

牛乳だより

ほっかいどう



大切なものは目に見えないんだよ
小さな王子[※]は言いました
北海道の牛乳がおいしいのは
大きな自然から生まれるからです
でもそれだけではありません
ひろびろとした草地で
すくすく牛を育てて
おいしくて安全な牛乳を飲んでもらいたい
そんな酪農家たちの気持ちが
一杯の牛乳には込められています
目には見えないけれど大切なものが
北海道の牛乳をおいしくしているのです

※井ノ口テグジュベリ「小さな王子」



アルバムに書かれた 一家の物語

満州から引き揚げて 入植した

「人は年をとるし、物は古くなるけど、写真のなかだけは昔のままだからね。これはわたしの財産なんですよ」

九一歳になる花子おばあちゃんは、古いアルバムをめぐりながら頬をゆ



子おばあちゃんはおじいちゃんとともに、中国の満州へ渡った。満州を第二の日本にしようという政府の

呼びかけに応じて、開拓団の一員になったのである。しかし、数カ月後には日本が敗れ、無一文になって佐世保港へ引き揚げてきた。厚岸町の南片無去（みなみかたむさり）という所に入植したのが、昭和二五年春。原



野の木を切り倒し、根を掘り、鋤で土を耕して、ジャガイモやソバナなどを植えた。しかし、すぐに現金収入を得られたわけではない。それで、切り倒した木で炭を焼き、馬車で運んで売った。しばらくしてから、一頭の牛を飼い、手で乳を搾りはじめた。この地域の土地条件は、畑作よりも酪農に向いている。そのため、しだいに酪農が盛んになった。昭和三九年、政府のパイロット事業で、片無去（かたむさ



り)のより広い土地に移り、一八頭が入る新しい牛舎を建てた。「七〇歳になるまで、働きづめに働きましたよ。自分の仕事だから、辛いとか言ってもらえないですよ。いつしうけんめい働いているうちに、子どもが大きくなって、家族が増えて、それがいちばんの喜びでしたね」

いいとこ取りで 自分の酪農スタイルを築く

昭和三十九年に現在地に移住したとき、乳を搾っている牛は一五頭だった。昭和六三年に牛舎を新築したときは三〇頭。平成一一年に増築してからは六五頭となっている。牛の飼いや乳の搾り方も、ずいぶん変わった。牧場主の松浦勇三さんは、昭和三十九年に中学三年生だった。

※広大な原野を大酪農地帯に変えようという「根釧パイロットファーム事業」が始まったのは昭和30年。1農家あたり面積約15㌔、飼育乳牛頭数10頭が基準とされ、新築の牛舎やサイロがあちらこちらに建設されました。



「パイロット事業が始まったばかりで、ブルドーザがさかんに土を均していました。また電気は来てなかったもので、初めはランプ生活でしたね。搾乳も一頭ずつ手で搾って牛乳缶に入れて、農協のトラックが来るのを待つんです。牧草の収穫は、馬に草刈り機を引かせて作業しました」

昭和四〇年代の後半になって、酪農の機械化が一気に進んだ。ミルクカーという機器で乳を搾り、パイプラインを通して集められた乳は、バルククーラーという冷却器で冷やされる。牧草地では、トラクターやハーベスターが導入されて、またたくまに牧草を収穫してゆく。昔はサイロに収穫した牧草を入れたが、いまは牧草をラップで包んだり、バンカーというコンクリートの囲いに貯蔵する方式が主流になっている。

勇三さんは農協に勤めたため、牧場での働き手の中心は奥さんの純子さんだった。純子さんは働き者で知られ、松浦牧場

は別名「純子農場」と呼ばれたという。勇三さんは平成二一年に農協を退職し、牛舎を増築し、牧場の仕事に専念するようになった。そして、少しずつ自分のスタイルを築き上げてきた。

「私は農協ですつと家畜販売の仕事をしてきたので、あちこちの牛舎を隅々まで見てきました。すると、儲かる農家、儲からない農家があって、それはなぜなのかが分かってきたんです。それで、色々な農家からいんどこ取りをして、いまの飼養方法になったんですよ」



た。夫の秀樹さんは一級建築士だったが、その仕事を辞めて酪農家になったという。働き手が増えたので、勇三さんと純子さんは生活に少しゆとりができた。勇三さんは酪農家仲間とのゴルフ、純子さんは海外旅行が楽しみになっている。旅行は女性部のメンバーといっしょで、毎年タイや台湾へ行き、現地の女性たちと料理を作り合うなど交流してきた。

若い勇三さん、純子さん、子どもたち二人が写った写真がある。写真のなかは変わらないが、現実はずいぶん動いて、母さんは小さくなったといふように、いまはそれぞれ六八キロが一〇〇キロに、五〇キロが四五キロになった。左下に写っている長女は三五歳になり、三人の子どもがいる。これからもアルバムには次々に写真が増えてゆき、松浦家の年代記はさらに厚くなってゆくことだろう。



仲間との海外旅行が楽しみ

松浦さん夫婦には娘が二人おり、長女の早苗さんが夫を連れて、七年前に牧場へ戻ってき

気を吸ったり、日の光を浴びたり、歩いたり、寝をべったり。牛舎では、サイレイジ（牧草を発酵させたもの）と濃厚飼料（タンパク質などの栄養価が高いもの）をミキシングして与える。哺育と育成にはとくに力を入れており、いちばん良質な牧草を与えることにしている。牛の寿命は長く、平均で五〜六産で、なかには一〇産の牛もいる。子牛のときにしっかり体を作り、乳を搾っている間もストレスを与えないことが、牛を丈夫にすることに繋がっているのだろう。



洞爺湖周辺を のんびり散策

美しい景色と食べ物で、おながも心も満たされる湖畔に続く樹木に豊かな自然が息づく洞爺湖や羊蹄山。ここは、北海道有数の景勝地です。水と自然に恵まれたこの地では、牛や野菜が元気に育ち、美味しいものを届けてくれます。

②ザ・ウィンザーホテル洞爺リゾート&スパ

洞爺湖を一望するカフェでスイーツを

レークヒル・ファームの横の道から山に向かうと、頂上にあるのが「ザ・ウィンザーホテル洞爺リゾート&スパ」。洞爺湖サミットの会場となったホテルで、ロビーからの眺めは圧巻。陽を浴びて青く輝く湖



面や夕陽に染まる姿など、洞爺湖のさまざまな表情に出会える。ここから眺める海側の景色もまた美しい。ロビーラウンジ「カフェゼット」で、ホテルメイドのスイーツと共に優雅なティータイムはいかが？



スイーツには、北海道産の牛乳や乳製品が使われている。焼いたメレンゲの間に生クリームをたっぷりはさんだ「ムラングシャンティ」は、サクとしたメレンゲが生クリームと混ざり合うことで、口の中で泡のように溶けていく人気の一品。お土産にはオリジナルのミルクジャムを。カラメル風味を効かせたミルクキナーン味は、まるでキャラメルのように。



●ザ・ウィンザーホテル洞爺リゾート&スパ
虻田郡洞爺湖町清水
TEL (0142) 73-1111 (代表) FAX (0142) 73-1191
<http://www.windsor-hotels.co.jp/toya/>

①レークヒル・ファーム 搾りたての牛乳を使った、 牧場生まれのアイスクリーム

洞爺湖を望む国道三〇号沿いにある「レークヒル・ファーム」。ここは百年ほどの歴史をもつ、塩野谷さんの牧場が経営するアイスクリームショップ&レストラン。アイスクリームは二〇種ほどあり、牛乳と生クリームをたっぷり使った「ホワイトクリーム」は、レークヒル・ファームの牛乳そのものの味。夏季限定のソフトクリームは、さわ



●レークヒル・ファーム
虻田郡洞爺湖町花和 127
TEL (0142) 83-3376 FAX (0142) 83-1313
<http://www.lake-hill.com>

- 1 レークヒル・ファーム
- 2 ザ・ウィンザーホテル洞爺
- 3 FuKuRouの森
- 4 岡田屋
- 5 Ruhiel (ルヒエル)
- 6 羊蹄山麓パン工房 麦風(むぎかぜ)



です」とショップを担当する塩野谷通さんは話す。

ここでは、酪農についてもっと知ってもらおうと、アイスクリーム作りやバター作りなどの体験メニューも実施(要予約)。酪農体験や牛を眺めながら放牧地をめぐるフットパスもあるが、今年は口蹄疫の侵入を防

止するため中止している。花畑を眺めるテラス席もあり、のんびりと過ごせる。





ここに来たからには地元のものを使ったパンにしたいと原料を吟味。そうして選んだのが、道産小麦にニセコの湧き水、てんさい糖、よつ葉の無塩バター、そして喜茂別町の牧場タカラの牛乳と町内の

⑥羊蹄山麓パン工房 麦風

自家製酵母を使ったふくらパン

いつかは北海道に住みたいと思っていた関西出身の金澤邦和さんと逸子さん夫妻は、一〇年ほど前に倶知安町に移り住み、パン工房「麦風」を始めた。

ここに来たからには地元のものを使ったパンにしたいと原料を吟味。そうして選んだのが、道産小麦にニセコの湧き水、てんさい糖、よつ葉の無塩バター、そして喜茂別町の牧場タカラの牛乳と町内の

自然卵。自家製酵母を使って焼き上げたパンは、ふくらと柔らか。牛乳を使ったパンは、噛むほどにミルクの風味がふんわりと漂う。このパンは幼稚園の給食にも使われ、子どもたちも残さず食べているという。麦風のパンで、羊蹄山麓の豊かな恵みを感じよう。



●羊蹄山麓パン工房 麦風 (むぎかぜ)
 虻田郡倶知安町北1条東1丁目
 TEL&FAX (0136)22-1631
<http://www.mugikaze.com>

ニセコのスキー場に近い、道道三四号沿いにあるジェラート専門店「Ruhiel(ルヒエル)」。ウィンドーには、イチゴやメロン、プラム、オレンジヨーグルトといった、季節のジェラートが並んでいる。いずれも、羊蹄の湧き水と旬の果物や牛乳をたっぷり

⑤Ruhiel(ルヒエル)

季節を感じる贅沢ジェラート

と使った、素材そのものの風味を楽しめる贅沢な味。中でも珍しいのが、カマンベールチーズとクリームチーズのジェラート。口の中でとろけるほどに、濃厚なカマンベールの風味やクリームチーズのほのかな酸味が広がっていく。



ちなみに、店名のルヒエルとは、風をつかさどる天使の名。店の前には、風車ならぬ天使が回る看板があり、写真を撮った際に天使の翼が上を向いていると願いが叶うとのこと。冬場は土日みの営業。



●Ruhiel (ルヒエル)
 虻田郡倶知安町山田34-62
 TEL&FAX (0136)21-2355
<http://www.ruhiel.jp>



国道二七六号から脇道を入った森の中にあるカフェ「FukuRouの森」。木のぬくもりが感じられる店内は優しい雰囲気、鳥の声や木々が揺れる音をBGMに、ゆっくりとした時間を過ごせる。そして、地元の魅力を伝えたいと、料理には近くの農家が作る野菜や町内にある牧場タカラの乳製品を使っている。お薦めは、自家製のスモークベーコンと牧場タカラのカチヨカバロチーズを使ったピザ。石窯で焼いたアツアツを頬張ると、サクラの香りが効いたベーコンとチーズのおいしさがシンプルに伝わってくる。デザートには、「お宝チーズタルト」を。牧場タカラのチーズを使い、地元のケーキ屋さんが焼いたものだ。ここでは、美味しい情報や遊びの情報も教えてくれるので、旅の途中にぜひとも立ち寄りたい。

③FukuRouの森

森の中でいただく、地元で育まれた味



●FuKuRouの森
 虻田郡喜茂別町字相川176番地2
 TEL&FAX (0136)33-2960
<http://www.fukurounomori.net>



④岡田屋

牛乳たっぷり。和のスイーツ



洞爺湖を巡る遊覧船乗り場の向かいで、羊羹から始めた和菓子の製造とおふくろの味を提供する食堂を営む「岡田屋」。今、この名物となっているのが、「白いおしろい」。オフィズンとなる冬にも足を運んでもらいたいと、三代目となる岡田晋平さんが編み出したものだ。「北海道の冬といえば雪。ならば、白あんと牛乳を使って、白

いおしろいを作ろうと思いつきました」。洞爺湖特産の大福豆で作った白あんは自家製。牛乳は地元の牧場(牧家牧場)のものを使っていい。白あんがミルクにほどよい甘味をプラスして後味はさっぱり。マグカップで出してくるので、ゴクゴク飲めてしまふ。夏場は、アイスクリーム入りの冷たいおしろいも登場する。



●岡田屋
 虻田郡洞爺湖町洞爺湖温泉36番地
 TEL (0142)75-2608 FAX (0142)75-1190
<http://www.okadaya-toya.com>

ささっと
作れる
簡単レシピ

暑さで食欲がなかったり、疲れがたまってはいませんか？
そんな時は、牛乳でパワーアップ！
元気の素といわれる良質のタンパク質や
エネルギーの代謝を促すビタミンB₂が豊富な牛乳で、効率的に栄養を補給しましょう。
毎日の食事やおやつに牛乳・乳製品をプラスして元氣な一日を。
栄養が鍵となるダイエット中の方にもおすすめです。



チーズボール

●材料(12個分)

- カッテージチーズ … 150g
- クリームチーズ(常温) … 100g
- 小麦粉 …… 大さじ3
- A ミックスベジタブル … 1/2カップ
- ウィンナーソーセージ … 1本
(粗みじん切り)
- 塩・コショウ …… 各適量
- カレー粉 …… 小さじ1/2
- サラダ油 …… 適量

●作り方

- ① Aをよく混ぜ合わせてから、12等分してボール状にする。
 - ② サラダ油を熱して1を並べ、上を軽く押すようにして両面をこんがり焼く。
- ※ 好んで他の野菜やハーブ類をプラスしてもよい。(写真はピンクペッパーとドライバジル)

カマンベール・ディップ

●材料(3~4人分)

- カマンベールチーズ …… 1個
- A — オリーブ油 …… 小さじ1
- コショウ …… 少々
- 好みの野菜(きゅうり、ニンジン、トマト、セロリ、大根、ミニコーンなど) 適量

●作り方

- ① カマンベールチーズの上部(白い部分)を薄切り取り、電子レンジで1分程温め、とろりとしてきたらAを混ぜてディップを作る。
 - ② 野菜をひょうし木型に切って添える。
- ※ 好んで、みじん切りにしたゴマやナッツ類を混ぜてもよい。



チーズしゅうまい

●材料(12個分)

- プロセスチーズ・カマンベールチーズ …… 各60g(粗みじん切り)
- ショウガ(みじん切り) …… 大さじ1
- A — 長ねぎ(粗みじん切り) …… 1/4カップ
- 小エビ …… 1/2カップ
- 小麦粉 …… 1/4カップ
- しょう油 …… 小さじ1
- コショウ …… 適量
- しゅうまいの皮 …… 12枚

●作り方

- ① Aを混ぜ合わせて12等分に分ける。
- ② ①をしゅうまいの皮で包み、蒸し器に入れて強火で約6分蒸す。

●材料(2人分)

- A [カッテージチーズ… 100g(裏ごし)
砂糖 …… 大さじ1・1/2
レモン汁 …… 大さじ1/2
生クリーム …… 1/2カップ

●作り方

- ① あらかじめAを混ぜ合わせておき、生クリームを泡立て、レモン汁を加えてからAと混ぜ合わせる。
② 冷凍庫で凍らせてから器に盛る。
※ バニラ、アーモンドなどのフレーバーを入れると、それぞれの風味を楽しめる

チーズ・フローズンクリーム



●材料(直径14cmの容器3個分)

- A [牛乳 …… 1・1/2カップ
プレーンヨーグルト …… 1・1/2カップ
砂糖 …… 1/2カップ
バニラエッセンス …… 少々
クリームチーズ(常温) …… 100g
- B [牛乳 …… 1/4カップ
ゼラチン …… 5g
イチゴ、ミントの葉 …… 各適量

●作り方

- ① Aを鍋に入れて混ぜて火にかけて、温まったら火を止め、あらかじめふやかしておいたBを加え、クリームチーズを少しずつ入れながらよく混ぜる。
② 器に入れて冷蔵庫で冷やし、固まったら器から取り出し、イチゴとミントの葉を飾る。

スノーゼリー



クリームコーンスープ

●材料(2人分)

- A [チキンコンソメ …… 1カップ
玉ねぎ(みじん切り) …… 1/4カップ
クリームコーン(缶) …… 1カップ
- B [白みそ …… 大さじ1/2
牛乳 …… 1・1/2カップ
パセリ・バター …… 各少々

●作り方

- ① Aを鍋に入れて煮立て、よく混ぜてからBを加えてさらに混ぜ、沸騰直前に火を止める。
② 器に盛って、パセリとバターを添える。



牛乳と混ぜるだけで簡単ミルクドリンク

●材料(1人分)

- 牛乳 …… 1/2カップ
りんごジュース …… 1/2カップ
※りんごの粗みじん切り
(大さじ1)を浮かべてもよい。

りんごミルク

●材料(1人分)

- 牛乳 …… 1カップ
ブルーベリージャム …… 大さじ1
※ブルーベリーを数個浮かべてもよい。

ブルーベリーミルク

●材料(1人分)

- 牛乳 …… 1カップ
カルピス …… 大さじ2

カルピスマルク

ほっかいどう牛乳だより

vol.27



北海道は広大な草地から質のよい牧草がたくさん穫れ、
きれいな水にも恵まれています。
暑さに弱く寒さに強いホルスタインにとって、
もっとも居心地のいい環境といえるでしょう。
ここで伸び伸び育った牛だからこそ、
その乳は風味ゆたかなのです。
このミルクランド北海道のマークは、
おいしい北海道牛乳の証です。

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>

ミルクランド北海道



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