカルシウム、  
そしてビタミン類などがたっぷりのメニューであることです。

チーズお好み焼き

- 材料(小さめ3~4枚分)  
豚バラ肉(薄切り) …… 40g(5cmに切る)  
A 桜エビ …… 大さじ1  
キャベツ …… 2枚(千切り)  
プロセスチーズ …… 30g(角切り)  
小松菜 …… 1/3束(2cmに切る)  
小麦粉 …… 1/2カップ  
卵 …… 1個  
B 長いも(すりおろし) …… 1/4カップ  
紅生姜 …… 小さじ1  
牛乳 …… 1/4カップ  
スライスチーズ …… 1枚  
C 好みのソース、青のり、かつお節 …… 各適量  
サラダ油 …… 適量

- 作り方  
① Bをボールに入れて混ぜ合わせ、Aを加えて混ぜ、フライパン(又はホットプレート)にサラダ油を熱してから流し入れる。  
② 片面が焼けたら豚肉をのせて裏返して弱火にし、4等分に切ったスライスチーズをのせて蓋をし、蒸し焼きにする。  
③ チーズが溶けたら、Cをかける。



ミルクネギめし

- 材料(2人分)  
和風だし …… 2カップ  
酒 …… 大さじ1  
生姜の千切り …… 小さじ2  
一味とうがらし・塩 …… 各少々  
牛乳 …… 2カップ  
そうめん …… 2束  
B えび …… 6尾(火を通して冷ます)  
きゅうり …… 1/2本(千切り)  
ミニトマト …… 4個(4等分に切る)  
長ネギ(みじん切り) …… 適量

- 作り方  
① 鍋にAを入れて煮立て、牛乳を加えて沸騰寸前に火を止め、粗熱をとってから冷やす。  
② そうめんをゆで、素早く水洗いし、ぬめりを取って水気をきる。  
③ 器に②を入れ、①を注いでBを飾る。  
※好みですりゴマを振ってもおいしい。

なすと豆腐のグラタン

- 材料(4人分)  
なす …… 2本(1cm厚さに切る)  
オリーブオイル …… 適量  
塩・コショウ …… 各少々  
木綿豆腐 …… 1丁(水気をきっておく)  
バター …… 適量  
A 牛乳 …… 1カップ  
生クリーム …… 1/2カップ  
塩・コショウ・カレー粉 …… 各小さじ1/3  
白ワイン …… 大さじ2  
トマト …… 1個(輪切り)  
B モッツアレラチーズ …… 120g(粗みじん切り)  
すりごま(白) …… 大さじ1  
ドライパセリ …… 小さじ2

- 作り方  
① フライパンにオリーブオイルを熱し、なすの両面をこんがり焼く。  
② 木綿豆腐はなすと同じくらいの大きさに切り、塩・コショウを振ってバターを溶かしたフライパンで両面を焼く。  
③ 耐熱器に①と②、トマトを並べて入れ、よく混ぜ合わせたAを注ぎ、上にBを散らす。  
④ ③を180度に温めたオーブンで、チーズが溶けて薄く焼き色がつくまで焼き、仕上げにドライパセリを振る。





- 材料(2人分)  
 ミニトマト … 20個(ハタを取って冷凍しておく)  
 プレーンヨーグルト … 2カップ  
 はちみつ … 小さじ4

- 作り方  
 ① 冷凍したミニトマトは、水にさっとぐらせて皮をむく。  
 ② ①とヨーグルト、はちみつと一緒にミキサーにかけ、グラスに注ぐ。

- 材料(4人分)  
 A スイートコーン … 1本(ゆでて身をほぐす)  
 きゅうり … 1本(一口大)  
 トマト … 1個(一口大)  
 人参(中) … 1/2本(一口大にしてゆでておく)  
 ごぼう … 1/2本(一口大にしてゆでておく)  
 はんぺん … 1枚(一口大にして焼いておく)  
 モッツアレラ … 100g(一口大)  
 ウインナーソーセージ … 3本(焼いて一口大にしておく)  
 カッテージチーズ … 1/4カップ  
 B マヨネーズ … 1/2カップ  
 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  
 白ワイン … 1個(一口大)  
 ニンニク … 1カケ(薄切りしてから炒り)  
 カイワレ大根 … 適量
- 作り方  
 Bを混ぜ合わせてドレッシングソースを作り、Aの材料を和えて器に盛り、ニンニクとカイワレを飾る。



- 材料(4~6個)  
 牛乳 … 大さじ3  
 粉ゼラチン … 5g  
 プレーンヨーグルト … 1カップ  
 A 砂糖 … 大さじ1と1/2  
 牛乳 … 1と1/2カップ  
 ホワイトリキュール … 小さじ2  
 B 生クリーム … 1/4カップ  
 砂糖 … 小さじ2  
 絹ごし豆腐 … 1/2丁(水気をきっておく)

- 作り方  
 ① 牛乳にゼラチンを入れて混ぜ、ふやかしておく。  
 ② Aを鍋に入れ、混ぜながら火を通して沸騰する寸前で火を止め、①を加えて溶けるまでよく混ぜる。  
 ③ ②にホワイトリキュールを入れ、粗熱を取ってから冷蔵庫でトロリとなるまで冷ます。  
 ④ Bを合わせて軽く泡立て、豆腐をザルで漉しながら混ぜ込み、なめらかにする。  
 ⑤ ③と④をさっくりと混ぜ、型に入れて冷やし固める。



- 材料(4人分)  
 ジャがいも(中) … 2個(皮をむいてすりおろす)  
 A チキンコンソメ(固形) … 2個  
 水 … 1カップ  
 塩・コショウ … 各少々  
 B 牛乳 … 4カップ  
 C スライスハム … 2枚(千切り)  
 ホウレンソウ 50g(ゆでて2cmに切る)  
 ゆで卵(白身) … 1個分(みじん切り)  
 ゆで卵(黄身) … 1個分

- 作り方  
 ① 鍋にAを入れてよく煮溶かし、ジャがいもを加えて煮立ってきたらBを入れて中火にし、とろみが出るまで混ぜながら煮る。  
 ② ①にとろみがついてきたら、Cを加えて温まるまで弱火で煮る。  
 ③ ②を器に盛って黄身を細かい目のザルで漉しながら散らす。

