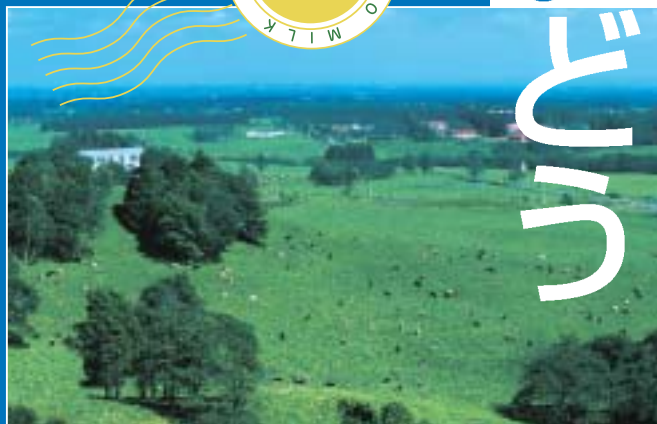




牛乳だより ほっかい どう



ほっかいどう牛乳だより
vol.10



ホクレン農業協同組合連合会



牧場が育んできた 家族の歴史



子どもたちがよく働くのは
牧場の伝統

いま牧場の経営主となっているのは、三代目の鈴木文男さん。文男さんは山形の水田酪農家の出身で、十勝とカナダで実習した後、鈴木牧場に婿

入りした。二代目のおじいさん、敏郎さんも婿入りの形だったから、代々女系で受け継がれてきたことになる。

鈴木牧場の現在の親牛は、七〇頭。首輪につなぐスタンション方式で、一



鈴木牧場の庭には、一本の古い松の木が立っている。昭和初期、秋田県からここに入植した大おじいさんが、種を持ってきて植えたものだ。樹齢およそ七〇年。この樹は生長とともに、鈴木牧場とその家族の歴史をじつと見守ってきた。



頭ずついいねいに飼養している。牧場の仕事は文男さんと妻の節子さんの二人でこなしている。おじいさんは庭や芝生づくり、おばあさんの市子さんは家の中の仕事をこなすので、牧場の仕事はしない。

「うちは代々、なるべく人の手を借りずに、自家労力ですべてを間に合わせるという方針なんです。夫婦のどちらかがいなくても、仕事が滞らないように、二人ともすべての仕事をこなせます。女房もトラクターを運転しますからね。あとは子どもたちにも、よく手伝ってもらいます」

鈴木さん夫婦には、一二歳から一四歳まで五人の子どもがいて、みんな牧場の仕事をしてきた。仕事の内容は、子牛にミルクを与えたり、エサをやったり、草出しをしたり。鈴木牧場の

牧草は、いまでは珍しいコンパクトという小さな箱形をしているので、子どもたちでも楽に扱える。[※]共進会では、子どもたちに一頭ずつ牛の手綱を引いたりさせたので、自然に牛に興味をもったという。母の節子さんも、よくここで牧場の手伝いをしたというから、子どもたちがよく働くのは、鈴木牧場の伝統なのかもしれない。



※優れた牛が一堂に会し、その優劣を競う審査会



夫婦二人で 毎年一つの建物を完成させる

鈴木牧場の建物は、ほとんどが自分で建てたものだといふから驚く。

「毎年、一つのペースで建てていきますね。去年の暮れから春にかけてはこの牛舎を建てて、今年は古い家の中を改造するつもりです」

文男さんは、実習先で大工仕事を習ったことがあり、その技術は本格的だ。建築は、まず自分で図面を引



くことから始まる。夫婦であれこれ相談し、細部を決めてゆく。設計が終わると、冬の間に材料集め。まず家の周辺の樹や防風林を伐つて、家で製材する。春の工事は、基礎のコンクリート打ちから始まり、それから木や鉄骨を組み上げてゆく。節子さんを助手として、二人だけでほとんどの作業ができるという。文男さんは、溶接も得意。屋根を葺くときは、子どもたちに手伝ってもらったこともあった。



「自分で造ると、駄目なところを直しながら完成させられるのがいいですね。牛は乳を搾り終わるまで五年以上かかりますが、大工仕事は二、三カ月で先が見えるでしょう。期間が短いので、いい気晴らしになるんですよ」

今年、改造する予定の家は、おじいちゃんが集めている骨董品のギャラリーになる。秋田から持ってきた古い生活用具の数々。なかには、節子さんと五人の子どもたちを入れた「いずこ」



という籠や、薬を摺る何百年も前の木鉢、囲炉裏、かんじき、背負子など、貴重なものもたくさんある。いずれも、昔の日本人がもっていた生活の知恵が生きているものだ。



牛乳は本来の
おいしさとな
る。一滴の牛乳
には、その風土
とともに、家族
の思いもまた込
められていると
いっている。



いわれる、きれいな川もある。おいしい
牧草を食べ、きれいな水を飲んでいる牛
は、風味ゆたかな乳を出してく
れるに違いない。

鈴木牧場では、牛たち
を毎日必ずパドックに出
している。真冬の吹雪く
日でも、牛たちはよろこ
んで出てゆくという。土の
上で自由に動き、風に吹かれる
のは、やはり気持ちがいいのだろう。スト
レスがなく健康な牛、栄養ゆたかなおい
しい草、きれいな水、そして家族で行う
飼養管理。これらのすべてが合わさって、
牛乳は本来の



家の中で、節子さんが手づくりのケー
キとクッキーをふるまってくれた。ケーキ
にはヨモギがたっぷり入っていて、香りが
いい。クッキーには、果実や野菜の種が入
っている。節子さんは「ミルクーズ」とい
う地場産品を生かした料理
を作るグループのリーダ
ー。自分のところで搾つ
たミルクで作るチーズ
にも挑戦している。

「ゴダが基本で、それに
七味を入れたり、粗挽きコショウを入れ
たり、ワインを入れたり、飽きないよう
に工夫しています。その時のミルクの質

自分のミルクで チーズ作りに挑戦



によって味が均一ではないんですが、そ
れも楽しみの一つなんです」

そのほか、自家産のイモでイモ団子を作
ったり、パンやピザを焼いたりもする。
それらは、まず自分の食卓に持ち帰る
が、人にあげることも多い。

広尾は太平洋に面しているので、海か
らの潮風が吹く。そういう土地の牧草は
ミネラルをたっぷり含んでいるのでおい
しいらしい。それに、広尾には日本一と

ゆでジャガイモに

熱いチーズが 溶け落ちる

北のワイン&チーズ処
「らくれつと」



北の屋台の夜は更けて

十勝の中心である帯広市に「北の屋台」という面白い飲食街がある。居酒屋、焼鳥屋、イタリア料理、中国料理、無国籍料理、ラーメン、ジンギスカン、豚丼屋など、さまざまな屋台が一七店並ぶ。そのほとんどは、七、八人が入ればいっぱいになる小さな店だが、どの店も深夜



まで客足が絶えない。「北のワイン&チーズ処 らくれつと」は、そのなかでも人気の高い店の一つ。帯広で随一との評判が高かったレストランを経営していた宇佐見明男さんが、ラクレットというチーズを使った料理とワインの店をオープンさせた。ラクレットは、もともとアルプスの山小屋で作



る。湯気を立てているジャガイモに、ナイフで削いだ熱いチーズが溶け落ちると、客の唾を飲み込む音が聞こえてくる。食べてみると、ジャガイモの味わいとチーズの香りが混ざり合って、頬がゆるむおいしさ。

一目の前でチーズが溶けてゆくと、わくわくする楽しさがあるでしょう。お客さんの目の前で料理して、見て食べて喜んでもらうのが飲食業の原点なんだから、あらためて認識したんですよ」マッシュポテトの上に、パルメジャーノチーズを削ってかける「ポテトサラダ」「ナガイモのグラタン」「アイスパイン」など、この店の料理はどれも地場素材の味わいを生かしており、ワインにもよく合う。

北の屋台の夜は長い。屋台では知らない客同士の会話も弾む。チーズの香りに包まれて、いつまでも楽しい笑い声が響いていた。

わくわくする楽しさが原点

店の中心に、チーズを炙る器具が置いてあった。その前に宇佐見さんがいて、その回りをコの字型に客が囲む。まず、地場産のジャガイモをゆで、その間にチーズが炙られてゆく。いい香りが漂いはじめたころ、チーズの内側はトロトロになってい



Milk cooking

牛乳・乳製品を使った簡単料理

●材料(2人分)

茹であずき……………2カップ
A 牛乳……………2カップ
バニラアイス……………1/2～1カップ

●作り方

- ①あずきをブレンダー又はミキサーにかける(皮が気になる場合はザルで濾す)
- ②①にAを加えてミキサーにかける。

あずきのシエイク



●材料(4人分)

A 枝豆(茹でてさやから出したもの)……………1カップ
玉ねぎ(中)……………1/2個(みじん切り)
ニンジン(中)……………1/4本(みじん切り)
プロセスチーズ(5mm角切り)……………1/2カップ
ベーキングパウダー……………小さじ1
小麦粉……………1カップ

C 卵……………1個
牛乳……………1/2カップ
一味唐辛子……………少々
塩・コショウ……………各少々
カレー粉……………小さじ1/2
水……………少々
揚げ油……………適量

枝豆の落とし揚げ



- 作り方
- ①Bは合わせておく。
 - ②Cの材料を充分に混ぜ合わせてから、①を加え、水で調節しながらとりとしたタネを作る。
 - ③Aを②に入れて混ぜ、約170℃の油にタネをスプーンで落とし入れてこんがり揚げる。

ブロッコリーの
チーズソース添え

●材料(4人分)

ブロッコリー……………1株
バター……………2g
小麦粉……………大さじ1
A 塩・コショウ……………各少々
コンソメスープ……………1/2カップ
B 牛乳……………1カップ
白ワイン……………大さじ2
ビザ用ナチュラルチーズ……………1/2カップ

●作り方

- ①ブロッコリーは茹でるか、蒸すかして柔らかくする。
- ②フライパンにバターを溶かしてAを加えて炒め、混ぜ合わせたBを少しずつ混ぜながら加えてとろみがついたらチーズを加えて混ぜ込む。
- ③①の上に②をかける。



グリーンアスパラガスと
スパイシーチーズのテリーヌ

●材料(18×8cmの型1本分)

グリーンアスパラガス……………3本(茹でておく)
スモークサーモン……………100g(棒状に切る)
ニンジン……………適量(棒状に切って茹でておく)
ほうれん草……………適量(茹でてみじん切り)
A クリームチーズ……………100g
一味唐辛子……………小さじ1/4
B 粉ゼラチン……………15g
コンソメスープ……………1カップ
C カッテージチーズ……………1/4カップ
牛乳……………1カップ

●作り方

- ①Aをよく練り合わせ、アスパラに絡めておく。
- ②Bを湯せんにかけ、ゼラチンが溶けたらCを合わせておく。
- ③型にラップを敷いて、ほうれん草、サーモンを並べ、②を1/4注ぎ入れる。
- ④少し固まってきたら、①とニンジンを並べ②をさらに半分注ぎ、少し固まったら残りの野菜類を並べて②を注ぎ入れる。
- ⑤冷蔵庫で固めて型から取り出し、厚めに切る。



ふれあい体験旅 in 十勝

十勝は自然がおおらかで、食べものもおいしいところ。牧場を見学したり、動物とふれあったり、地域の素材を生かした料理を食べたりファームインに泊まったり、さまざまな楽しみが待っています。

1 農事組合法人 共働学舎新得農場

自然の営みに学ぶチーズ作り

「これが共働学舎新得農場の宮嶋望さんと宇佐見明男さんの出会いだった。当時、宮嶋さんたちは牛舎を建設しながら、バターやチーズを手探りで作り始めていた。



「バターを作っているなら持つてこいといわれて、持つて行くよ。ところが、水が抜けていない、練りが足りないなどと言われて、駄目を出される。こっちも意固地になつて運び続ける。結局、きつちとお金を出して買ってくるまで三年かかりました。この経験が、いまの乳製品作

いまから二十数年前のこと、薄汚れた身なりの三人の青年が、帯広のワインケラーというレストランに現れた。ワインケラーといえば、帯広でもっとも評判の高かった西洋料理店である。青年たちは場違いな感じに臆することなく、チーズの盛り合わせを注文して、あだこだと論評している。当時は国産のナチュラルチーズはあまりなく、ワインケラーでは輸入の一級品を出していた。この青年たちはいったい何者なのだろうと、厨房からシエラの宇佐見明男さんが出てきた。この小冊子の8ページに登場する、いまは「らくれつ」との経営者であ

る。これが共働学舎新得農場の宮嶋望さんと宇佐見明男さんの出会いだった。当時、宮嶋さんたちは牛舎を建設しながら、バターやチーズを手探りで作り始めていた。

りの原点になっているんです」バターと同じように、チーズでも宇佐見さんの厳しいチェックを受けながら、製品作りが進められた。カッテージチーズやクリームチーズから始まり、いまでは共働学舎新得農場のチーズは「モツァレラ」「シントコ」などのハードタイプまで、幅広いラインナップが揃っている。「ラクレット」も日本ではじめて本格的に作



始めたもので、これがなければ宇佐見さんの今の店もなかった。さくらの香りがする「さくら」がフランスのチーズコンテストで銀賞を受賞するなど、その技術と味への評価は高い。

た。アイヌ語で「神々の遊ぶ庭」を意味するカムイミントルから名づけた。チーズやバター、パン、ケーキなどを作る体験・研修施設のほか、チーズや自家製有機野菜の販売コーナーが設けられている。またカフェでは、搾りたてのミルクやラクレットを味わうこともできる。



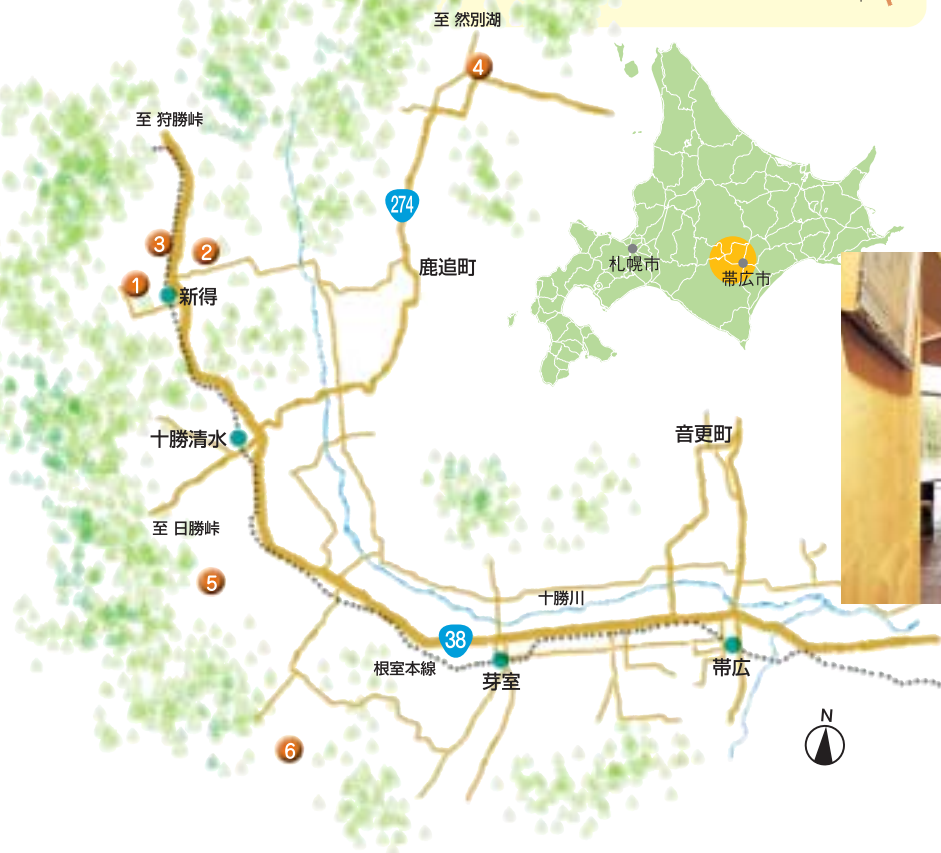
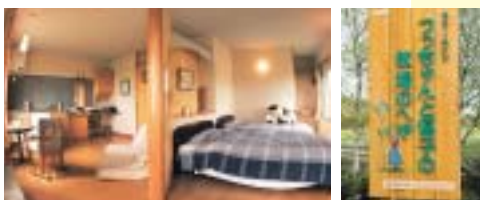
新得町字新得9-1
Tel (01566) 9-5600
Fax 015664-5350

2 湯浅ファーム つつちゃんとう子の牧場のへや

ゆつたりと自然を満喫できるのがいい

一面の牧草畑が、心をゆつたりとさせてくれる牧場。1日1組だけの宿泊客を受け入れるファームインでは、アットホームなもてなしをしている。のんびりと数日間滞在して、自然を満喫してゆく客が多い。オーナーのあたたかな人柄のせいか、リピーターが多いのも特徴。乳搾りのほか、アイスクリームやジャムづくりも体験できる。

新得町上佐幌西1線87番地
Tel (01566) 5-3548
Fax (01566) 5-3851



ミルク Q & A

「ほっかいどう牛乳だより」にたくさんのご意見・ご感想を頂き、ありがとうございます。ここではその中から牛乳・乳製品について寄せられた、疑問・質問にお答えしていきます。

Q 牛乳パッケージの上方に凹んだところがあります、何か意味があるのですか？

A 切り欠き付き牛乳パックのことですね。これは、目の不自由な人が他のパック飲料と牛乳を識別するための目印です。切り欠きは500ml以上の牛乳パックにだけに採用しており、加工乳や乳飲料との区別にも役立ちます。また、切り欠きは開け口ので、開け口を探しやすくなっています。



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

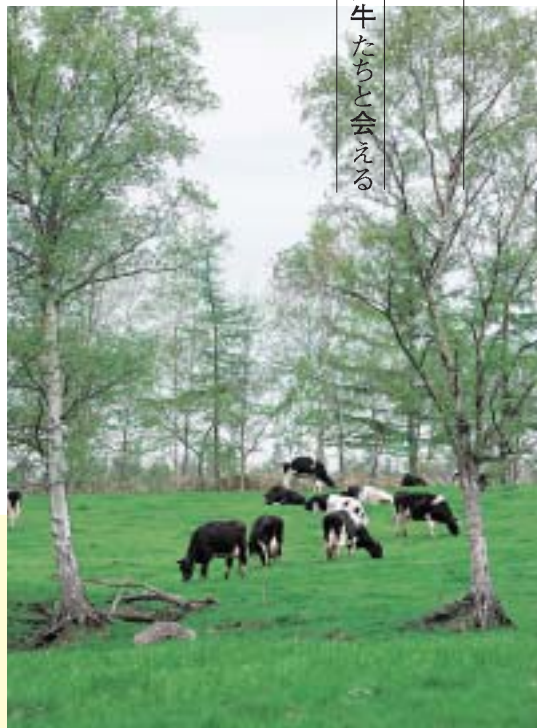
札幌市中央区北4条西1丁目 TEL011-232-6189



6 出田牧場

ここで完全放牧された牛たちと会える

出田牧場は、24時間完全放牧の牧場。できるだけ自前の草で牛を飼うことを方針としており、牛たちは20の牧区を次々に移動しておいしい草を食べてゆく。なだらかな斜面に広がる牧草地からは、十勝平野を一望することが可能。牧場では見学者を受け入れており、出田さん自身が酪農について説明してくれる。



清水町旭山
Tel(01566)3-3123 Fax (01566)3-3564

乳搾りやバター作りを体験できる

4 カントリーファーマーズ 藤田牧場

ヨーロッパスタイルのグリーンツリーズム、酪農教育ファーム、ファームインを取り入れた牧場。牧場見学では、乳搾りやバター作りを体験できる。酪農教育ファームは、子どもたちの生きる力を育成する場。牧場教室で牧場主の藤田さんやスタッフの話を聞くと、いまの酪農を理解しやすい。ファームインは、8名用のA棟と4名用のB棟があり、どちらもウッドデッキとなつている。

鹿追町瓜幕西28-26-5
Tel (01566) 7-2316
Fax (01566) 7-2520
<http://shikasho.pos.to/fujita>

清水町羽帯南10線
Tel (01566)3-3400
Fax (01566)3-3031
<http://www.tmf.jp>



十勝千年の森は、十勝本来の森の復元と、健康を重視した農畜産物の開発に取り組んでいる。200haの敷地には、たくさんの施設が点在。アニマルガーデンでは、馬、ヤギ、羊などに、間近にふれられる。カフエ・キサラは、自家栽培野菜を生かした洋食を、日高山脈のすばらしい眺めとともに楽しめるファームレストラン。ここでは、北海道でもめずらしいヤギの乳からチーズやヨーグルトを作っている。そして、十勝千年の森は、環境と農業についての理解を深めるための教育ファームとしての役割も果たしている。

3 ヴィレッジ432

初心者でも安心な乗馬ハイキング

丘の上に位置するレジャー施設で、レストラン、乗馬クラブ、貸しコテージなどがある。人気があるのは、初めて馬に乗る人でも安心して乗れる「乗馬ハイキング」。日帰りで気軽に体験できる陶芸教室。食べ放題の夏の果実摘み。も人気が高い。無農薬で栽培されているので、ブルーベリー、ハスカップなどの採れたてを、口いっぱいにおぼる事ができる。



新得町北新得98
Tel (01566)4-4320 Fax (01566)4-4331
<http://www.4.ocn.ne.jp/v432/>

5 十勝千年の森

自家栽培野菜を生かすファームレストラン

