



ほっかいどう
牛乳だより

ほっかいどう牛乳だより
vol.22



ホクレン農業協同組合連合会

「ママが大好き、 いつまでいても 飽きないよ」

牧場訪問記

十勝岳からほとばしる水は、

南東に流れて十勝平野をうるおし、太平洋に注ぎます。

その十勝川の河口に位置するのが、豊頃町です。

明治十年代、本州からの開拓者たちは、この河口にある大津港から上陸しました。

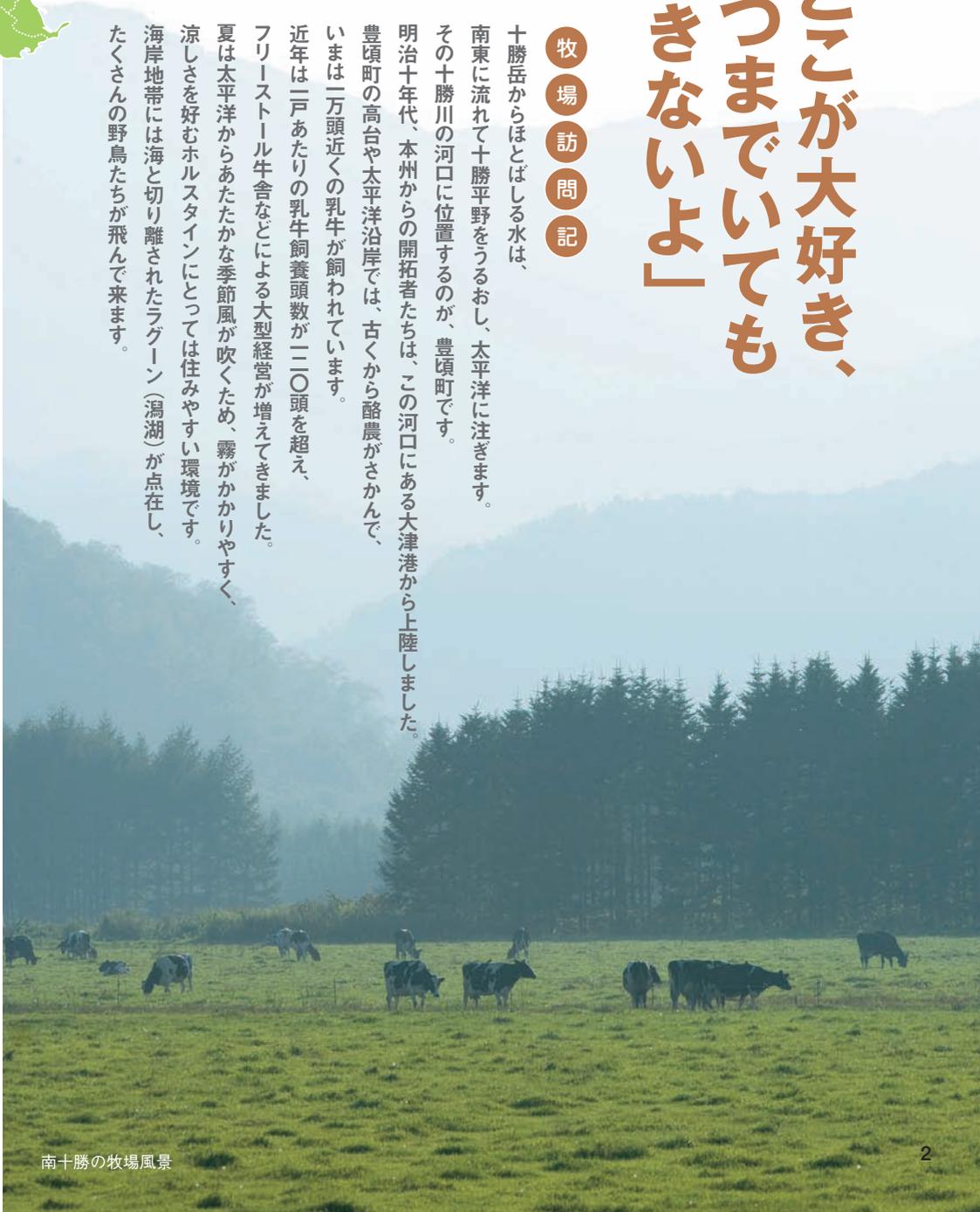
豊頃町の高台や太平洋沿岸では、古くから酪農がさかんで、いまは二万頭近くの乳牛が飼われています。

近年は二戸あたりの乳牛飼養頭数が二〇頭を超え、

フリーストール牛舎などによる大型経営が増えてきました。

夏は太平洋からあたたかな季節風が吹くため、霧がかかりやすく、涼しさを好むホルスタインにとっては住みやすい環境です。

海岸地帯には海と切り離されたラグーン（潟湖）が点在し、たくさんの野鳥たちが飛んで来ます。



南十勝の牧場風景



二三歳で結婚して、 牧場の経営を任される

山口牧場に、男性は雄峰さん一人。対して女性は、八七歳のおおばあちゃんから小学六年生のセリナちゃんまで四代揃っています。大おばあちゃんは昭和二〇年、戦争が終わる直前に、豊頃町へ移住してきました。

「ここへ来てみると、傾斜地ばかりだね。酪農をやるしかない」と、心に決めました。若いときはもう、寝ないで働いたもんですよ。七三歳まで乳を搾っていました。ゆうちゃんが増えてから、牧場はすっかり変わりましたね。農家じゃなく先生の息子なのに、よくやつてくれました」

「ゆうちゃん」とは、山口雄峰さんのことです。雄峰さんは、山口牧場の娘だった江里佳さんと結婚しました。このとき雄峰さんは二三歳。経営を任されてすぐに、一億円を投資して、フリーストール方式の

牛舎を建設しました。フリーストール方式とは、牛を繋ぎずに飼うもので、多くの牛を飼養できる利点があります。それにしても、三〇歳という若さで一億円近い負債を抱えることに、不安はなかったのでしょうか。

「計画をしっかりと立てたから、不安はなかったですね。ぼくはいつも、前向きにしか考えないんですよ。暑くて牛にトラブルが起きたり、生産調整があったり、いろいろありましたが、経営はほぼ思い通りにきています」

フリーストール牛舎の収容能力は二〇〇頭ですが、すぐにいっぱいにはせず、四〇頭の余力を残しました。自給飼料をどれだけ確保できるかを考えて、二六〇頭という頭数にしたということです。雄峰さんは、輸入した飼料に頼らず、自給飼料を中心にして、自家産の牛を自然に増やしたいという考えです。いまは乳を搾れる牛が一七五頭に増えました。



しっかりと実が入った トウモロコシを食べさせたい

牛の基本的な食べものは牧草ですが、そのほかにトウモロコシや配合飼料も食べます。配合飼料はトウモロコシをベースにして、牛に必要なさまざまな栄養素を配合したものです。山口牧場の牧草地は六四割で、それに加えてトウモロコシ畑が三三割あります。チモシーやオーチャードの牧草に比べて、トウモロコシにはデンプン質がたくさん含まれています。あまり丈夫がり伸びると、繊維質ばかりになるので、デンプン質を確保するには実をしっかりと入れなければなりません。そのため山口牧場では、収穫適期が早い品種を植えています。

「今年はねえ、天気が悪くて、実が入るのが遅れているんですよ。トウモロコシは若いうちに刈ると、しっかりと実が入ってから刈るとでは、栄養価が全然違いますからね。できれば刈るのを遅らせた方がいいけど、そうすると時期的に牧草地の更新に影響が出てしまう。悩

みますね」

酪農家は草やトウモロコシがいちばんおいしくて、栄養価の高い時点で収穫することに力を注ぎます。また、牧草地の更新とは、新しい土を入れて土地を若返らせることです。おいしい草を収穫し続けるには、土の管理に細心の注意を払わなければなりません。一見、自然に生えているように見える牧草地の草ですが、堆肥を入れて肥やしたり、雑草を除いたり、実は酪農家の並々ならぬ努力が注がれているのです。

山口牧場では、労働力が限られているため、牧草の収穫作業はコントラと呼ばれる外部の業者に委託しています。使っている機械はダイレクトカッターという道内に四台しかない最新式のもので、刈った牧草を細断し、そのままバンカーと呼ばれる貯蔵所へ運ぶことができます。バンカーは間口約一〇メートル、奥行き四六メートル、高さ二メートルという巨大なもので、それが六本。ここに貯蔵された牧草やトウモロコシが発酵してサイレージとなり、一年分の牛の食糧となります。



身一つで北海道へ来て、 牧場を大きく育て上げた

雄峰さんは鳥取県出身で、父親は教育者ですが、おじいさんが農家で水田を耕しながら牛を飼っていました。中学生のときから勉強より外仕事が好きで、よくおじいちゃんのところへ遊びに行つて、畑仕事を手伝つたり、牛の世話をしていたそうです。農業高校に進学して、三年生の夏休みときに、北海道の鶴居村でホームステイしながら大型の酪農を体験しました。

「農業の勉強は百点近かったけど、英語や数学はまったくだめ。大学へ行つても勉強することがないので、ともかく北海道で酪農を実習しようと考えたんです。鶴居村から帰って三週間目には、あてもなく北海道へ旅立っていました。本当に身一つでした。まず、十勝の更別村の牧場で実習したんですが、最初は何をやるにも親方から怒られっぱなしで、酪農という仕事を一から教え込まれました」

更別村の牧場で二年間実習したあと、

親方の勧めもあってアメリカのイリノイ州の牧場で一年半実習しました。ファミリーの家にホームステイし、周りに日本人がいなかったため、日本へ帰ってくるころには英語がペラペラになっていったそうです。

結婚したのは、帰国後一年も経たないうちで、山口

牧場の経営を任されてからは、一気に強気の拡大路線に乗り出しました。毎年のように牧場の環境整備を行い、三億円をかけたという三戸共同の堆肥舎もあります。今年も育成牛と乾乳牛用の牛舎を新築しました。一週間前にできたばかりという牛舎は、銀色に輝いていて、なかにいる牛たちも気持ちよさそうにくつろいでいます。なお、育成牛とはまだ妊娠したことのない若い牛で、乾乳牛とは子どもが生





十勝川河口からみる朝日



ほっかいどう体験交流牧場

酪農家の生活に触れて、命や食糧の大切さを見直す

雄大な北海道の自然に触れながら、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です。

愛情を込めて世話をしている酪農家やそこで過ごす牛たちの姿を目にすると、牛乳に込められた命の温かさが伝わってきます。



浦幌町 浦幌模範牧場 土〜草〜牛〜糞〜土の循環をとらえてもらいたい

草がおいしいと牛は寄ってこない

浦幌模範牧場は、おもに浦幌町の酪農家たちから育成牛を預かる牧場で、夏は約六五〇頭、冬は約四七〇頭の若い牛がここで暮らしている。二〇〇〇年からは生まれてまもない子牛も預かるようになった。牧場の広さは三八三・四畝。なだらかな丘陵地帯に広がり、太平洋側ではコバルトブルーの海を一望できる。とくに

かく、この牧場は眺めがいい。どこまでも草がうねり、木の下で牛たちがのんびりくつろいでいる風景は、ここをなごませてくれる。



牛たちは、夏は昼も夜も放牧され、冬は牛舎内で飼われる。草地内で効率よく食べさせるため、牧区をいくつかに区切って移動させてゆく「ニュージラード」方式が採用されている。草地には堆肥だけをまき、

れる前の乳牛です。「輸入の配合飼料代が上がったり、燃料代が上がったりしてますが、かかる経費に負けないくらい生産を上げていかないと、農業は生きてゆけません。向上心がなければ、前進はない。ぼくはできることなら、何でもやっていくつもりです」

雄峰さんの攻めの姿勢は、六年前から少しも変わっていません。これからの北海道の酪農を担う頼もしい若手の経営者です。

山々が色づくと、乳牛たちも冬支度

小学六年生のセリナちゃんはお父さんから剣道を習いました。雄峰さんは十勝の大会で団体優勝するほどの腕で、少年たちの指導も行っています。今年はお父さんから教えられた技が決まっ



て、セリナちゃんは地区大会で優勝しました。剣道をしたり、水泳をしたり、学校の部活動が忙しいセリナちゃんですが、牧場の周りでもよく遊びます。

「近くに湿地があつて、カエルがびよんびよん跳んでいるの。ドングリやクルマミやブドウの木があるし、ここが大好き。いつまでいても飽きないよ」

海岸線にガンコウランやクロユリなど高山性の植物が咲く夏を過ぎると、やがて山々は黄や茶色に染まり、乳牛たちも冬支度をはじめます。やがて、牧場に初雪も降ることでしょう。冬のあいだもおいしい草を食べられるように、酪農家たちは飼料をせっせと貯えることに余念がありません。

化学肥料や農薬をいっさい使っていない。模範牧場の場長である三宅英彰さんによれば、この牧場で牛が人間に近づいてこないのは草がおいしい証拠だという。「うちの草はおいしいから、牛が文句を言わないんです。牛が寄ってくるのは、実はこの草はまずいから何とかしてくれと言ってるんですよ」。実際、草地を歩いて、牛たちは知らん顔で草を食んでいた。



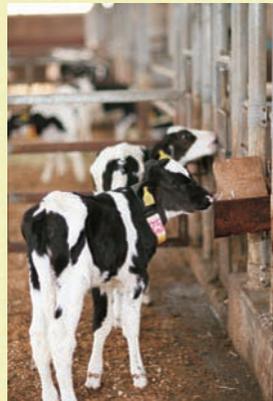


夜はものすごい数の星が見える

この牧場は酪農教育ファームの認証を受けており、予約をすれば酪農の体験学習をすることができる。その内容は、牛の一生など酪農全般についての説明、牛とのふれあい、子牛への哺乳、人工授精の見学、牛床の清掃作業などとなっている。牛とのふれあい

では、聴診器で牛の胃の音、心臓の音を、子どもたちに聴かせる。胃のなかのザザという音の大きさに、子どもたちは一様に驚くという。心臓の鼓動も、生きものの温もりを伝えてくる。この教育ファームでとくにユニークなのは、タイミングが合えば人工授精を見せることだ。「人工授精の場では、ほとんどの子どもたちはまず身を退きます。しかし、次には

お尻に手を入れるのはなぜなのだろうと、疑問を抱く。恥ずかしいことをやっているわけではないので、その疑問にきちんと答えるのが大事なんです」。中学生たちが社会体験学習で、泊まり込みで実習することもある。そういうときは、牛舎の清掃をしたり、牛を追ったり、搾乳したり、実際の酪農家の仕事を体験することになる。浦幌町には漁師の子も多く、そういう子どもたちにとっては、酪農家の仕事は新鮮に映るにちがいない。将来の仕事として考えたいという子もいた。



●浦幌模範牧場
十勝郡浦幌町字十勝太187番地
電話 015-576-3766

「幕別町 井田牧場」

牛が健康に育っていて、その乳は甘くておいしい

ふだんの牛舎の牛を搾乳してもらう

井田寿美恵さんは、牧場では

「酪農のありのままの姿を、子どもたちや都会で暮らしている人たちに知ってほしいと、いつも考えていました。子牛の誕生から牛乳が搾られるまでを、ここで実感してほしいんです。うちは観光牧場ではないので、とくにきれいはしていません。生きていれればうんちはするし、汚れるのは当たり前です。でも、そこで牛が健康に育っていて、その乳が甘く

ておいしいことを、わかってもらいたいんです」

団体のときは専用の牛を用意するが、少人数の搾乳体験では牛舎にいた普通の牛を搾ってもらう。少しでも、実際の酪農に近い経験をしてみたいから。子牛への哺乳びんによる給与、寝わら交換など、時間によってさまざまなメニューが用意されている。これまで、子どもたちのほかに、町の農業塾の人たちも訪れた。横浜から来て、一週間泊まっていった姉妹もいる。薬科の大学や介護の大学に進学する前に、生きているものにもふれる機会をもちたいという希望からだった。井田さんは、来る人は拒まない方針だ。夏の繁忙期を除いて、電話さえあれば観光客の訪問も受け入れている。



ここで親子がいつしよに哺乳を体験すると、あとでそのことを話し合えるでしょう。親が体験することで、子どもの視野が広がるんです。ね。牛乳の嫌いな子どももがいっぱい。実は私もあまり好きではないんです。でも、お母さんが料理に牛乳を使えば、牛乳を摂取できるようにになります。牛乳でもチーズでもクリームでも、パスタやグラタンに使えばおいしく食べられますからね」

フードマイスターの称号を得た

「教育ファームをやった分

かったのは、多くの人にとつ

寿美恵さんは今年の三月に、札幌商工会議所の「フードマイスター」の称号を得た。北海道の農産物や海産物についての知識、栄養学などについての理解を筆記試験によって問うもので、かなりの難関といわれる。寿美恵さんは酪農のことは分かって、海産物や果物のことは分からないので、問題集を買って必死で勉強したという。牧場では、すでにアイスク

リームやバター作りを行っているが、このフードマイスターの称号を得たこともあり、料理教室を開くことにした。とりあえず若いお母さんたちを対象に、牛乳を使った料理を教えることにしている。

と埼玉の上尾市との地域交流で児童たちが往き来していたので、子どもたちを受け入れることに抵抗はなかったという。



●井田牧場
中川郡幕別町虫類東宝141
電話 01558-8-2933

実りの秋の北海道では、収穫祭が真っ盛り。秋の夜長は、旬の味覚をちりばめた、栄養満点の牛乳・乳製品料理を。さあ、みんな笑顔でいただきます。



じゃがいものミルクそばろ煮

- 材料(4人分)
 じゃがいも …… 3個(皮をむいてざく切り)
 牛乳 …… 1と1/2カップ
 A しょう油、みりん、酒 各大さじ1と1/2
 鶏ひき肉 …… 100g
 バター …… 30g
 塩 …… 少々
 絹さや …… 10枚(湯通し)

- 作り方
 ① 鍋にAを入れて煮ながらひき肉をほぐし、煮立ったらじゃがいもを入れて落としバタをし、弱火で竹串が通るまで煮る。
 ② ①を強火にして煮汁が少なくなるまで煮たら、塩とバターを加えて火を止める。
 ③ 器に盛って絹さやを飾る。

※残ったらコロッケの具材にアレンジできます。



ライスピザグラタン

- 材料(4人分)
 ごはん …… 2と1/2カップ
 バター …… 20g
 A じゃがいも …… 1個(皮をむいて薄切り)
 カボチャ …… 150g(薄切り)
 玉ねぎ …… 1/2個(薄切り)
 ホウレンソウ …… 100g(ゆでて2cmに切る)
 ベーコン …… 3枚(1cm角に切って炒める)
 B 簡単ホワイトソース …… 約3カップ
 カレー粉 …… 小さじ1/2
 C ナチュラルチーズ …… 1と1/2カップ
 粉チーズ …… 大さじ2

●作り方

- ① 大型のグラタン皿に薄くバターを塗って、ごはんを薄く敷き詰め、残りのバターをその上に塗って190度のオーブンで約15分、うすく焼き色がつくくらい焼く。
 ② ①の上にAを平均に散らす。
 ③ Bをよく混ぜ合わせ、②にかける。
 ④ Cを③の上に散らし、190度のオーブンで約18分焼き、黄金色になったら取り出す。

ダマにならない
簡単ホワイトソースの作り方
(約3カップ分)

鍋に小麦粉(大さじ2)、白ワイン(大さじ3)を入れて、牛乳(3カップ)を少しずつ小麦粉を溶かすように混ぜながら加えていき、塩・コショウ(各適量)を加えてから、弱火にかけて、とろみがつくまで、ホベラで混ぜながら加熱する。コクがほしい場合は、仕上げにバター5~10gを加える。



鮭のミルクソースかけ

- 材料(4人分)
 鮭(切り身) …… 4枚
 塩・コショウ …… 各適量
 オリーブ油 …… 大さじ1
 にんにく …… 1片(薄切り)
 A 牛乳 …… 1と1/2カップ
 片栗粉 …… 小さじ2
 塩・コショウ …… 各少々
 白ワイン …… 大さじ2
 ドライオレガノ …… 小さじ1
 プレーンヨーグルト …… 1/2カップ
 生クリーム …… 1/2カップ

※飾り、パプリカ、ディル

●作り方

- ① 鮭の切り身に軽く塩・コショウを振り、フライパンにオリーブ油を熱してにんにくを香りが出るまで炒めてから、鮭を加えて両面をこんがり焼く。
 ② Aをよく混ぜ合わせてから鍋に入れて火にかけ、混ぜながら少しとろみが出てきたら火を止め冷やす。
 ③ ②が冷めたら、プレーンヨーグルトを加える。
 ④ 生クリームを軽く泡立て、③に混ぜ込んでから①全体にかける。

※ソースに付け込んでおくと、マリネになります。



ホウレンソウのヨーグルトスープ

●材料(4人分)

- ホウレンソウ … 150g(ゆでて粗みじん切り)
 玉ねぎ … 1/2個(みじん切り)
 バター … 30g
 A 塩・コショウ … 各適量
 チキンコンソメ … 固形1個
 白ワイン … 大さじ1
 牛乳 … 3カップ
 プレーンヨーグルト … 1カップ
 コーンフレーク … 適宜

●作り方

- ① 鍋にバターを熱し、玉ねぎを炒めてからAを加え、途中でホウレンソウを入れる。
- ② ①を沸騰前に火から下ろして、フードプロセッサーにかけ、鍋に戻してヨーグルトを加えてよく混ぜて温め、器に盛ってコーンフレークを飾る。

※とろみを強くしたい場合、片栗粉(小さじ1)を水(小さじ1)で溶いて加えて火にかけ、好みのとろみに。



小豆のミルク餅

●材料(4人分)

- A 片栗粉・砂糖 … 各大さじ3
 B 牛乳 … 1と1/2カップ
 あずきの水煮缶詰 … 1/2カップ
 C くるみ(みじん切り) … 大さじ2
 きな粉 … 適量

●作り方

- ① Aを鍋に入れてよく混ぜ、弱火で熱し、木ベラで混ぜ合わせる。
- ② ①が弾力のあるプルプル状態になったら、Bを加えて混ぜ合わせて火を止める。
- ③ 少し冷ましてから、好みの大きさにスプーンでちぎってきな粉をまぶし、器に盛り付ける。



食べて遊んで 味わい旅in十勝

さまざまな収穫物で、畑がカラフルに彩られる十勝の秋。そして、すべてが白いじゅうたんを覆われる冬。大地は、また来る豊穣を夢見ながら、雪の下でひとときの眠りにつく。そんな季節だから、いっそう、あつたかい人に会いたくなる、美味しいものに出会いたくなる。



- ①とよところ物産直売所「はらっば」
- ②びすところ端山亭
- ③道の駅「定奇湖」
- ④お菓子の豊月
- ⑤青空味店(あおぞらあじてん)

①とよところ物産直売所内「はらっば」 農家のお母さんが

地元産にこだわった旬のピザ



原桃子さんは、豊頃町でコムギや野菜を作る農家のお母さん。「こんなにおいしくて安全な野菜を作っているんだから、少しでも多くの人に食べてほしい」と思いから、2007年に同町で始まった物産直売所に、飲食店「はらっ

ば」を出店し、手づくりのピザやケーキ等を販売している。ピザのネーミングとコンセプトは「農家のマンマのこだわりピザ」。トッピングに「インカのめざめ(ジャガイモの種類)」を使う「ポテトピザ」と、旬の自家製野菜を使った「季節のピザ」の2種類。生地には、十勝産のコムギを数種類ブレンドした粉を使い、それで焼き上げると、

もちもち感のあるふつくりとした食感になる。トッピングされるアスパラ、ピーマン、ナス、カボチャ、ソラマメ、ズッキーニなどの野菜は、原さん自身がほぼ無農薬で育てたものばかり。チーズも、地元、豊頃の牛乳からつくられた「よつ葉乳業」のナチュラルチーズ。「このチーズがとっても優しい味わいで、ウチの野菜と相性がぴったり」と、原さん。同町は、海の幸も豊かなところで、今後、海産物とのコラボにも挑戦していきたいと意欲を燃やしている。



●とよところ物産直売所「はらっば」

中川郡豊頃町茂岩新和町50-1

電話090-5220-7218

FAX 015-574-3529

※営業は、土・日曜日。今期は、11月9日まで。以降、農閑期は自宅横に小さいカフェを営業。

●自宅住所

中川郡豊頃町二宮153番地 電話・FAX 015-574-3529



②びすとろ 端山亭

足寄の四季と自然を味わう、
ナチュラル派イタリアン。

足寄町市街から国道241号を西へ約3kmの高台にある里見が丘公園。足寄の町並みや遠く阿寒の山々を一望し、周囲に美しいシラカバ林が連なる。びすとろ 端山亭は、この一画にある本格的なイタリアンレストラン。地元で採れた野菜や山菜、チーズなどの乳製品を、オーナシェフの端山道王さんが、多彩な料理やケーキに変身させる。足寄カマンベールのリゾットは、この時期、秋バリエーション。芳醇でまろやかなチーズの風味に、酸味の効いた赤ワインソースと葡萄がアクセントを添え、いつまでも食べ飽きない一皿。端山さんは、東京や軽井沢のホテルやレストランで修行し、6年前に、故



郷に店をオープンさせた。「東京でもいい素材は手に入りますが、納得できる材料で、しかも手頃な料金で料理を味わってほしい。そんな思いの先に、足寄の野菜やチーズがありました」。ふだん食べ慣れている野菜でつくる本格的なイタリアンに、感激する地元客も多いという。また、小学生などを対象とした料理講習会なども行い、素材そのものを美味しく食べさせる提案もしている。「ボクは、おばあちゃんの味が育ちました。味付けといえれば味噌や塩、醤油くらいでしたが、野菜がとてもおいしく感じた。本来の味やおいしさを子どもたちに感じてほしいですね。スイーツでは、毎日、少しずつ熟成し味を変えていく濃厚なチーズケーキが評判で、ネットで購入することができます。端山さんは「食べごろを待っている時間も、食べる楽しみの一つ」だと考えている。



足寄郡足寄町里見が丘 17-1
電話・FAX 0156-25-4560

<http://www.hashiyamatei.com/>

③道の駅「足寄湖」

チーズを贅沢にトッピング!
カマンベールチーズカレー

足寄町の市街地から国道241号を西へ約10kmにある道の駅「足寄湖」。小高い丘の上に建つ「高貴なチーズ」の名を持つ「エーデルケイゼ館」は、チーズ工房と売店、レストランを併設した施設。ここでチーズを作る「株」あしよる農産公社は、十勝でもっとも古い歴史を持つ工房で、足寄の酪農家から集めた原料乳で、カマンベールやゴータ、モッツァレラなどを製造し、同売店やインターネットを通して販売。特に、昨年から作り始めた放牧牛の生乳だけを使った「のびのび放牧チーズ(ゴータ)」は、黄色が濃く、βカロテンが多く含まれているのが特徴で、評判となっている。また、レストランの人気メニューは、「カマンベールチーズカレー」。カレーの上に、白カビを除いたカマンベールチーズをのせ、とろけさせたもの。ぴりっとしたスパイスとコクのあるチーズの味がマッチした豊かで贅沢な味わい。レトルトタイプもあり同売店でも買うことができる。



足寄郡足寄町中矢 673-4

電話 0156-25-3901

FAX 0156-25-3929

<http://www.gyu-gyu.com/kanren/cheese/index.htm>

④お菓子の豊月

北海道を代表する「白いプリン」の、
さらにおいしさ進行形プリン。



豊頃町の「豊月」は、昭和30年創業という、半世紀の歴史を持つお菓子屋さん。和菓子職人だった先代の技を受け継ぎ、2代目の立野武夫さんはさらに洋菓子の技術も習得。店内には、クリームやアズキ、果物など、地元産のおいしい素材をふんだんに使った和洋のスイーツが並ぶ。そんなお菓子の中で、最近、注目されているのがオリジナルの「白いプリン」。2年前から販売しているもので、地元産の良質な牛乳に生クリームがたっぷり。さらに隠し味としてホワイトチョコレートを溶かし込まれ、独特の風味がある。「それぞれの素材の良さが生きるよう、時間をかけて納得のいく味にしあげました」と立野



さん。滑らかな舌触りと味わいはとても好評で、追加製造することも。町内はもとより、近隣のマチからもこのプリンを求めに来る人も多い。

⑤青空味店 (あおぞらあじてん)

大空の下にある、
屋台がルーツのピザ食堂。

更別村の国道236号沿いに、「青空味店(あおぞらあじてん)」という一風変わった名前の食堂がある。店の主は、安井裕敏さん。3年前、脱サラをし、村内にあるショッピングセンターの駐車場に、地元産の素材を使ったミックスピザやフライドポテトなどを販売する屋台をオープンした。その後、現在の場所に移転し、店を新装したが、名前は屋台開店時のものを継承している。「この地域には、おいしいチーズや野菜がありますが、そのままでもおいしいせいか、料理のバリエーション



が少なくない。それならと、地元ではあまり一般的ではなかったピザに着目しました。持ち帰りできる「ミックスピザ」は、ふわりとした生地にしたつぷりと十勝チーズがかけられている。当初、子どもや若者が中心だった顧客も、お孫さんのためにピザを買いに来るお年寄りなど、徐々に年齢層も広がっている。1店舗を新しくして料理のメニューも増やしましたが、商売の出発点でもあるピザと、地域の素材は大切にしていきたい」と安井さんは語る。

十勝 エリア

中川郡豊頃町茂岩本町 127 番地
電話・FAX 015-574-2150



河西郡更別村上更別中通7の1
(国道236号沿い)

電話 090-2878-9412

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