



牛乳だより

ほっかいどう



ほっかいどう牛乳だより
vol.18



ホクレン農業協同組合連合会

一三〇年の 歴史を刻む古時計



牧場訪問記
北海道 別海町
清実牧場



清実牧場の初代が別海に入植したのは、明治十四年。それから一三〇年、五代にわたって

清実牧場は乳牛を飼い続けてきました。

根柢のみならず、北海道でもっとも古い牧場の一つです。

別海町は日本一の生乳生産地であり、

パイロットファームや新酪農村の建設という

巨大プロジェクトにより、酪農の規模拡大が進みました。

そのなかで、清実牧場は代々、

地道に土づくり・草づくりに取り組み、

なにより牛の健康を大切にした経営を続けています。

◆ 別海酪農の創始者となった初代

清実牧場に伝えられているアメリカ製の古時計には、一八八一年製という刻印が打たれています。札幌市には有名な時計台がありますが、その時計も同じ年に作られたものです。明治十四年（一八八二）、牧場の初代である喜三郎さんが石川県から北海道へ渡ってきました。この古時計は、そのときの船旅で大切に携えてきたものでしょう。それから約一三〇年、牧場の主は四代目となりましたが、いまでも変わらず時を刻み続けています。

別海町の海側に入植した喜三郎さんは、製塩や酒造を行いながら、馬を飼いました。当時は軍馬の生産が盛んであり、三〇〇頭ほど飼育していました。大雪が降ると、雪を食べていた馬たちは雪に埋もれてしまいます。すると、雪の中で凹んだ穴を探し、馬たちを救出したそうです。喜三郎さんは明治十七年、魚缶詰製造の指導に来ていたアメリカ人技師の助言を得て、牛を飼い、牛乳の販売を始めました。まだ、日本人に牛乳を飲む習慣のなかった時代ですが、物珍しさもあって浜でもてはやされたそうです。札幌で宇都宮仙太郎が牛乳の販売を始めたのは明治二十四年ですから、喜三郎さんはそれに先駆けたことになります。喜三郎さんは乳牛六〇頭ほどを飼育し、別海酪農の創始者となりました。



◆◆ 集乳缶を自転車に載せて運ぶ

清實牧場が海側から現在の内陸部に移ったのは昭和二十五年（一九五〇）、三代目の喜夫さんのときです。二代目の喜兵衛さんは、札幌一中を飛び級で卒業したほどの秀才でしたが四二歳で亡くなりました。そのため、まだ若かった三代目の喜夫さんが、いわゆる「戦後開拓」で、入植したのです。入植した土地一帯はうつそうと林が生い茂り、開墾には想像を絶する苦労がありました。当時はトラクターなどはありませんから、馬で木の根を引き抜き、耕した小さな畑からわずかな作物を得る日々です。農閑期には切り倒した木で木炭を作り、それを売って収入を得ました。そんな厳しい生活のなかでも、数頭の牛は飼いつづけてきました。現在の牧場主である四代目の喜昭さんは、中学生だったころ、通学のかたわら、集乳缶を自転車の荷台に載せて運んだそうです。「牧場で搾った一日分の牛乳二七、八_キが入った集乳缶を、毎日、雪印の工場まで運ぶんです。ここから八_キぐらいはありましたね。太いタイヤの荷物用の自転車ですが、砂利道だから走りづらい。転んで牛乳をこぼしてしまい、叱られたこともあります。途中、熊もよく出ました。水たまりが濁っていると、熊が通った跡だと分かるんです。当時は、牛や馬が食われることも、珍しくなかったんですね」

別海町を含む根釧地方で、「パイロットファーム」の建設が始まったのは昭和三十一年で、ちょうどこのころのことです。不毛な



土地といわれた根釧原野を大規模な酪農地帯に変えようという、国家的なプロジェクトでした。大型機械が原野を縦横に走り回り、道路や橋を造り、新築の牛舎や巨大サイロがあちこちに姿を現します。しかし、喜夫さんはそれに振り回されることなく、自分の牧場を地道に育てる道を選びました。黙々と草地进行改良し、より良い血統の牛を育てていったのです。

◆◆ 酪農を続けたいという熱意が

四代目の喜昭さんは、昭和三十六年（一九六一）に牧場で働きはじめ、昭和四十六年に経営を喜夫さんから引き継ぎました。幸子さんと結婚したのもこのころです。喜昭さんは住宅を建て、牛舎も新築しました。

「そのころは、いい牛を作ることに全力を傾けていました。輸入牛を買い入れて、個体改良を進め、共進会で認められたときは嬉しかったですね。管内を代表する名牛と謳われてた牛もいたんですよ。三代目がしっかり基礎を作っておいてくれたおかげで、牧場の経営は順調でした」

しかし、清實牧場の周辺では、このころ離農が相次ぎました。国際水準の酪農をめざす「根室新酪農村」の建設を前にして、巨額の債務を負ってでも経営規模を拡大しなければならぬ時代となったのです。三代目とともに入植した四軒の農家も、すべて



「牛の健康のためには、ストレスをかけないということが、いちばん大切です。そのためにはベッドを清潔にするのはもちろんですが、飼料を粗飼料中心にして、牛の本来の生理に合わせなければなりません。そのため、五年前に比べると、搾る乳量を一割減らして、無理をさせないようにしています」

哺育用の牛舎には、生まれて間もない仔牛がたくさんいました。ここでは自動哺乳機という一種のロボットが使われていて、仔牛たちはお腹が空くと、機械に入ってチューチューとミルクを吸います。ふつう、これには粉ミルクを溶かしたものを使うのですが、清實牧場では母牛の乳をそのまま与えています。これも清實牧場に伝わる伝統の一つのようです。

一喜さんが手で指し示す方を見ると、二羽の丹頂鶴が、牛舎の横に来ていました。夫婦らしく、仲良く身を寄せ合っています。近くに営巣地があり、毎日のように配合飼料をつまみにやつてくるそうです。

別海の春は遅く、五月半ばを過ぎても桜は蕾のままです。牧場周辺の丘もまだうつすらと色づいただけですが、やがて陽光が強くなるにつれ、緑の輝きを増すことでしょう。近くを流れる西別川でも、魚たちがあたたかくなった水に銀鱗を踊らせているにちがいありません。



去っていました。喜夫さんと喜昭さんは踏みとどまりました。「やはり、酪農を続けたいという熱意があったからでしょうね。それと、初代から受け継がれてきた、土づくりを大切にしている伝統があったのも大きいと思います。この辺りは湿地が多くて草地には不向きなんです。いまの状態にするには二〇年かかりました。酪農のベースは土づくりであり、そこから穫れる良質な草がある限り、牧場を維持する自信はあったんです」

平成六年に、フリーストール方式を取り入れ、群飼いに移行しましたが、新婚の時に建てたキング式の牛舎はそのまま残して使っています。堅実な経営ぶりは、初代からずっと変わっていません。いまでは、草地は一六〇ヘクタールに増え、搾乳牛頭数は一六〇頭にまでなっています。

◆◆◆ 牛にストレスをかけないように

五代目の一喜さんは、いま三〇歳。酪農学園大学でもに実習した靖子さんと結婚し、すでに三人の子どもがいます。二人の女の子に続いて三人目は待望の男の子。大喜ちゃんはまだ八カ月ですが、将来は六代目となるかもしれません。一喜さんは、乳質の改善に力を入れています。もともと、清實牧場の乳質はよかったのですが、体細胞数や生菌数をさらに減らそうということです。



地産地消でゆたかな食文化のひろがり

北海道別海町
(株)べつかい乳業興社

ミルクプラントを立ち上げた

いまから三三年前の一九七四年（昭和四九）四月、別海町はミルクプラントを立ち上げた。職員は二人。町役場裏の古い建物を改造し、牛乳を殺菌してパッキングするだけの簡単な設備からのスタートだった。当時はまだ、地産地消“という言葉も一般化していない。牛乳といえば大手乳業メーカーが生産するものというのが常識だった。そのなかで、なぜ別海町は町独自のプラントを立ち上げたのか。（株）べ



つかい乳業興社の佐藤敏雄専務は、当時の状況をこう話す。
「別海の町民は、地元で生産される生乳がいち



ばんおいしいと思っっているんです。しかし、三三年前、町民は地元の牛乳を飲めなかった。地元の店に置いてあるのは、大手乳業メーカーのもので、これは札幌近郊の牧場で搾ったものを、延々四三〇キロもかけて運んできたものです。給食で子どもたちが飲む牛乳も同じ。なぜ、こんなにおいしい牛乳を生産しているのに、地元で飲めないのか。そういう町民の声が町を動かしたんですね」



トレーサビリティシステムを導入

はじめは二〇〇〇年の三角パック牛乳を「福祉牛乳」という形で町民

に配った。町の予算で、高齢者・乳幼児・町立病院入院患者に週五日

間配布したのである。九年前からは、別海町の学校給食にも採用さ

れた。やがて近隣町村の小学校への供給も広がり、いまでは釧路以東一〇市町村が、別海の牛乳を給食に使っている。

「べつかい乳業興社の牛乳は、スタート時点から八〇度一五秒間の殺菌方法を採用してきました。成分は無調整で、夏場でも乳脂肪分は三・八以上、冬場は四・二を超えることもあり。それがコクを生み出すとともに、すっきりとした味わいにな

るんですね。あくまでもナチュラルな風味が、別海牛乳の特徴です」一九八九年平成元年にはアイスクリーム生産を開始し、さらにヨーグルト、バター、チーズなども作り始めた。どれも添加物を使わないナチュラルな風味にこだわっていることでは、共通している。二〇〇二年には町と



農協の出資による新会社ができ、翌年一二億円をかけた新工場が操業を開始した。安全性にも最大限の配慮をしており、パッケージに打たれた番号で、どこの牧場でどのよう生産されたかが分かる「トレーサビリティシステム」も、他に先駆けて導入した。

地域ぐるみで自然を守りながら

べつかい乳業興社は、町の委託を受けて、さまざまな“食”の講習会を開いている。町民たちがチーズ、パン、ソーセージ、サケの薫製、イクラなど、地元のゆたかな食材を持ち込んで加工を学べるシステムだ。女性たちがソーセージを作っているのを見学したところ、チーズのブロックを混ぜ込んだものを試作していた。佐藤専務によれば、講習会が技術を伝える一方、参加者からアイデアをもらうということもあるらしい。情報のキャッチボールはうまく

いつている。

また、興社が使用する生乳の九八％は「別海町酪農研修牧場」から受け入れている。これは新たに酪農を始めようとする人たちに、基本的な知識や実践的技術を教えるための施設だ。

「みんな、つながっているんですね。力を合わせなければ、何もできない時代なんですよ。サケで有名な西別



川の両側には酪農地帯が広がっているんですが、その川岸に町民が木を植え始めました。川をきれいにしてあげれば、サケの回帰率が落ちるんですね。地域ぐるみで自然を守りながら、おいしくて安全なものを生産する。それが、これからの私たちの仕事です」

別海町は日本一の生乳生産地だが、それだけではない。地域内のさまざまな動きが一つにつながること、地産地消のゆたかな食文化が育ちつつある。これは酪農地帯の新しい夜明けかもしれない



●(株)べつかい乳業興社
〒086-0216 北海道野付郡別海町別海132番地の2
TEL:0153-75-2160 FAX:0153-75-2392
<http://betsukai-milk.com>



[マイルドソース棒々鶏]

●材料(4人分)

- ササミ …………… 4本
塩・酒 …………… 各少々
もやし …………… 1袋(シャキッとゆでる)
キュウリ …………… 1本(千切り)
a トマト …………… 2個(くし型切り)
サヤエンドウ …… 12本(ゆでて千切り)
チェダーチーズ …… 100g(細切り)
白練りゴマ …………… 大さじ4
b プレーンヨーグルト …… 1/2カップ
砂糖・酢又はレモン汁 …… 各小さじ2
豆板醤 …………… 小さじ1

●作り方

- ① ササミは耐熱皿に塩と酒を振ってラップをして電子レンジ(500w)で3分ほど加熱し、適当に裂いておく。
- ② aと①を器に盛り付ける。
- ③ bを混ぜ合わせ、②にかける。



「サーモン巻き」

●材料(4人分)

- スモークサーモン(薄切り) …… 8枚
クリームチーズ(常温) …… 100g
黒コショウ …………… 適量
アボカド …………… 1個
グリーンオリーブ …… 8個(薄切り)
シウガ汁 …………… 小さじ1
a プレーンヨーグルト …… 大さじ2
塩・コショウ …………… 各少々
ディル …………… 適量

●作り方

- ① クリームチーズは練りながら黒コショウを加える。
- ② アボカドは種を取り、縦に16等分に切っておく。
- ③ アボカド、クリームチーズ、オリーブ、アボカドの順にはさみ、スモークサーモンで巻く。
- ④ aを合わせてタレにし、③にかき、ディルを飾る。



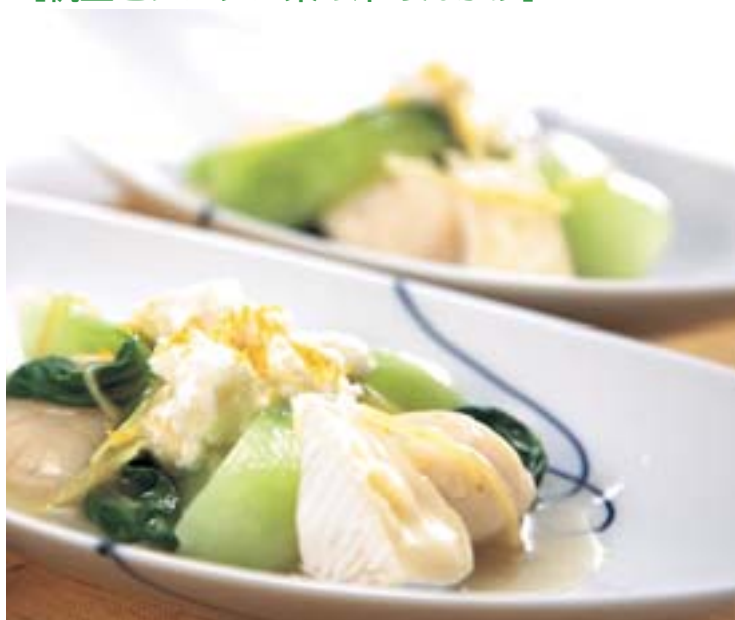
[帆立とチンゲン菜の冷あなかけ]

●材料(4人分)

- 完熟トマト …………… 2個
(湯むきしておく)
a 玉ねぎ …………… 1/4個(みじん切り)
クリームチーズ(常温) …… 100g
塩・コショウ …………… 各少々
トマトジュース・牛乳 …… 各1と1/2カップ
b 赤ワイン …………… 大さじ1
生クリーム …………… 1/4カップ
サラダパセリ …………… 適量

●作り方

- ① aをミキサーにかける。
- ② ①にbを加えてよく混ぜ合わせ、馴染んだら冷蔵庫で冷やす。
- ③ 器に盛ってからサラダパセリを飾る。
※好みでサワークリームを適量加えるとさらにおいしい。



●材料(4人分)

- 帆立貝柱(生) …………… 8個
チンゲン菜 …………… 1株
(葉を1枚ずつ外して縦半分に切っておく)
生姜(千切り) …………… 小さじ2
オリーブ油 …………… 大さじ1
塩・コショウ …………… 各少々
チキンコンソメスープ …… 1カップ
a 片栗粉 …………… 小さじ1
レモン汁 …………… 大さじ1
白ワイン …………… 大さじ1
カマンベールチーズ …… 1/2個
(放射状に切る)
b カッテージチーズ …… 各適量
レモンの皮すりおろし …… 各適量

●作り方

- ① 鍋にオリーブ油を熱し、生姜を炒めて香りを出してチンゲン菜を炒め、しんなりしたらスープを加えて塩・コショウする。
- ② ①に帆立を加えて軽く火が通ったら混ぜ合わせたaを加え、とろみがついたら火を止め、粗熱をとって冷蔵庫で冷やす。
- ③ ②が冷めたら、カマンベールを加えて混ぜる。
- ④ ③を器に盛ってbをのせる。

別海エリア

この
牛たちのように
のんびりと
過ごしましょう



- ① 河崎牧場 チーズ工房
- ② ファームイン オシダファーム
- ③ 吉田菓子舗
- ④ 別海道の宿 温泉 しまふくろ

① 河崎牧場 チーズ工房

一〇〇頭余りの乳牛を飼養し、九〇％の草地を有する河崎牧場。河崎家では、昔から初乳でバターを作つてクッキーを焼いたり、飼つていた鶏の卵でカスタードプディングを作ることが当り前だったという。河崎弘子さんは二〇〇四年にチーズ工房を完成させ、翌年の八月から販売をはじめた。自分でチーズができるという本を見て、作りたいなと思つていた時に、たまたま、普及員の方から、チーズ作らないか？と声をかけられたのがきっかけでした。その後、何度も中標津町の研修センターに通つてチーズ作りを覚えてもらつて。だんだん上手にできるようなると、人にあげたくなつちゃうでしょ。それでは、衛生上よくないつてことで、



工房を作ることになったんです。弘子さんには、地元でもっとチーズを食べてもらいたいとの思いがある。「どこかへ行く時には、ゴーダチーズとホットプレートを持って行って、野菜類と溶かしたゴーダを一緒に食べたりして、みんなに喜んでもらっています」。以前までは、輸入

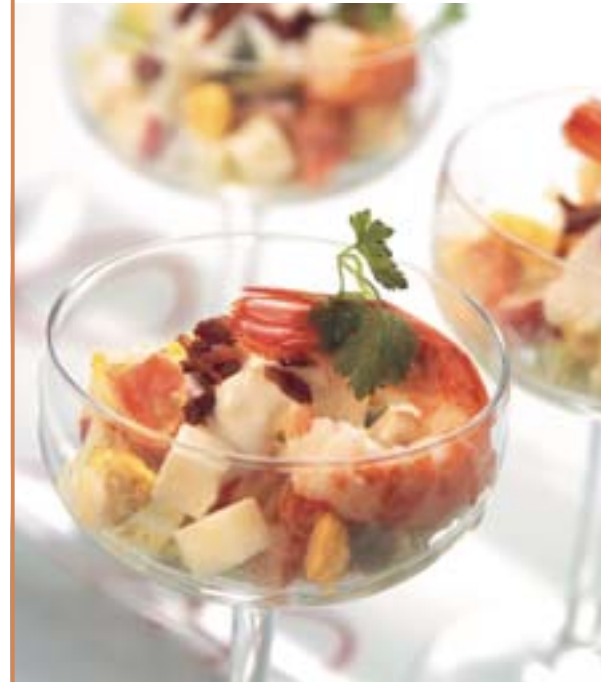


〒086-0216
北海道野付郡別海町別海406-139
電話 0153・75・8405
※電話は搾乳時間以外の17時前までにご利用します。

チーズなどを見て、高いというイメージがあったが、地元で手頃な値段で買えるのであれば、料理にも使いたいと考へている。お孫さんたちは、カレーライスには削ったチーズが欠かせないらしい。作っているチーズは、まきばの小枝（ストリングス）、まきばのしずく（カチョカボロ）、まきばのめぐみ（ゴーダ）の三種類。別海町のAコープで買うことができる。



【ダ이스カクテルサラダ】



- 材料(4人分)
- 北海シマエビ 8尾
(4尾は3等分に切り、4尾は飾り)
- キュウリ(小さめの角切り) 1/2本
- ラディッシュ(小さめの角切り) 2個
- ゆで卵(小さめの角切り) 1個
- ナチュラルチーズ(硬質タイプ) 160g
(小さめの角切り)
- ベーコン 2枚
- プレーンヨーグルト 1/2カップ
- マヨネーズ 大さじ2
- 塩・コショウ・チリペッパー 各適量
- レモン汁 大さじ1
- クリームチーズ(常温) 50g
- イタリアンパセリ 適宜

●作り方

- ① ベーコンは千切りにし、カリカリに炒めて油をきっておく。
- ② aの材料は、混ぜ合わせておく。
- ③ bを混ぜ合わせ、②に加えて混ぜ、器に盛り、えびとイタリアンパセリを飾る。

●材料(4人分)

- 牛乳 2カップ
- コーンスターチ・小麦粉 各小さじ2
- 砂糖 1/3カップ
- バニラエッセンス 少々
- 市販のミルクチョコレート 50g
- 生クリーム 1/2カップ
- 砂糖 小さじ1

●作り方

- ① aをよく混ぜ合わせてから小鍋に移し、とろみがつくまで混ぜながら煮る。
- ② ミルクチョコレートを湯煎にかけて溶かす。
- ③ ①に②を加えてよく混ぜ合わせ、粗熱を取って冷やす。
- ④ ③が冷えたらbを泡立てて加え、なめらかになったら器に入れ、再度冷やす。

【チョコレートとろろプリン風】



Milk cooking

〒086-0202

北海道野付郡別海町別海旭町14番地
電話・FAX 0153・75・2502



別海町で五〇年近く店を構えている「吉田菓子舗」。現在は二代目、吉田浩二さんが中心となつて店を切り盛りしている。「別海の牛乳もそうですが、自然のままの手づくりのものをしたいと、河h牧場さんのチーズを使ってみたくて考えていたんです」と、浩二さん。去年、発売した商品「ついかいふろまーじゅ」と「白いぶりん」は、そうした浩二さんの思いが実を結んだ新作。どちらにもべっぴん乳業興社の牛乳と河h牧場の「まきばのしずく

③ 吉田菓子舗



（カチヨカバ）を使用している。コクを出すために「まきばのしずく」は欠かせないという。大きさも甘さも絶妙な加減で、牛乳やチーズの味わいを立たせすぎず、控えすぎずまろやかな味に仕上げられている。「白いぶりん」は、町のイベントなどでも使われるほどの人気商品。そんなお菓子作りに大切なことは何かと聞いてみると、「真面目に作る事です。手を抜くと味に出ますから」。お父さんは「えび打瀬舟もなか」や「四角い太陽」べっぴんかいたの女」といった別海らしいネーミングのお菓子を作ってきた。浩二さんはそんなお父さんの思いに、別海の自然の味をプラスしている。

④ 別海道の宿温泉

しまふくろう



国道二四三号線と二七二号線の交差点に「別海道の宿温泉しまふくろう」がある。ここは、足湯に浸かつて食事ができる



営業時間10:00～22:00

〒088-2576 北海道野付郡別海町西春別321番地

電話 0153・77・2960

FAX 0153・77・2825

<http://www.shimafukuro.jp/>



広い牧草地を両手にみて歩いていくと、ログハウスが見えてくる。押田栄司さん美恵子さんご夫妻の「ファームイン オシダファーム」だ。先に実習で入っていた息子さんから「酪農を一緒にやろう」という提案があり、神奈川県から別海町へと移り住んだのが一〇年前。理科の教師として三三年間

を勤めあげ、多少の知識はあったものの、現在の酪農は昔とは違って、酪農用語が全く分からない。そこで、栄司さんは、別海高校の専攻科に入り二年間学んだ。環境も仕事内容も一変したのだから、苦労も多かったにちがいない。来た当初は、腱鞘炎になったり、なかなか疲れがとれなかったりしたけれど、今ではもう慣れちゃって立派な百姓の体です」という栄司さん。日焼けした顔から白い歯がこぼれた。美恵子さんは仔牛の世話を担当し、こちらも当初は、体調を崩した仔牛を元気に大きく育てるのに試行錯誤の毎日だったという。六二畧の広大な草地に囲まれ、その緑色が光や風の中で微妙に変化する風景は、何も考えずにいつまで



〒086-0216

北海道野付郡別海町別海275-11

電話・FAX 0153・75・0523

<http://www.aurens.or.jp/hp/kenzi/>

も眺めていられそう。「ある会社の部長さんは、三日間二階で本を読んだり、外を眺めたりしてリフレッシュして帰りました。酪農を体験したいという人もいます。そのときは、乳しぼりや牛の世話、牧柵作りやペンキ塗りなどの作業メニューを作ります。今年は、みんな楽しんでするために、バーベキューハウスや五右衛門風呂を作る計画があるので、来た人たちと一緒に作りたいですね。」ファームインは、ロフトの二部屋で五名まで。他に別棟の栄司さん手づくりのミニログハウスには三名、もう一つのプレハブでは自炊できる設備があるのでロングステイも可能だ。食事は、牛乳を使った料理や、季節の地場産素材を使った美恵子さんの手料理を、大きなテーブルを囲んでみんなで一緒に食べる。

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.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 ☎011-232-6189