



ほっかい
ど牛乳
だより



ほっかいどう牛乳だより
vol.21



ホクレン農業協同組合連合会

放牧は なによりも 牛を健康にする

道東は、日本列島でもっとも春の訪れが遅いところ。強い陽射しが降りそそいだと思うと、翌日には雪が降ったり、なかなか春らしい春とはなりません。四月の風は、冷たく頬を吹き過ぎていきます。遠藤牧場のある辺りは平坦な土地が広がり、遠くに武佐岳から斜里岳へと続き知床半島へつながる連山が見えます。これらの山に雪がある限り、風は冷たさを残したままなのでしよう。パドックで日向ぼっこをしている牛たちも、もっとあたたかな陽光の光を待ちわびているようです。



牧場訪問記

北海道標津郡中標津町
遠藤牧場



放牧を評価されて
内閣総理大臣賞を受賞



遠藤牧場を経営する昭男さんと美智子さんは数年前、そろって東京へ招かれました。遠藤牧場が、農林水産祭の全国畜産部門で「内閣総理大臣賞」という栄えある賞を受賞したからです。受賞理由となったのは、「放牧」を取り入れることにより、すばらしい経営成績を残したことでした。

遠藤牧場が放牧を始めたのは、五〇年前にさかのぼります。もともとそのころは、草地に杭を立てて牛を繋ぎ、草がなくなると杭を移すという素朴な形でした。これ

はヨーロッパの山地帯で、昔やっていた方法ということですが、いまは



はヨーロッパの山地帯で、昔やっていた方法をとっています。牛たちは一番草が伸びる六月の上旬になると放牧地に放され、一つの牧区の草を食べ終わると、次の牧区に移動してゆきます。時間は朝の搾乳が終わってから、夕方の搾乳が始まるまで。遠藤牧場はパーラーに牛を集めて乳を搾るフリーストールという方式ですが、牛たちは時間になると放牧地からきちんと帰ってくるそうです。

「うちは搾りながら、配合飼料を与えているので、仕事のためより、それを食べた

て帰ってくるのが多いかもしれませんが、放牧地に放しても、すぐに不満げな顔で帰ってくるようになると、ああもう草が少なくなっているんだなああって、わかるんですよ。それが十一月の初めくらいで、放牧を終える時期ですね」

遠藤牧場の搾乳牛は、約八〇頭。草地は七三畝で、そのうち二〇畝が放牧と採草の兼用地となっています。草はチモシーがほとんどですが、ペレニアムライグラスという草も昨年から入れはじめました。



購入する配合飼料の量を減らせる

放牧のメリットはどこにあるのか、お聞きしてみました。

「牛はもともと土の上にいる動物だから、少しでも自然に近い状態に戻してやりたいんですよ。そうすると太陽と土からビタミンとミネラルを補給できるでしょう。それと、外に出していると、牛の筋肉がピンと伸びるんです。コンクリートの上ばかりにいる場合と比べて、明らかに牛の形が違うんですね。外の新鮮な空気を吸って、自由に動けたら、ストレスもかかりません。放牧の第一のメリットは、牛が健康になることです。牛が病気になるとかわいそうだし、治療の手間もかかります。

幸い、うちではほとんど獣医さんの出番がないんですよ。そうして牛が長持ちしてくれるのも、経営的にはありがたいですね」

遠藤牧場には、一〇歳以上で現役の牛がたくさんいます。ふつうは二、三年で引退する牛が多いことを考えると、これは驚くべきことです。アメリカやカナダ、さらにドイツの牛の血統を導入して、牛の改良に努めてきたことも、効果を上げているのかもしれない。牛が長い期間、乳を出してくれると、経営コストを下げるができます。

「放牧の第二のメリットは、飼料代が安く済むことです。牛が満足して食べる草ができれば、購入する配合飼料の量を減らせます。輸入している

配合飼料の原料は高くなっていくし、手に入りにくくなっているから、良質な飼料をいかに自給できるかが大切なんです。牛たちには一頭当たり一日四〇キ以上の草を食べさせたいんですが、そのためにはおいしい草を作らなければなりません。そのために、いろいろ努力しているんですよ」

昭男さんはこの一〇年以上、草のことを真剣に勉強してきました。そのため、土づくりと草の出来には自信があるそうです。その秘訣の一端をお聞きすると、土の表面下二〇センチほどのところに傷をつけて、空気を入れることだということです。堆肥の入れ方もいろいろ工夫してきました。共進会に牛を出すときは、草もいっしょに持っていきますが、

よく他の牧場の牛に盗食されるといいます。それだけ、遠藤牧場の草はおいしいのでしよう。

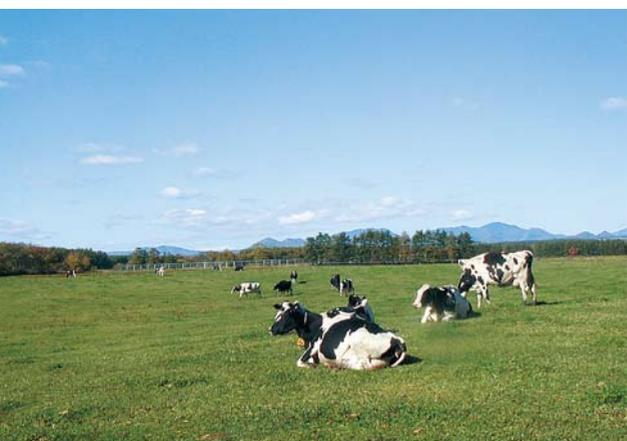
牛はデリケートだけど意外と臆白

遠藤牧場で搾乳を担当しているのは、奥さんの美智子さんです。搾乳には、毎日朝夕、二、三時間ずつかります。美智子さんは、搾乳しながら、一頭ずつの体調を把握しています。

「まず、食欲があるかどうかですね。いつも真っ先に入ってくる牛が遅れると、なにかで体調を崩しているなつて、わかります。牛の表情を見ると、そのコンディショ

ンが目でわかるんですよ。それと、おっぱいの状態ですね。その張り具合で、どれくらいのエサをやればいいのかを決めます」

牛はデリケートな生きもので、エサを切り替えたとき、気候の変わり目などに、体調を崩す場合が少なくありません。体調を崩すと、乳房炎などの病気にもかかりやすくなります。牛を群で見るとは、一頭ずつこまめに管理するのが、美智子さんの役割です。ミルクを乳房から外すタイミングも、機械任せにせず、その牛の状態に合わせています。遠藤牧場のパーラーは、乳を搾りながら、配合飼料を与えるシステムになっています。一週間前、この飼料を



には養老牛温泉があつて、家族でよく出かけます。牛たちは自然にのびのびと、人間たちも楽しく、ここにはおらかな生活があります。



「いないんですよ」
遠藤さん夫婦が力を合わせて作った牛乳は、たしかにおいしいそうです。

● 牧場には家の前の樹齢一〇〇年以上のナラの木を初めとして、沢伝いにもたくさんの木が残り、防風林もしっかり巡らされています。近くを流れる川は標津川とつながっていて、いまサクラマスが上ってきているそうです。秋にはサケやマスが上ります。昭男さんの趣味はゴルフ、美智子さんの趣味はパッチワーク。近く



入れる箱の位置を変えただけで、牛たちが素直に入りたがらなくなりました。かなり神経質な動物です。それでも、人間がエサ箱をトントン叩くのをまねてガンガン頭で叩いたり、機械の紐を引っ張ったりして、なんとかエサをたくさん出そうとするそうですから、意外と知恵者で腕白なところもあるようです。
搾られた生乳[※]はバルククーラーというタンクに運ばれて、そこで冷やされますが、遠藤牧場では、バルククーラーに行く前に冷水で一気に四度まで下げてしまうシステムを採用しています。
「二気に冷やすと、生菌の少なさにつながるし、なにより風味が違います。甘みが残る

牧場訪問記 | 遠藤牧場

ほかいどう体験交流牧場

人と牛の温かさが心を優しくしてくれる

雄大な北海道の自然のなかで、おいしい牛乳が作られる場所を見てみたい。そんな思いを叶えてくれるのが、酪農家が自らの牧場を開放している体験交流牧場だ。そこでは、乳搾りや子牛の世話を体験したり、トラクターの運転を試したりできる。宿泊施設のあるところもある。用意されているプログラムはいろいろだが、牛乳に込められた命の温かさが伝わってくることに変わりはない。牧場でのゆったりした時間や空間の記憶は、きっと心優しくしてくれる。



「中標津町 草原の絵手紙館」
絵手紙が結ぶ
心地よい旅の記憶

絵は上手である必要はない

草原の絵手紙館はファーム・インで、牧場には一八〇頭の育成牛が飼われている。乳搾りなどの体験もできるが、このファーム・インのユニークさは絵手紙の描き方を習えるところにある。そして、ここに泊まった人の多くが、後で絵手紙を送ってくる。その数約三〇〇通。ファイリングされたものを見ると、その多様さに驚く。住所も全国に広がっている。どの絵手紙を見ても、季節感が



きちんと表現されていて、色づか
いも上手い。

館主の佐藤 擴^{ひろく}さんが絵手紙を始めたのは、誰かにお礼をしたとき、電話で話すのが苦手だったからだという。絵手紙なら、簡単な絵と言葉で、感謝の気持ち
を伝えられる。だから、佐藤さんは絵の描き方よりも、心構えを
手ほどきすることにしている。

「上手に描く必要はないんです。むしろ上手な人は味が出なくて、駄目なんです。まず、頑張ろうという気持ちを捨てること。我を張らないで自分を無にすると、い

※生乳とは乳牛から搾ったままの乳のことです。





「うちの牧場体験は、きついですよ。とにかく、ひと通り作業してもらいますから。その作業の最

らね」
牛舎で、黙々と牛の世話をしながら、人懐こい表情を浮かべる安達永補さん。三〇歳になる三代目の若き酪農家で、両親とともに、東京ドームの約12倍もの広さの牧場で、搾乳牛六〇頭を含め合計一一〇頭の乳牛を育てている。牧場に生まれ育ちながら、決して酪農が好きだったわけではない。むしろ子どもの頃は嫌だったという。「学校に行くと、休みに家族



「放っておいてくれ」という客も多い」
季節の花、野菜、果物などを描いた絵からは、たしかに描き手の気持ちが伝わってくる。牧場でのゆったりした時間や空間の記憶が、こころを優しくするのかもしれない。

ここにはいろいろな人たちが泊まりに来る。定年後の女性が一週間、滞在したこともあった。食事は出さないので、自炊することになる。「放っておいてくれ

という客には、まったく働きかけない。その人は、自分で食事を作り、絵を描き、散歩して、一週間の過ごし方、満足して帰って行った。ビジネスマンがホテルに泊まらずに、ここから仕事に通うこともある。そういう人も含めて、「ここはリゾートが多い」。

本州の修学旅行の高校生を受け入れることもある。高校生たちはここで、トラクターを操縦したり、木工を習ったりする。高校生たちとは、夜中まで話し込むことも多い。都会から来た高校生たちの眼に、大自然のなかでゆったり暮らす佐藤さんの生活は不思議なものに映るのだろう。「おじさんは、どうしてこんなところにいるの?」「どこから

【Happy land 安達牧場】

ひと通りの作業を体験、最後に待っているのが感激の乳搾り

「うちの牧場体験は、きついですよ。とにかく、ひと通り作業をもらいますから。その作業の最

後に乳搾りがあります。簡単には搾乳させない。乳搾りがしたかったら、最後まで頑張れと：乳搾

で旅行してきたとか聞くでしょう、ところが酪農家はそれができない。でも一人っ子だし、牛が嫌いだったわけではない。では、どうすれば酪農が楽しくなるだろうか。悩みぬいた結果、たどり着いたのは3Kといわれる酪農を、キレイでケンコウでカッコイイの3Kにして、タノシイのTを加えることだった。そうすると、牧場で働く人も都会で牛乳を飲む人も、皆が笑顔になるでしょう。その笑顔こそ働く喜びでもあるんですよ。そのためには、まず、酪農のありのままの姿を知ってもらうことだ。そして取り組んだのが地元の小中学生の酪農体験や、首都圏の修学旅行生の受け入れ。

あるとき、搾乳をしている体験者の何気ないつぶやきが、安達さんの耳に聞こえてきた。それは「へえ、こいつらも生きてるんだ、だから大切にしなければならんだ」というもの。安達さん笑顔で、「それが命のぬくもり。人間は動物たちの命のおかげで生きていける。だから食事の前に命をいただきますというんだ」と伝



来たの?」「いつまでいるの?」と、質問が絶えない。佐藤さんは、家畜を積んだ大型船で太平洋を横断したり、根室で漁船に乗ったり、政治家をめざして政経塾へ通った経験などを交えて、じっくり話し合う。

草原の絵手紙館は、佐藤さん



● 中標津町 草原の絵手紙館
標津郡中標津町豊岡 1221 番地 2
電話 01537-2-9669
FAX 01537-2-5796

が自力で建築した。建物は幾本かの巨大なアーチで支えられている。これは廃校になった中学校の体育館で使われていたもので、船を逆さにしたような構造となっている。建物内部は木がふんだんに使われ、広々として気持ちがいい。夏には、デッキで牧草の牛を眺めながら食事することもできる。

りは酪農作業の工程のひとつで、そこに至るまでにどのようなようにして乳が出るかをわかってほしいか

え、酪農のありのままの姿を伝えることの大切さを痛感したという。だから安達牧場では、特別な体験プログラムは用意していない。あるがままの酪農の姿を味わってもらい、家族と同じように扱う。「私、つくる人、私、飲む人ではなく、お互いに思いやりを持つことで、笑顔にもなれるんじゃないでしょうか」。その笑顔の向こうにこそ、安達さんが描く、キレイでケンコウでカッコイイ、タノシイ3KTの酪農があるようだ。



● Happy land 安達牧場
標津郡標津町川北 1019-2
電話 01538-5-2351



チーズリゾット

●材料(4人分)

- 米 …… 3/4カップ
- A 玉ねぎ …… 1/2個(粗みじん切り)
- オリーブオイル …… 大さじ1
- B チキンコンソメ …… 1と1/2カップ
- 白ワイン …… 大さじ2
- 牛乳 …… 2カップ
- プロセスチーズ …… 100g
(5mm角に切る)
- C パセリ(みじん切り) …… 大さじ3
- 塩・コショウ …… 各少々
- パセリ …… 適量

●作り方

- ① 米は洗ってザルにあげておく。
 - ② 平鍋にオリーブオイルを熱し、Aを焦げないように炒め、米が黄色っぽくなったなら、Bを加えてゆっくり煮る。
 - ③ 水気がなくなったら、牛乳1カップを加え、米が柔らかくなったところでCを加え、残り1カップの牛乳で好みの水分に調整する。
 - ④ ③を器に盛り、パセリを飾る。
- ※米・玉ねぎをよく炒めるのがコツ。



蟹入り牛乳冷やしそうめん

●材料(2人分)

- そうめん …… 2束
- 出し汁(濃いめ) …… 1カップ
- A 生姜(千切り) …… 大さじ1
- 長ネギ …… 10cm(千切り)
- 酒 …… 大さじ3
- 塩・コショウ …… 各適量
- B 蟹のむき身 …… 200g
- 牛乳 …… 1と1/2カップ
- 大葉 …… 6枚(千切り)

●作り方

- ① Aを鍋に入れて煮立て、Bを加えて沸騰寸前に火からおろして粗熱をとり、冷蔵庫で十分冷やす。
- ② そうめんをゆで、冷水でよく洗って器に盛り、冷えた①をかけ、大葉を散らす。

●材料(4人分)

- トマト …… 4個(ヘタを取る)
- カマンベールチーズ …… 1個
- ゆでとうもろこし(ホールコーン) …… 1カップ
- トマトの中身 …… 1/2カップ分
- サルサソース …… 大さじ2
- A 塩・コショウ・一味唐辛子 …… 各少々
- カッテージチーズ …… 1/2カップ
- パセリ(みじん切り) …… 大さじ2
- エビ(茹でたもの) …… 4尾
- ナチュラルチーズ(シュレッドタイプ) …… 適量

トマトのカマンベール詰め



蟹のスープ

●材料(4人分)

- 大根(千切り) …… 1と1/2カップ分
- A バター …… 20g
- オリーブオイル …… 小さじ2
- 玉ねぎ …… 1/2個(みじん切り)
- B チキンコンソメ …… 4カップ
- 白ワイン …… 大さじ3
- クリームチーズ …… 100g(常温)
- 蟹のむき身 …… 200g
- 三つ葉 …… 適量(ちぎる)

●作り方

- ① Aを鍋に入れて熱し、玉ねぎを炒め、大根とBを加えて軟らかくなるまで煮る。
- ② ①にクリームチーズを溶かし込み、蟹を加えて沸騰寸前で火を止め、器に盛って三つ葉を散らす。

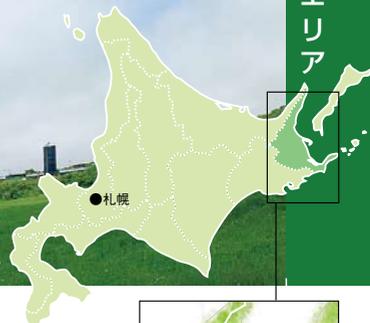
●作り方

- ① トマトの下方を1cmくらい横に切って中身を出しておく。
- ② Aを混ぜ合わせておき、カマンベールチーズは4等分に切っておく。
- ③ Aと、カマンベールチーズの1/4量ずつを①に詰め、ナチュラルチーズを振ってオーブントースターで5〜6分焼く。

根室・釧路エリアでは地平線が円く見える。北海道でももともとも雄大な風景が広がる。酪農が盛んなので、ここで暮らす牛たちの数は途方もなく多い。そんな地域だけに、牛乳を使って何でも作ってしまうという勢いがある。ビールも牛乳から作るし、ラーメンにも牛乳を使う。地元の牛乳を生かしたケーキやプリン、アイスクリームのおいしさはいうまでもない。

食べて遊んで 味わい旅in根釧

根室・釧路エリア



① ジェラート・シレットコ

牛乳本来のおいしさを引き出した酪農の郷ならではのアイスクリーム

北海道の東部、根室管内の中部に位置する酪農の郷・中標津町は、空港があるため、世界自然遺産知床の空の玄関口でもある。その中標津町に、全国のスイーツファンが注目するアイスクリームがジェラート・シレットコ(旧リスの森のアイスクリーム)。あるネット通販のランキングのアイスクリーム部門で第1位を獲得したこともあり、観光シーズンには観光客がどっと押し寄せ、酪農の郷ならではの風味を楽しんでいる。

始まりは「地元の酪農家さんが喜んでもらえるようなおいしいアイスを作りたい」というもの。しっかりと牛乳の



味がするの、さっぱりとした後味のよさが人気で、その秘密は原材料を練りこむときに空気の含有率を低くすることで牛乳本来の風味を引き出し、水がほしくならないほどさっぱりしている。



標津郡中標津町東2条南2丁目
電話・FAX 0153-73-2110

<http://www.rakuten.co.jp/yoitoko-style/>



大根のコールドミルクソースかけ



●材料(4人分)

	大根(皮をむいて3cm厚さの輪切り) ……	4個
A	チキンコンソメ ……	2カップ
	白ワイン ……	大さじ2
	塩・コショウ・カレー粉 ……	各少々
	バター ……	20g
	玉ねぎ(みじん切り) ……	1/2カップ
B	塩・コショウ ……	各少々
	白ワイン ……	大さじ2
C	生姜汁 ……	小さじ2
	牛乳 ……	2カップ
	片栗粉 ……	小さじ1
	カッテージチーズ ……	大さじ4
	カイワレ大根 ……	適量

●作り方

- ① 鍋にAを入れ、大根が柔らかくなるまで煮て、冷やす。
- ② 鍋にバターを溶かし、玉ねぎを十分に炒め、Bを加えて炒めて、よく混ぜ合わせたCを加え沸騰直前に火を止め、冷やす。
- ③ 器によく冷えた①を盛り、②をかけてカッテージチーズをのせ、カイワレ大根を飾る。

ミルク寒天のフルーツ盛り

●材料(4人分)

	牛乳 ……	2カップ
A	粉寒天 ……	5g
	砂糖 ……	大さじ2
	生クリーム ……	1/2カップ
	好みの果物(いちご・ブルーベリー・キウイ) ……	適量
B	生クリーム ……	1/2カップ
	砂糖 ……	小さじ1
	ミント ……	適量

●作り方

- ① Aを鍋に入れて火にかけ、沸騰直前に弱火にしてさらに3~4分煮て火を止め、粗熱を取ってから、生クリームを加え、器に流し入れて冷蔵庫で冷やし固める。
- ② 固まったら、一口サイズに切り、果物も同じく切って器に盛る。
- ③ Bを合わせて八分立てにし、②の上にかけて、ミントを飾る。





北海道といえば、ラーメンと美味しい牛乳。その二つをドッキングした「中標津ミルクィーラーメン」をメインテーマに、2006年11月から12月にかけて酪農王国らしいイベントが中標津町で行われた。それが「中標津ミルクィーラーメン大作戦」。これは町内の飲食店がそれぞれの店の味として、中標津産の牛乳を100cc以上使った麺つゆを作り、味を競い、スタンプリィを展開したもの。おいしく仕上げられた



標津郡中標津町丸山2丁目22番地
電話 0153-73-3111 (内線 366)

各店の味は好評を博し、イベント後も定番メニューとして提供しているお店が多い(らー麺たら福、大和殿、ファミリィレストランみちのく、中標津保養所温泉旅館、龍鳳、よしの屋食堂、来々軒、麵チヤイナ大和殿、北のらーめん家破天荒、北ホテルレストラン蔵)。
また、お土産用として中標津町観光協会が開発した「中標津ミルクィーラーメン」は、保存のきく乾麺タイプ。道産小麦を牛乳で練り上げた麺、そしてスープには全粉乳を加え塩味ながらまるやかな味に仕上げている。中標津空港や町内のスーパー、ホテルなどで買うことができる。



「ミルクの里」は、JA中標津が経営する乳製品の直売所。地元のコクのある新鮮な生乳から作られた、ソフトクリームやアイスクリーム、ヨーグルト等を、期間限定で販売する。「クリームのきめが細かくなめらかなで、牛乳本来のやさしい甘さを生かした」というソフトクリームを求めて、シーズン中は、沿道に車の長い列が出来ることも。味は、ミルクとチョコ、ミックスの3



種類が基本で、いちご、チョコ、ココア、キヤラメル、ココロ、抹茶、きな粉などのトッピングでバリエーションがある。JA中標津は、独自の乳製品工場を持ち、牛乳や生クリーム、飲むヨーグルト等を製造。町内Aコープや中標津空港売店、道内各販売店のほか、不定期で百貨店での物産展にも出店している。

標津郡中標津町桜ヶ丘3丁目1-1(国道272号線沿い)

電話 0153-73-2203

<http://www.ja-nakashibetsu.or.jp/pc.html>(JA中標津)

営業期間 / 4月下旬~10月(体育の日)まで

4 中標津町観光協会 酪農の町 中標津町から新ラーメンの提案 それが、中標津ミルクィーラーメンです



標津郡中標津町東 13 条南 8 丁目 9 番地 1

電話・FAX 0153-73-4423

<http://sweets-flanders.com/>

「別海と中標津の牛乳を使っているんですけど、味が微妙に違うんですね。農家の知り合いに生乳自体も季節で味が変わることを聞いてから、それも意識して作る



ようになりました。ここは摩周の伏流水で水もおいしい、できるだけ素材の味を生かすように心がけています。店の一番人気は「ミルクプリン」。生クリームをたっぷり使った「ロールケーキ」や「チーズケーキ」も評判がいい。いま村上さんは、地元の人々の意見を聞きながら新しい製品のアイデアを練っている。食後のデザート用の「牛乳豆腐」もそのうちのひとつ。近いうちに、日本を代表する酪農地帯にふさわしいデザートが生まれるかもしれない。

2 フランダース洋菓子店 牛乳の微妙な味の違いを意識した お菓子作り

「別海と中標津の牛乳を使っているんですけど、味が微妙に違うんですね。農家の知り合いに生乳自体も季節で味が変わることを聞いてから、それも意識して作る

5 ミルクの里 雄大な牧場の風景と一緒に味わう ミルクソフトクリームで、感動が倍増!

「ミルク」は牛乳から作ったユニークなビール。なかはら酒店の店主・中原千歳さんがビルクのアイデアを思いついたのは、生乳の過剰生産で一部を廃棄せざるをえない状況の時だった。酪農家の多い中標津で酒店を営む中原さんにとって、せっかく生産した生乳を捨てるという事態は人ごとではない。「女房が牛乳でお酒を造れないの?」って言ったのがきっかけで、網走ビールに相談したんです。そこはホタテなどから発泡酒を作った実績がありましたからね。アイデアが浮かんだから、商品化されるまで七カ月。さまざまな試行錯誤を経て、「ビルク」は誕生した。牛乳から作ったといっても、ビルクはビールと同じ色で白くはない。白い部分は製造過程で分



「ビルク」は牛乳から作ったユニークなビール。なかはら酒店の店主・中原千歳さんがビルクのアイデアを思いついたのは、生乳の過剰生産で一部を廃棄せざるをえない状況の時だった。酪農家の多い中標津で酒店を営む中原さんにとって、せっかく生産した生乳を捨てるという事態は人ごとではない。「女房が牛乳でお酒を造れないの?」って言ったのがきっかけで、網走ビールに相談したんです。そこはホタテなどから発泡酒を作った実績がありましたからね。アイデアが浮かんだから、商品化されるまで七カ月。さまざまな試行錯誤を経て、「ビルク」は誕生した。牛乳から作ったといっても、ビルクはビールと同じ色で白くはない。白い部分は製造過程で分

3 なかはら酒店 牛乳からできたビール

「ビルク」はまるやかな喉ごし

離して、沈殿するのだという。飲んですぐの味は、ビールと変わらない。しかし、少し後に牛乳の風味が舌に残っているのがわかる。ビルクは全国的地ビールを特集した雑誌でも、「まるやかな飲みやすさ」で「お薦めビール」に選ばれた。



標津郡中標津町東 1 条北 2 丁目 14-1

電話 0153-72-3116 FAX 0153-72-3104



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 電話011-232-6189