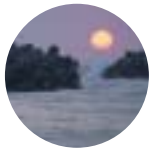
牛乳だより

ほっかいどう

HOKKAIDO MILK LETTER vol.11

ほっかいどう牛乳だより
vol.11



ホクレン農業協同組合連合会

北海道稚内市
樋口牧場

ロボットが乳を搾っていた

稚内市は日本最北端の街。天気のいい日には、四二キロ北方のサハリンの島が見えます。東にオホーツク海、西に日本海があり、二つの海流が交わる沖は屈指の漁場。市の南方には農業地帯がひろがり、その先に原生花園で知られるサロベツ原野があります。稚内市を中心とする宗谷地方は、その冷涼な気候を生かして、古くから酪農が発達してきました。樋口牧場は、そのなかでももっとも最先端の設備を備えた牧場です。

小学生の時からトラクターを乗り回す

稚内は、とても風の強いところです。牧場の近くで、風力発電用の大きな風車がいくつか回っていました。夏でもあまり気温の上がらない気候は、人間にはちょっと肌寒いのですが、暑さの苦手なホルスタインにはちょうどいいようです。このため、宗谷地方は北海道の主だった酪農地帯の一つとなっています。

樋口牧場を訪れると、信也さんが出迎えてくれました。いま二六歳。父親の良秋さんから牧場の経営方法や飼養技術を受け継ぎ、働き手の中心になりつつあるところです。長男として生まれた信也さんは、小学生の時から草地でトラクターを乗り回し、牛舎で搾乳を手伝ってきました。牛たちの優秀さを競う共進会でも、小さいときから綱を引いていたといいます。しかし、すぐに牧場の後継者となったわけではありません。農協直営のスーパーで数年間勤務した後、牧場へ戻ったのです。

息子が後継者として牧場へ戻ってくるに当たり、父親の良秋さんは牧場の規模を一気に拡大し、最新鋭の設備を導入することにしました。それまでは牛を繋ぐ方式で四〇頭を飼養していたのですが、新たにフリーストールという自由に動ける方式の牛舎を建て、

一三〇頭まで頭数を増やしたのです。これだけの頭数だと、搾乳の時間がかなりかかります。将来、若い夫婦二人でコンスタントに一三〇頭を搾乳するには、どうすればよいのか。親子で相談した結果、搾乳ロボットを導入しようということになりました。これは北海道でもまだあまり普及していない、最新鋭の設備です。

人間の役割は衛生状態に気をつけること

搾乳ロボットは、文字どおり人間の代わりに乳を搾るロボットです。もっとも、人間の形をしているわけではありません。乳牛はおいしい飼料を食べたくなると、搾乳ロボットのところに自発的にやってきます。すると、ロボットがセンサーによって乳頭の位置を正確に捉え、洗浄した上で搾乳機械を装着し、搾乳してくれるのです。終了後は自動的に搾乳機械が外れ、牛は外へ出てゆきます。牛のすべての情報はコンピュータで管理されているので、搾りすぎるということはありません。なかには、飼料を食べたいばかりに何度もやってくる牛がいるのですが、一定の回数以上になると追い返されてしまいます。

一牛たちも慣れてくると、タイミングをつかむようですね。だいたい同じ時間に、同じ牛が入ってきます。このロボットは優秀で、搾乳に失敗することはありません。おかげで私たちは、牛舎の中を掃除したり、牛たちのベッドをきれいにすることに専念できるようになりました」

頭数が多いだけに、牛舎を掃除するのも大変です。信也さんは妻の未歩さんとともに、牛たちが居心地よく過ごせるように、ベッドにいつもきれいな寝ワラを用意します。二人は、牛舎を清潔に保つことを、なによりも気にかけ

ているといいます。

一食べものを扱っているわけですからね。間違いがあってはならない。衛生状態にはつねに気をつけて、危機意識を忘れないようにしています」

信也さんは、農協直営のスーパーで、食品を扱っていました。その経験が、酪農にも生かされているようです。

草へのこだわりを父から受け継ぐ

父から息子へ。良秋さんは、飼養技術のなかでも、とくに牧草の作り方をきちんと伝えたいと思いました。長年の間、良秋さんは良質な牧草を収穫することに、なによりも力を入れてきたからです。そのため、良秋さんは、まず土づくりから始め、土壌を改良するとともに、谷になった土地を埋めて、面積自体を増やしてきました。刈り取りの時期には、夜中までトラクターを動かして、いい状態で一気に収穫するそうです。牧草は、栄養価の高い時期に刈り、適切に処理して貯えなければ、牛たちが喜んで食べる飼料とはなりません。収穫された牧草はラップで巻かれ、整然と積まれます。この草づくりへの努力が高く評価され、樋口牧場は二〇〇二年の全国草地畜産コンクールで表彰されました。

この草へのこだわりは、信也さんにもしっかり受け継がれています。おいしくて安全な牛乳は、健康な牛から作られます。牛の健康を維持するには、良い草をたっぷり食べさせなければなりません。最新鋭の搾乳ロボットも、良い草があってはじめてその真価を発揮するのです。

プロに聞く 地場ならではの味

おいしいスローライフ

農家レストラン
ミセス・ロビンソン

ゆうゆうと時間が流れてゆく

サロベツ原野にある農家レストラン「ミセス・ロビンソン」は、スローフードの店を謳っている。しかし、スローなのは"フード"だけではない。この店に入れば、否応なしにスローライフを強いられるのだ。なにしろ、注文してから食べものが出てくるまでの時間が長い。というのも、すべての料理に半調理品を使わず、注文を受けて一から作り始めるという原則を守っているからだ。はじめのうちは、怒って帰る客もいた。しかし、いまではこの店を理解する客しか来なくなり、料理が出るまで、静かに外の風景を見たり、本を読んだりして待っている。窓の外は、牛たちの放牧地。その向こうには兜沼とサロベツ原野がみえる。聞こえてくるのは、風の音と小鳥たちのさえずりだけ。急ぐことはない。ここでは、ゆうゆうと時間が流れてゆく。

癒されるのは自分だけではない

ミセス・ロビンソンは、もともと稚内市内にあったパブレストランだったが、二〇〇二年六月の稚内大火で焼失してしまった。オーナー兼シェフの大井かね子さんは、深い喪失感にとらわれ、しばらく立ち上がれなかったという。店とともに住み慣

れた住居も失って、無一物となったのだから無理もない。そんな大井さんに、客の一人だった牧場主が声をかけた。ファーム・インとして使っていた建物があるので、とりあえずそこに住まわないかというのである。

　一それが、このミセス・ロビンソンの建物なんです。はじめのうちは、ただ呆けたように外の景色を眺めていました。ここは稚内の市街に比べると、別世界。みずみずしい牧場の緑、大きな空、夕暮れの雲、星空などを見ているうちに、こころがだんだん癒されてくるのを感じたんです。これは私だけのはずがない。きっと、誰もがここに来たら癒される。それなら、ここで店を開こうって、決めました」

　レストランをオープンしたのは、二〇〇三年十一月。しだいに人の輪が広がり、周辺に同じようにスローフード、スローライフをめざす人たちがいることも分かってきた。

地元のスローな食材を集めて

　メニューの一つに一カプリチョーザ」というピザがある。注文を受けると、大井さんが生地を練り始める。それを丸く延ばして、生ハム、トマト、アンチョビ、マッシュルーム、トマト、モツァレラチーズ、バジルをのせてゆく。チーズは同じ豊富町にある一工房レティエ」のもの。地元の酪農家たち五戸が集まって、チーズやアイスクリームを作りはじめた。大井さんは、そこのモツァレラチーズを手で砕きながら、ピザにのせてゆく。その量がすごい、惜しげもない。最後にのせるバジルは、庭でちぎってきたもの。やがて、ピザが焼き上がってきた。口に入れると、熱いチーズがやわらかく香る。アンチョビの塩辛さが大人の味だ。

　店で出すギョウジャニンニク入りソーセージやスペアリブは、やはり豊富町の一サロベツファーム」のもの。小学校の旧校舎を利用して添加物をほとんど使わずに、ハムやソーセージを作っている。野菜サラダに使う一部の野菜は、ここからほど近い稚内市上勇知の観光農園一悠遊ファーム」から取り寄せる。有精卵を生産する一ファーム&スペースレラ」も、同じ地区でエコライフを追求している。昨年、札幌から画家の高橋英生さんが移住してきて、近くに喫茶一あとりえ華」を開いた。いま、ミセス・ロビンソンの周辺が面白い。スローフード、スローライフの渦が、静かに広がりつつあるのだ。

●ミセス・ロビンソン
天塩郡豊富町字沼向 TEL0162-84-9007

悠遊ファーム

「悠遊ファーム」は老後を気の合った仲間で生活するグループホームと観光農園を組み合わせた、ユニークな農園。農作業をするお年寄りたちは元気いっぱい。ここではイチゴ狩りや、トマトをはじめとする野菜の摘み取りを楽しめる。手づくりの喫茶店では、新鮮なイチゴをたっぷり使った「いちごパフェ」が大人気。

●稚内市上勇知 TEL 0162-73-2112
URL http://www.yuuyuufarm.com/

あとりえ華

画家の高橋英生さんが、牛舎を改造してギャラリーを開設するとともに、サロンとして集まれるよう民家を改造して喫茶店を開いた。二階の窓からは、緑の丘陵地の向こうに利尻岳がそびえているのを見ることができる。豊富牛乳を使ったカフェオレやハーブティがおいしい。地元の勇知イモを使った芋団子トーストや、そばの実入りのスコーンなどもある。

●稚内市上勇知 TEL 0162-73-2905

■カニの洋風茶碗蒸

●材料(4人分)

- 卵 …… 3個
- A
  - コンソメスープ …… 1カップ
  - 牛乳 …… 1カップ
  - スキムミルク ……大さじ2
  - 生クリーム …… 1/4カップ
  - 白ワイン ……大さじ1
  - 塩・コショウ …… 各少々
- B
  - カニの身 …… 200g
  - グリンピース ……適量
  - 好みの具材 ……適量

●作り方

①卵を割りほぐし、Aをよく混ぜ合わせて漉す。

②Bを入れた器に、①を注ぎ入れ、蒸気の立っている蒸し器に入れて、強火で1～2分、その後、弱火で固まるまで蒸す。

※強火で長く蒸すと「ス」が立つので気をつける。

■サーモンミルクピラフ

●材料(4～6人分)

- 米 …… 2カップ
- A
  - チキンコンソメスープ …1と1/3カップ
  - 白ワイン ……大さじ2
  - 牛乳 …… 1/2カップ
  - 塩・コショウ ……各少々
  - スキムミルク ……大さじ2
- B
  - ショウガ(千切り) ……一片
  - 枝豆 …… 1/2カップ (冷凍を溶かしてさやから出したもの)
  - ごぼう(ささがき) …… 1/3カップ (水にさらしておく)
  - プロセスチーズ …… 100g (1cmの角切りにしておく)
- 鮭の切り身(甘塩) …… 300g

●作り方

①米は洗ってザルにあげ充分に水気を切っておく。

②炊飯器に①を入れAを混ぜてから加え、20分くらい経ったらBを平均にのせてスイッチを入れる。

③スイッチが切れたらすぐに鮭の身を下にしてご飯の上にのせ、15分ほど蒸らす。

④鮭の皮と骨を取って混ぜ込む。

地元産品を使った簡単料理

牛乳・乳製品は海の幸との相性もピッタリ。シーフード&ミルクで家族団欒、あったか料理をどうぞ召し上がれ。

■フルーツクレープのホットソース

●材料(4人分)

- A
  - 薄力粉 ……3/4カップ
  - 砂糖 ……大さじ1
  - ベーキングパウダー ……小さじ1/2
- B
  - 卵 …… 2個
  - 牛乳 …… 1と1/4カップ
  - 溶かしバター ……大さじ1
  - バニラエッセンス ……少々
- C
  - 好みのフルーツ(キウイ・バナナ・オレンジなど) …… 適量(一口大に切る)
  - カッテージチーズ …… 1/2カップ
  - プレーンヨーグルト ……大さじ3
- D
  - 卵黄 …… 3個
  - 砂糖 …… 1/2カップ
  - 薄力粉・コーンスターチ … 各大さじ1/2
  - 牛乳 …… 2カップ
- ミントの葉 …… 適宜

●作り方

①Aを混ぜ合わせておく。

②Bをよく混ぜ合わせた中に①を少しずつ混ぜながら加え、なめらかなタネを作る。

③ホットプレートを熱し、②を丸く流してクレープを焼く。

④混ぜておいたCを8等分にし、③といっしょに器に盛る。

⑤鍋にDを順に入れ、混ぜ合わせてから弱火にかけ、焦げないように混ぜながら煮、とろみがついたら④にかけ、ミントを飾る。

■海の幸チャウダー

●材料(4人分)

- A
  - 玉ねぎ …… 1/2個(粗みじん切り)
  - ジャガイモ(中) …… 1個(一口大)
- B
  - バター …… 30g
  - オリーブオイル ……大さじ1
- C
  - コンソメスープ …… 1と1/2カップ
  - 白ワイン ……大さじ2
  - 塩・コショウ …… 各少々
- D
  - アサリ … 1缶(身と汁を分けておく)
  - ホタテ …… 4個(一口大)
  - エビ(大) …… 8尾(一口大)
  - 牛乳 …… 1カップ
  - 生クリーム …… 1/2カップ
- E
  - コンソメスープ …… 1/4カップ
  - 小麦粉 ……大さじ1と1/2

●作り方

①Bで Aを充分に炒める。

②①にCとアサリの汁を加え、ジャガイモが柔らかくなるまで煮る。

③②にEを混ぜながら加え、Dを加えてとろみがでるまで中火で煮こむ。

※煮すぎると魚介類は硬くなり、牛乳は分離するので気をつける。好みで粉チーズをかけるとおいしい。

ふれあい体験旅 in 宗谷

宗谷はそのままの自然が残されたところ。海からの風が、やさしく大地を吹き抜けます。牛乳や乳製品がおいしいのはもちろん、ホタテやカニなどの海産物も豊富。牧場を見学したり、動物とふれあったり、昔の生活を体験したり、地場の素材を生かした料理を食べたり、さまざまな楽しみが待っています。

1 円丁牧場

「こんなに楽しい生活をおすそわけしたくて」というのが、円丁さん夫妻がこの牧場を"オープンファーム"にした理由という。アポをとれば、いつでもふらりと遊びに行くことができる。運がよければ、手作りケーキをごちそうになれるかもしれない。牧場には、ドサンコが二頭、ポニーが二頭いて、裸馬での乗馬を体験できる。ほかにセントバーナード、猫、ニワトリなどもいて、みんな子どもたちの遊び相手。「飲んでいる牛乳の向こうに、こういう風景があることを思い浮かべてほしい」というように、この牧場の周辺には宗谷らしいのびやかな自然がひろがっている。

宗谷郡猿払村芦野2162-14

TEL 01635-4-5241

2 ホテルさるふつ

ここの名物は、牛乳鍋。本物の大きなホタテ貝を鍋にして、ホタテの貝柱二個、エノキ茸、ニンジン、長ネギ、豆腐などを、牛乳ベースのスープで煮込む。天然の園ごたえあるホタテの味わいと、牛乳のまろやかさがよく合う。スープにはみそやバターも入っていて、奥行きのある味。この牛乳鍋は、昨年、道の駅のレストラン・コンテストで、全国一位となった。いくつかのテレビ番組で紹介されたこともあり、この牛乳鍋を食べたくて、ホテルを訪れる客も多い。

宗谷郡猿払村鬼志別214-7

TEL 01635-3-4314

枝幸郡浜頓別町字茂宇津内

TEL 01634-9-3066

3 ゆうこのチーズ小屋

ゆうこさんは、夫とともに三四頭の搾乳牛を飼う酪農家。チーズは大嫌いだった。それが一転してチーズづくりに励むようになったのは六年前、チーズづくりの講習会に参加してからだという。「おもしろ半分にゴーダタイプのものを作ったんですけど、それがおいしくて、おいしくて。びっくりしました。それからは夫婦でチーズづくりにはまったんです」モツァレラ、セミハード、カマンベールと、しだいにレパートリーを増やし、工房を立ち上げたのが二〇〇二年。放牧している牛から搾った牛乳を使うため、季節によって味が違う。無調整の牛乳をそのまま生かした素朴さが、ここのチーズの持ち味。「大地に根づいたチーズにしたい」という思いから、四種類のチーズにはすべて牧場に生える木の名前が付けられている。

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 朝と夜、牛乳や乳製品をとるならどちらが良いでしょう?

A 特に一日のどの時間帯にとらなくてはいけないという事はありません。例えば、夜にとるメリットとしては、成長ホルモンが睡眠時間中に分泌されるため、筋肉をつけ体をつくるためなら、寝る前にとるのがいいでしょう。
普段の食べ方としては朝のほうが習慣になりやすく、便秘の予防にも効果があります。朝の活力源としても利用したいものです。

アメリカでは2003年1月1日から乳製品を1日3サービング(対象ごとの設定量を3品、3杯、3種類等)とることで骨を強くしたり、健康な体をつくろうという消費者教育キャンペーン「3-A-Day」運動が行われています。それに習い、日本でも1日3回、牛乳200ml(コップ1杯)・ヨーグルト100g(市販の小カップ1個)・チーズ20g(ベビータイプ1個orスライスタイプ1枚)を食べる「3-A-Day」運動が始まりました。3品の中から好きなものを自由に選び、気がついたときに食べることを心がけることで、健康維持増進に役立つということです。

Q 乳牛は一年中乳が出るの?一年にどのくらい乳を出すの?

A 乳牛は、子牛を生んで母親になると乳を出しますが、平均すると、一年のうち約300日、毎日、乳を出し続けます。一頭の牛が一日に出す牛乳は、平均で1リットルパック20~25本分です。こんなにたくさんの乳をだすために、たくさんの草や飼料を食べているわけです。

Q 乳を搾るための牛が薬漬けというのは本当ですか?

A 現在、我が国においては、搾乳される牛に対しては抗生物質だけではなく成長ホルモンの投与が禁止されており、薬漬けということはありえません。

牛乳は生産から販売に至るまで厳しい衛生管理の下に置かれており、乳房炎などにより、薬を投与されている牛は、乳を搾る牛とは分けて管理されます。検査は酪農家から出荷されるときと工場での受け入れ時に行われますが、特に抗生物質のチェックは厳しく、万が一、抗生物質が検出された場合には、集められた生乳はすべて廃棄されます。

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 Tel 011—232—6189

4 ふるさと自然生活体験館

ピンネシリオートキャンプ場の敷地内に、昔の農家を再現した家が建てられている。ここに宿泊することも炊事することも可能。玄関を開けると土間で、脇には薪がたくさん積まれている。この薪は、自分で割ってもいい。部屋は台所に、板張りの居間と、畳敷きの部屋。この施設は昔の生活を体験するためのものなので、ご飯を炊くのも、布団を敷くのも自分で行わなければならない。ご飯を炊くには煉瓦のカマドに薪をくべて、釜で炊く。薪ストーブの上の鉄瓶、障子張りの戸にふすま。風呂は五右衛門風呂。いまの生活に比べたらたしかに不便だが、それがかえって新鮮な体験になるかもしれない。(利用期間5月1日~10月31日)

枝幸郡中頓別町字敏音知72-7
TEL 01634-7-8510

6 民宿あしたの城

この民宿は、男性用の部屋と女性用の部屋が、ユースホステルのように分かれている。オーナー夫妻が、旅をしながらいろいろな人と出会い、語り合えるというスタイルを生かしたいと考えたからだ。しかし、カップルや家族連れには個室も用意されているので、そちらを選択してもいい。夜の食事はミルク鍋のみというシンプルさ。ミルクスープがぐつぐつ煮える鍋に、いろいろな野菜や鶏肉を入れ、みんなで酒を飲み、わいわい語りながらつつく。部屋にはテーブルもテレビも用意されていない。窓から見えるサロベツの雄大な風景と、楽しい交流があれば、余計なものは要らないということだろう。この旅のスタイルを好んで、くりかえし訪れる客も多い。

天塩郡豊富町豊徳
TEL 0162-85-2155

5 高橋牧場チーズ工房

道の駅「ピンネシリ」で、高橋牧場チーズ工房の一なかとんべつルーシュ」というカマンベールチーズを買うことができる。高橋さんは中頓別で二〇年間、酪農を営み、そのかたわら二〇年以上、独力でチーズの研究を続けてきた。チーズに専念したのは昨年から。ルーシュはフランス語でお玉の意味という。酵素を入れたミルクが固まったものをカッティングせず、そのままお玉ですくって型入れする伝統的な製法で作られる。

枝幸郡中頓別町弥生23
TEL 01634-6-1598