

ほっか

いかいどう

牛乳だより



ほっかいどう牛乳だより
vol.14



ホクレン農業協同組合連合会

父親の克清さんが牧場の基礎を作った。朝から晩まで夫婦で骨身を惜しまず働いた。牧場の経営はけっして楽だったわけではない。ある時からは体を十分に動かさなくなってきた。牧場はもう続けられないかもしれない。そこに一度は家を出た息子の清一さんが帰ってきた。やがてその奥さんの祐子さんも家族に加わった。

自由であることが酪農のよさ

いまは四人が力を合わせて乳を搾る。草を刈る、エサをやる、子牛の世話をする。汗を流して働いているとき。いつも視線の向こうには家族の姿がある。困ったときには助けてくれる。落ち込んだときには慰めてくれる。家族が互いに互いを思い合つて持つ。それは牛のおっぱいの温もりに似ている。



清一さん 克清さん 和子さん 祐子さん



北海道音別町
大和田牧場

夏場は働きづめの毎日

大和田清一さんは、黙々と働きます。六五頭の乳牛たちに飼料を与えているのですが、手が休まることは一度もありません。牛たちも、黙々と食べつつけています。牛たちが食べているのは、TMRという細かく刻まれた飼料。牧草を発酵させたサイレージをベースに、牛たちの健康に欠かせないさまざまな栄養素を混ぜ合わせたものです。緑がかつた褐色の飼料は、人間にはおいしそうな見えますが、牛たちにとっては大好物なんでしょう。

牧草の収穫作業は、酪農家にとってもっとも大切な仕事です。なにしろ、牛たちの一年間の飼料をここで確保するのですから、真剣にならざるをえません。牛たちが元気に暮らせるかどうかは、草の出来具合にかかっているのです。

「牧草の伸び具合、天候の様子を見て、一気に刈り取ります。ここで刈り遅れて、雨に当たるとはなことがあれば、牧草の質が一気



めに働いたもんです。息子の場合はなんも、働くうちに入らないですよ(笑)」

に落ちてしまうので、収穫作業は夜中まで行うこともあるんですよ」
牧草を刈り、それをバンカーやスタックという貯蔵所に入れ、発酵させるために密閉してというように、作業は延々と続きます。その間に、日常の搾乳やエサやりもあるので、夏場は働きづめの毎日になるそうです。

父親の病気で家に戻った

息子の清一さんの働きぶりは大層なものですが、父親の克清さんは「まだまだ」と言います。

「わしの若いうちはね、朝四時に起きて、搾乳して、牛乳缶に入れて集乳所まで運んで、それから畑に行つて、また牛舎に戻つてね。近所の奥さんたちが、大和田さんの牛舎はいつ電気が消えるのか分からないと噂するほど、働きづ

昔の酪農はほとんど手作業ばかりでしたから、いまの機械化された酪農に比べたら、労働もきつかったことでしょう。しかし、昔に比べて、飼養する牛の頭数が増えているので、いまも決して楽な仕事とはいえません。克清さんも、息子の働きぶりを心のなかでは認めているようです。

清一さんは、農業高校を卒業した後、家に戻りましたが、そのころの経営はあ

まりうまくいってなかったもので、父親とけんかするような形で、家を出ました。それから会社員として働きましたが、二一歳の時に父親がヘルニアになったこともあり、再び家に戻り、酪農業を継ぎました。まだ、弟や妹がいたため、戻らざるをえなかったようです。そのころ、つきあっていた祐子さんが結婚に同意してくれたことも、後押しになりました。



衛生にかかる費用は惜しまない

清一さんは、ここ数年、牛たちが居心地よく過ごせるように、数々の改善をしてきました。それまでスタンションという

一頭ずつ繋いで飼う形だったのを、フリーバインという自由に動ける方式にしたのも、その一つです。牛たちは搾乳の時だけ、パーラーに集まることになりました。パーラーはアプレストという、牛より人間が低い位置で搾乳する方式です。この方式には、牛たちが食べたり寝たりする空間

と、乳を搾る空間が別々になるので、衛生的な環境を保ちやすいという利点があります。

パーラーには八頭ずつの牛が並び、次々に乳を搾られてゆきます。ミルクという乳を吸い上げる器具は、乳がなくなるとう自動的に離脱するので、搾りすぎるといったことはありません。乳を搾る前には、きれいなタオルで念入りに乳房を清めます。



「衛生ということには、とくに気を遣っています。搾乳にかかわる機械の部品は、バケツに洗浄剤を入れて徹底的に洗います。とくに、乳首に当てるライナーは一個九、八〇〇円もするんですが、三カ月一回は替えているんです。まだ使えても、その費用は惜しみません」

また、牛舎の床の土台はコンクリート

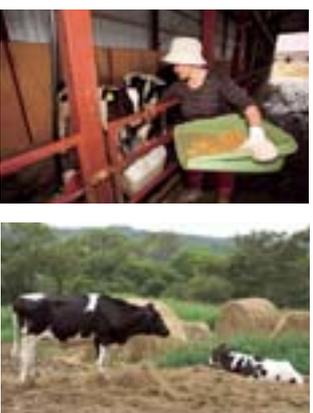
なのですが、その上にはゴムのマットが敷いてあります。その方が、牛の脚に負担がかからないし、寒さを防ぐ効果もあるぞ



子牛は自分の子より手間がかかる

奥さんの祐子さんは、結婚する前は帯広市で歯科医の助手をしていました。牛に触ったことは、一度もなかったそうです。二人の子どもたちが大きくなったこともあり、数年前から、子牛の世話を担当するようになりました。

「子育てと同じですが、人間の子どもより大変ですね。子どもは自分のおっぱいを上げていけば確実に育つけど、子牛の場合はそうでもないんです。生まれて三、四日で下痢をする牛が多くて、どうしてなんだろうと悩みました。いまは人





チーズ作りを核に新しい食文化を広げる — 北海道白糠町「チーズ工房 白糠酪恵舎」

工乳ではなく、発酵乳にしたので、だいが調子がよくなっています。わたしはもともと不規則な生活をしてきた人間なんです。牛の世話をするようになってから、生活のリズムができました。牛って規則正しい生活が好きですから、それに影響されたんですね。日光も浴びられるし、ぐっすり眠れるし、余分なことも考えません。農家が長生きなのは、このせいなんですわね」



の世話をしている姿は、ほんとうに楽しそうです。清一さんと二人で話し合いながら、酪農の知識も確実に身につけているようです。最後に、清一さんに、酪農という仕事の魅力について、聞きました。

「自由であることですね。責任はあるけど、束縛はない。ぼくにとっては、それが一番です」

酪農は生きものを相手にするだけに、気を抜けない仕事ですが、努力すればするだけ乳量や乳質という形で、具体的な成果が上がります。清一さんも祐子さんも、のびのびと仕事を楽しんでいる様子が印象的でした。



イタリア北部のチーズ工房で修業

酪恵舎は、チーズ作りを担当する井ノ口和良さんを中心に、一四戸の酪農家と有志三人により、二〇〇一年に設立されました。井ノ口さんたちがチーズ作りに取り組んだのは、その五年前までさかのぼります。当時、井ノ口さんは、釧路西部地区農業改良普及センターの専門普及員。地元の若い酪農家たちでつくる4Hクラブで、酪農にかかわるさまざまなことを話し合っていました。そのなかで、声が上がったのが、ただ乳を搾るだけではなく、それを加工して販売できないかということでした。

「自分たちが搾った牛乳のおいしさを、多くの人に味わってもらいたい。チーズに加工すればそれが可能なんじゃないかというのが、出発点でした」と、井ノ口さんは語ります。

井ノ口さんたちは、教科書を片手に、さっそく

モツアレラというチーズを作りはじめました。しかし、簡単に固まるはずのチーズが、なかなか固まってくれませんが、その後も、いくつかのチーズを試作しましたが、どれも失敗に終わりました。チーズ作りの難しさを痛感した井ノ口さんは、イタリアのチーズ工房で修業することを決意しました。修業の場に残ったのは、イタリア北部のピエモンテ州で、古くからチーズ作りが盛んなところなのです。

「グッチーズ」は酪恵舎の応援団

酪恵舎を設立するまでに三回、その後一回イタリアに足を運び、四回目のピエモンテ州滞在中、井ノ口さんは、チーズ作りの基本をマスターするとともに、伝統あるイタリアの食文化を学ぶことにもなりました。

「イタリア人は、なによりも生まれ故郷を大切に、そこから生まれた食文化に誇りを持っています。ピエモンテ州は、手に入る食材や気候が、白糠とよく似ているんですよ。海のものも山のものも豊富にあり、それを生かし

ておいしい郷土料理が作られています。そして、その料理の特徴は、チーズを食材や調味料としてふんだんに使うことなんです。これなら、白糠でもできる。そう確信することができました」

白糠は酪農地帯であるとともに、太平洋に面しているため、ヤナギダコやタラの産地として知られ、おいしい羊肉を作る生産者もいます。それらの食材とチーズを組み合わせれば、新しい地域の食文化が生まれてくるに違い

ありません。井ノ口さんたちは、周囲の人たちにチーズを食べてもらい、新しい料理法を提案して、しだいに食文化の輪を広げてゆきました。

それが具体的な形となったのが酪恵舎の応援団である「グッチーズ」で



す。グッチーズは、Good Cheese かとつた名称。酪恵舎と同じ年に設立され、現在は会員数が四〇〇人を超えています。グッチーズは会報を出したり、イベントを企画して、チーズ文化の普及に努め、昨年は、チーズ料理の

本も出版しました。そこには、会員たち自ら考えたレシピが満載されています。会員の努力により、酪恵舎のチーズを使ったメニューを提供する地域のレストランも増えました。

モツアレラが銀賞を獲得

酪恵舎はソフトタイプのモツアレラ「リノッタ」、トウミン、ウオッシュタイプの「ロレオーラ」、セミハードタイプの「トマシラヌカ」、テネレロ・シラリカ、ハードタイプの「モンヴィーゾ」など、たくさん種類のチーズを作っています。なかでも生産量が多いのは、モツアレラで、品質を自分たちでチェックした生乳を加工して、その日のうちに出荷できるそうです。このモツアレラは、今年六月に十勝で開かれた国産ナチュラルチーズコンテストでも銀賞を獲得し、その味が高く評価されました。井ノ口さんはいま、今年の秋に日本人の口

に合うやわらかな味のフォンデュ用チーズを売り出すため、試作を重ねています。

酪恵舎のチーズは、しほりたてをつくりたてに、おいしさを、しあわせに「をキャッチフレーズとしています。たんに牛乳からチーズを作るだけではなく、それを核に新しい地域の食文化を生み出そうという運動は、着実に広がりがつつあるようです。



●白糠酪恵舎
白糠町中茶路

Tel / Fax: 01547-2-5818

<http://www2.odn.ne.jp/g-cheese/index.htm>

かんたん

牛乳・乳製品料理

ようやく秋の足音が聞こえ始め、北海道ではおいしい作物の収穫期を迎えます。採れたてを牛乳・乳製品と組み合わせるとおいしさパーフェクション。

Milk cooking

チヂミ風ミルク焼き

●材料(4人分)

- ニラ 80g 3~4cmのざく切り)
- ニンジン 50g 千切り)
- しいたけ 2枚 石づきをとり千切り)
- A 小麦粉 3/4カップ
- 牛乳 1/2カップ
- 卵 1個
- キムチのみじん切り...大さじ2(好みで)たれ
- コチュジャン 大さじ3
- B 酢 大さじ2
- 醤油 適量
- バター 適量

●作り方

ニンジンとしいたけはみじん切りにして、水分をききとっておく。
Aをむらなく混ぜ合わせる。
フライパンにバターを溶かし、を焼く。
Bを混ぜ合わせてたれを作り、トッパする。



トマトとポテトのコールドスープ

●材料(4人分)

- ジャガイモ 中2個
- バター 大さじ1
- A 塩・コショウ 各少々
- チキンコンソメスープ...1と1/2カップ
- B (固形2/3個 + 水 300cc)
- 白ワイン 大さじ2
- C トマトジュース 1カップ
- 牛乳 2カップ
- D 生クリーム 大さじ4
- イタリアンパセリ 適量
- 塩・コショウ 各少々

●作り方

ジャガイモは、皮をむいて茹で、熱いうちにつぶしてAを加え、裏ごしする。
鍋にBを入れ、を加えて十分に煮沸かし、火を止めて、Cを入れ、混ぜながら塩・コショウで味を調える。
粗熱がとれたら冷蔵庫でよく冷やし、器に盛ってからDを飾る。

ブルーベリーのヨーグルトゼラード

●材料(4人分)

- ジャガイモ 1個
- ブルーベリー(冷凍又はフレッシュ)...250g
- プレーンヨーグルト..... 1カップ
- A スキムミルク 大さじ3
- はちみつ 大さじ4
- キルシュ 小さじ1
- アイスクューブ 4個

●作り方

ジャガイモは、電子レンジで加熱し、熱いうちにつぶし、冷蔵庫で冷やしておく。
Aを混ぜ、を加え、氷を入れても大丈夫なミキサーかフードプロセッサーにすべての材料を入れ、なめらかになるまで攪拌する。





家族ぐるみで 歓迎する というスタイル

RAINBOW HILLS' 大山牧場

胸を張って牛を飼っている

赤い煙突のある白い大きな洋館が、大山さんの自宅兼ファームイン。現在は二階の一室がゲストルームとなる。食事はおばあちゃんが作る田舎料理で、特別なメニューは用意しない。食べるのはもちろん、大山さんの家族といっしょ。訪れた客を家族ぐるみで歓迎するというのが、このファームインのスタイルだ。



大山さん夫婦がファームインを始めたのは、七、八年前。もともと、外国からの研修生などをホームステイさせたり、実習生を受け入れていたので、ファームインを開くのに何のためらいもなかった。そして、ファームインの形だと、酪農に直接関係のない人も訪れてくれる。それが魅力だったという。

「野菜や果物は生産地が分かる

ようになってるし、牛肉も個体番号によつて生産者を特定できます。しかし、牛乳は、どこで生産されたかを知ることができません。それだけ、生産者と消費者の距離が遠いんですね。わたしたちは、胸を張って牛を飼っているところを見てもらいたい。そして、いろいろ話し合いたい。ファームインだと、それができるんです」

大山さんのファームインには、これまでさまざまな人たちが訪れた。その人たちの話によつて、教えられたことも数多かつたという。

人と牛が共存するのが酪農

大山さんのファームインは、教育ファームの認証を受けていて、子どもたちが牧場体験に訪れる。子どもたちは、子牛の世話をしたり、搾乳を体験したり、クリームでバターを作ったり、泊まりがけで酪農について学ぶ。最初は牛に



触ることに尻込みする子もいるが、動物を心から嫌いな子はいない。ノートに書か

れた感想文は、どれも楽しそうだった。

「わたしは子どもたちに、共存ということを分かってもらいたいんです。人が牛を飼っているように見えるけど、実は牛が人を養っているのかもしれない。酪農とは、人と牛が共存することなんです」

子牛が生まれ、必死に立ち上がろうとする姿を見て、感動する子どもも多い。最近では、本州から修学旅行の高校生たちが、体験学習のために泊まりに来るようになった。先輩から後輩へ、この牧場での体験が引き継がれていく場合もあるという。

人と人のふれあいが好き

大山家の地下にはホームバーがあり、ピリヤードの台も置いてある。その横の部屋には二つの業務

用の大型冷凍庫が備えつけてあり、その一つには一頭分の牛肉を貯蔵しているというから、スケールが大きい。窓から見える柵で囲った草地には、ダチョウが二〇頭ほど飼われている。いずれ副業にする予定という。奥さんの智子さんの趣味は、花の栽培。フクシアという花が好きで、温室には色や形など五〇種類以上のバリエーションがある。冬でも、ストーブを焚いて、花を絶やさない。

「好きなことに、お金を使わなくちゃね」。この大らかさが、大山さんのファームインの魅力。牧場の周りに広がるのんびりした風景を見て

いるだけで、心が落ち着く。悩みを

抱えてここに来て、リフレッシュして帰る人も少なくない。

「わたしたちは、なによりも人と人のふれあいが好きなんです」何もしてあげられないけど、ここで少しでも元気になつてくれたら、嬉しいよね」と、大山さん夫婦は口を揃えた。



RAINBOW HILLS' 大山牧場

標茶町虹別61-132
Tel / Fax: 015-488-2159

釧路のチーズ工房



釧路地区は北海道でもっとも酪農のさかんな地域ですが、いまだにチーズ工房の数は多くありませんでした。しかしここ数年、個性的なチーズ作りに取り組む人が現れ、乳を搾って加工する文化が根づこうとしています。



チーズ工房 横井牧場

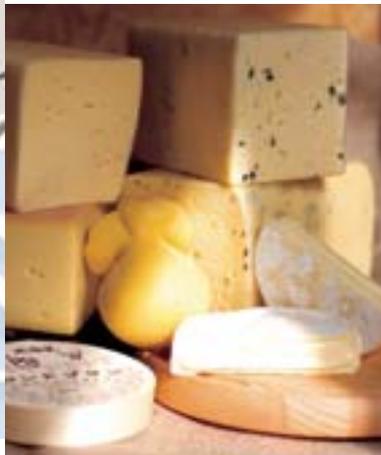
農家チーズの基本は、自分が食べたチーズを作ることというのが、横井純司さんの考え方。横井さんは、味がしつかりした濃い味のチーズが好きだといふ。そのため、ハードタイプの「アネペツ」が、この工房の主力製品となっている。アネペツは、表皮を何度か磨きながら半年以上熟成させたもので、ナッツのような香りをもつ。ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテストで、農畜産業振興機構理事賞を受賞した。もう一つの製品である「ウォッシュ」はソフトタイプで、表面に少し匂いがあるが、中はあっさりした味でやわらかく、食べやすい。原料として使っている生乳は、どちらもプラウンスイス種の牛から搾ったもので、ホルスタイン種よりもタンパク質と脂肪のバランスがよく、チーズ作りに向いているといわれる。

浜中町姉別基線203
Tel:0153-68-6425 Fax:0153-68-6420

大友チーズ工房

大友孝一さんは、二十代後半の若いチーズ職人。自分の工房を持つている職人のなかでは北海道でいちばん若い。チーズ作りに意欲を燃やし、父親の牧場の生乳を原料に、数多くの製品を送り出してきた。「レクタン」は、デンマーク産のハバティをモデルにしたチーズで、ヨーグルトのようなさわやかな風味がある。「キャラウェイ」は、これに

キャラウェイのシードを混ぜ込んだもの。裏山に自生するギョウジャニンニクを混ぜ込んだ「キトピロ」もあるが、これは季節限定販売となっている。そのほか、セミハードタイプの「ミルドー」、ひょうたん型の「ズッカーロ」、カマンベールタイプの「ロンドブラン」と、ラインアップは幅広い。今年の七月には、「チーズショップ&喫茶ルーム」をオープンした。店内にはドリンクやチーズ盛り合わせ、軽食メニューが用意されており、店頭限定販売チーズもある。



浜中町茶内西8線51
Tel:0153-65-2431
<http://www.otomo-cheese.com/>

ファーム デザインズ

「ファーム デザインズ」は、アメリカンスタイルのレストラン。牧場直営で、乳製品をふんだんに使った料理が多い。とくに、大友チーズ工房とチーズ工房横井牧場のチーズを、積極的にメニューに生かしている。パスタ、ピザに限らず、ソースとしても使う機会が多い。また、両工房のチーズをこの売店で買うこともできる。



浜中町熊牛基線107
Tel / Fax:0153-64-2310
<http://www.farmdesigns.com>

あっかんべえ

「あっかんべえ」は、丹羽牧場が車で一分の距離のところに作った、乳製品の製造・販売所。牧場から運んだフレッシュな生乳を原料に、アイスクリーム、ヨーグルト、ナチュラルチーズを作っている。あっかんべえというネーミングは、阿寒の牛(へこ)に由来するという。有機質肥料による土づくりから始まり、健康な牛を育て、おいしい牛乳を作るという酪農家のこだわりが、そのままチーズ作りにも生きている。

阿寒町中徹別
Tel / Fax:0154-68-7372
<http://www.infomarine.co.jp/akkanbe/>



白糠酪恵舎
白糠町中茶路
Tel / Fax:01547-2-5818
<http://www2.odn.ne.jp/g-cheese/index.htm>

白糠酪恵舎

ソフトタイプからセミハードタイプまで種類は多い。調理法の載ったリーフレットも用意されている。



チーズ工房なんくる

「なんくる」という名前は、沖繩の「なんくるない(気楽にやろうよ)」という言葉から来ている。農家チーズを作る会を三人で結成し、台所チーズを作り始めてから数年で、専用の工房を立ち上げた。製品は、ハードタイプの「海霧」、セミハードタイプの「かすみ」、ソフトタイプの「かすみ」の三種類。「海霧」は

「なんくる」という名前は、沖繩の「なんくるない(気楽にやろうよ)」という言葉から来ている。農家チーズを作る会を三人で結成し、台所チーズを作り始めてから数年で、専用の工房を立ち上げた。製品は、ハードタイプの「海霧」、セミハードタイプの「かすみ」、ソフトタイプの「かすみ」の三種類。「海霧」は

厚岸町太田南53-2
Tel / Fax:0153-52-2879

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