

# fun fun FOOD!

## 語る。作る。味わう。



### なんぽろの酪農



#### 南幌の酪農

南幌町で乳牛が最初に飼養されたのは1908年(明治41年)といわれています。現在、南幌町では年間500t前後の生乳を出荷しています。



「生乳」ってなあに?



牛からしぶったそのままの状態のことだよ。生乳を加工して牛乳や、チーズ、バターなどができるんだよ。



#### 北海道の酪農

国内の生乳生産量のほとんどを担っているのは北海道です。全国の生乳のおよそ半分が北海道で生産されています。

牛乳の産地のイメージが強い北海道ですが、出荷される生乳の多くは乳製品になります。北海道は牛乳向けの生乳より、乳製品向けの生乳が多いのが特徴です。北海道から消費地への輸送距離が長いため乳製品に加工し保存の利く状態にしたほうがコストがかからないためです。

#### 平成26年度都道府県別生乳生産量



乳製品向けの生乳は何になるの?



乳製品はいろんな型に変身できるんだよ。おなじみのバター、チーズ、ヨーグルト、生クリーム。脱脂粉乳にも加工されるよ。





# 語る。

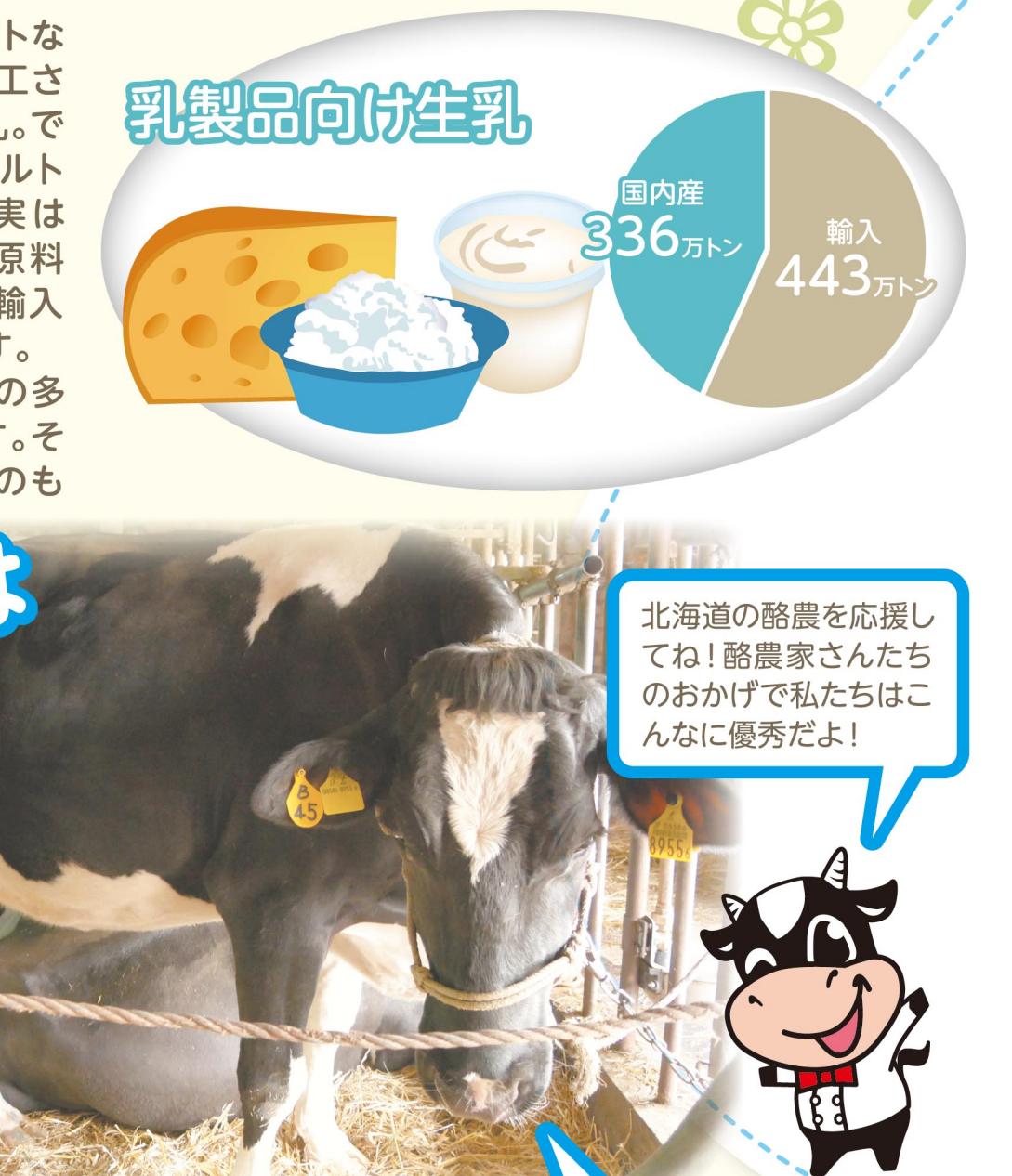
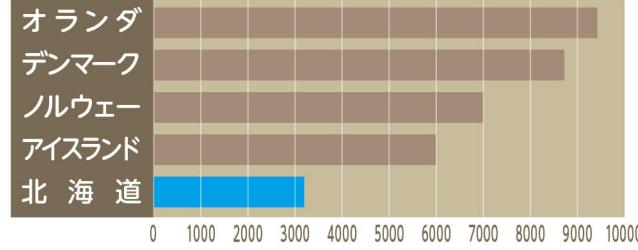
チーズやヨーグルトなどの乳製品に加工される北海道の生乳。では、みなさんが食べているチーズやヨーグルトは北海道産の生乳が原料でしょうか?実はチーズ・ヨーグルトなどの加工乳製品の原料は、半分以上を輸入に頼っています。主な輸入先はオーストラリアやニュージーランドです。前ページでご紹介した通り北海道の生乳の多くは、牛乳ではなく加工乳製品になります。そのため輸入国との競争にさらされやすいのも事実です。

## 北海道の生乳はここがスゴい!

白と黒のおなじみの牛。種類は「ホルスタイン」といいます。ホルスタインは暑さが苦手なので、冷涼な北海道はホルスタインにぴったりの環境です。

### 乳中の細菌数成績

どの国も衛生的には問題の無い数値ですが、その中でも北海道はとても低い値です。世界と比較しても衛生的な乳質といえます。



### 餌と水

牛の餌はそのまま乳質に影響します。きれいな水とおいしい草がある北海道でのびのび育ちます。



牛の餌のひとつ「ビートパルプ」です。砂糖の原料になるビートという作物が原料で、北海道産のビートが使われています。砂糖を抽出した後のビートには、まだ食物繊維や糖質が残っています。食物繊維は牛のお腹の調子を整え、糖質はエネルギーになります。



### 牛のおはなし

乳をしぶれるのはお母さん牛だけ  
牛は初めから生乳を出すわけではありません。妊娠・出産を経てお母さん牛になってから生乳を出せるようになります。

え?  
知らないの?

鼻で見分ける  
牛の鼻の模様は一頭一頭違います。人間の指紋のようなもので、鼻にあるので、「鼻紋」といいます。



前歯がないから舌が長い?  
普段は見えない舌。長さは50センチ程もあります。牛には上の前歯がないので、生えている草を引きちぎません。そのかわり、長い舌で草を巻き取り、ひきちぎって食べます。



角はあったかな?  
成長すると角が生えてきますが、牛同士がぶつかった時や、搾乳する人がけがをしないように角を切っています。



耳のタグはとても大切  
耳についている黄色いタグは「耳標」といい、生まれた時から一生つけます。耳標には数字が記載しており、牛の生年月日や性別、両親や飼養者等の情報が登録されています。家畜伝染病防止、食品の安全確保のため、この耳標で国内全ての牛を一元管理しております。

青柳勝治さん(中樹林)の牛舎を訪ねました。青柳さんはJAなんぽろ、JAいわみざわ、JA月形町の生乳生産者等で構成される「南空知バルク運営委員会」の代表監事を務めており、70頭の乳牛を飼養しています。



牛の乳を搾ることを「搾乳」といい、朝と夕方の二回行われます。まず、牛の乳房をきれいに拭いてあげます。「長年の経験というか、牛の乳房を触った時に異常かそうでないかというのが感覚でわかるよ。」と青柳さん。牛の乳房にばい菌が入ってしまうと、「乳房炎」という病気になってしまいます。これを防ぐためには、清潔な環境と、毎日の目配りが必要です。



搾乳の機械(ミルカー)  
牛の乳房がきれいになつたら、ミルカーという機械をつけます。乳が出切るまでミルカーが搾ってくれます。

1頭の搾乳が終わると、ミルカーをはずして乳房を消毒します。搾乳された生乳は牛舎に張り巡らされたパイプラインを伝って、タンクに集められます。



## 生乳はどうに出荷されるのでしょうか。

乳が搾れる乳牛は40頭ほどいますが、青柳さんは息子さんと2人でこの作業を行っています。

「息子と2人でやっても全部終わるのは3時間近くかかるんだ。」365日休まず行われる大変な作業です。

ミルカーにはカウンターがついています。この牛は23キロの生乳を出しました。



生乳が集められるタンク。あたたかい生乳を4℃まで下げ、低温で安全に保存します。タンクの生乳は、ローリー車が集めに来て工場へ出荷します。

### 毎月の検査

搾乳した生乳は、毎月3回必ずチェックを受けます。検査項目は「体細胞」「生菌数」など、いずれも衛生面や風味の評価を測る基準になるものです。この成績が良くないと、酪農家が受け取る生乳の代金が少なくなってしまいます。



検査の結果。昨年度は一度も基準を上回らずにクリアできました。牛乳は基準を100%クリアできないと受入してもらえない。少し品質が良くならないからってハネ品だとB級品だとあってできないから。ただ良い牛乳をつくるっていう、基本的にはそれしかないと思っています。



## まぼろしの?南幌町の牛乳工場

南幌町にはその昔、「ホロムイ牛乳」という牛乳があったのをご存知でしょうか。昭和23年に設立された幌向村酪農業協同組合(南幌町農協の前身)が作っていた牛乳です。昭和27年ころから約30年間、南幌町でホロムイ牛乳、ホロムイバターといった商品を生産していました。「いちばんの思い出と言ったら、大阪万博にホロムイ牛乳を出したことです。千歳空港まで牛乳を運びに行きましたよ。学校給食にも出されていて、牛乳工場へは私が馬で運びに行つたんです。」



貴重な「ホロムイバター」の包装紙

## 南幌の酪農を支えて50年。

青柳さんの実家はもともと牛がいて、搾乳は小学生の頃からしていたそうです。町内の高校を卒業後、2年ほど本州で働いていましたが、結婚して南幌町に戻ってからはお嫁さんの実家である酪農家を継いだそうです。

「まるっきり酪農がきらいじゃなかったから、今こういうことになってるんだろうね。」と笑う青柳さんですが、酪農に携わってもうすぐ50年を迎えようとしています。

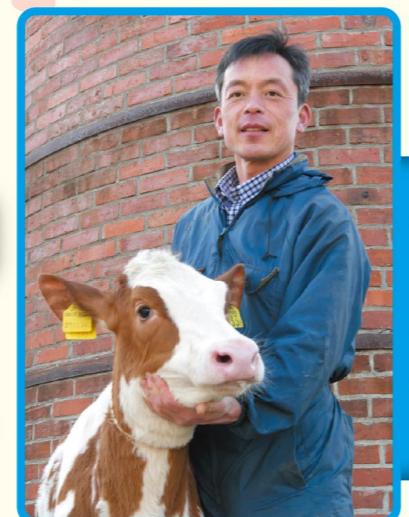
「いろいろ大変なことはありましたけどね。毎日の仕事は、やっぱり生き物相手の仕事だから休むわけにはいかない。身内の冠婚葬祭でも出席してあげられないし。かといって自分が休むために人を雇うとなると、それだけお金がかかるから難しいよね。」

「昔のことを言えば、やっぱり昭和56年の水害の時は大変だったな。水害のあった同じ年にお金を借りて、建物を建てたばかりだったから。」



昭和56年8月、寒冷前線と台風に伴い、北海道は未曾有の大雨に見舞われました。特に石狩川中下流域の被害は甚大で、南幌町内も大部分が水没し、大きな被害を受けました。(写真は冠水した南10線西13号付近)

これから楽しみなことは何ですか、と聞くと「今は息子がしっかり手伝ってくれているから。」と言って少しほにかむ青柳さん。「この前は温泉に行きましたよ。」



今まで頑張ってきた分、これからはゆっくりできそうですね。

息子の勝さん。隣の子牛はクリスマスイブ生まれ。「赤毛の子牛は珍しいんですよ。クリスマスの贈り物みたいで、いいことがありそう。」

南幌町在住。  
農産物を活用した幅広いジャンルの料理を研究。平成25年にはお漬物日本一を競う「T-1グランプリ第4回大会」決戦大会個人の部で「野菜ソムリエ賞」を受賞。農業に従事していたこともあり、現在はその経験を活かし自宅で野菜栽培に励んでいます。



## 牛乳といちごのかわいいおやつ

### ストロベリーババロア

材料(直径15cmボウル1個分)

- ・いちご(ヘタを取り)...300g
- ・牛乳...1カップ
- ・砂糖...180g
- ・生クリーム...1/2カップ
- ・粉ゼラチン...10g
- ・水...大さじ6
- ・飾り用いちご等...適量

作り方

- ①小鍋に牛乳と砂糖を入れ沸騰させる。火を止めてからゼラチンを加えて溶かす。(ゼラチンは沸騰させない)
- ②いちごと粗熱をとった①をミキサーにかけ、ボウルに移す。ボウルに生クリームを加え、とろみがつくまで混ぜる。
- ③ゼラチン型を水にくぐらせ、水気を切り(水分は拭き取らない)②を流し入れ、冷蔵庫で固まるまで冷やす。
- ④固まつたらゼラチン型の上に皿を置いてひっくり返し、型を外す。(出にくい時は温めたタオルでゼラチン型を包むと外れやすくなります)
- ★アレンジ:ボウルに氷水を張り、その上にゼラチン型をおいて冷やします。ゼラチン型に、切ったイチゴと2を少量入れて固めた後、全量をいれて固めるとイチゴの切り口がきれいに見えます。
- ★ゼラチン型が無くても小さなカップで代用できます。



## きほんの牛乳豆腐

材料:牛乳パック...1L、レモン汁...45cc

作り方:鍋に牛乳を入れ、沸騰直前まで加熱する。火を止めレモン汁を入れ、かきませる。白い固まりと液体が分離したら、キッチンペーパーをひいたザルでこす。キッチンペーパーにつつみ、絞って水気を切る。※加熱が足りないと白い液体と固形物に分離することがあります。液体が透明になるまで加熱して下さい。



つださんちのレシピ

レシピ監修  
津田千代子さん(11区)

お料理が大好きな津田さん。ちょっと変わったレシピを考えるのに凝っていて、すてきなアイディアでいつも周囲を驚かせてくれます。



## 牛乳豆腐の和風ジュレ

材料(10個分)

- ★
- ・めんつゆ...20cc
- ・水...300cc
- ・塩...ひとつまみ
- ・大根、枝豆、えび、ミニトマトなどお好みの具...10個づつ
- ・きほんの牛乳豆腐...適量
- ・ゼラチン...10g
- ・カップなど...10個

作り方

- ①大根、かぶなどの根菜を入れるときは1cm角に切り、あらかじめめんつゆ(分量外)で煮ておく。ミニトマトは皮をむいておく。
- ②★を小鍋に入れて加熱する。
- ③②にエビを入れ、煮えたら取り出す。
- ④ゼラチンを表示通りに湯で溶かし、小鍋に入れて火を止める。
- ⑤カップ等にラップをかぶせる。
- ⑥具を1種類づついる。タレをカップの8分目まで入れる。
- ⑦ラップの口を押り、洗濯バサミなどでとめる。固まるまで冷蔵庫で冷やしたらできあがり。



## 野菜巻き牛乳豆腐

材料  
・基本の牛乳豆腐...10分  
・具  
・人参...1/4本  
・シタケ...1/2パック  
・茹でたほうれん草...適量

作り方

- ①人参、シタケは千切りにし、耐熱皿に並べてラップをして火を通す。
- ②すだれの上にキッチンペーパーを敷き、牛乳豆腐を平らに広げる。
- ③牛乳豆腐の手前に具を並べ、手前からしっかりとく。
- ④しばらくなじませ、好みの大きさに切る。醤油などお好みの味でどうぞ。中の具を豆類にしても楽しめます(大豆水煮1/2パックと冷凍枝豆1/2袋使用)



このほかにも牛乳を使ったレシピを公開中! ホームページをチェックしてね!

<http://www.ja-nanporo.or.jp/>

牛乳豆腐は  
いろんなレシピに  
大変身!

レモン汁で牛乳を分離させると、不思議な「牛乳豆腐」の出来上がり!  
塩味をつけて冷やせば、カッテージチーズのようになります。そのままクラッカーにのせたり、はちみつやフルーツを添えるのもお勧めです。  
おやつにもおかずにも使えるのでいろいろ試してみてください!

いつもの給油をおトクにする切り札!

## ホクレンSS ポイントカード

※一部ご利用いただけない店舗がございます。  
※ポイントカードの名称が異なる店舗がございます。

スタート!!



給油で  
どんどん  
貯まる!

店頭にて燃料油ご購入  
2ℓごとに1ポイント  
さしあげます。

※灯油はポイント加算対象外となります。

給油所で  
いろいろ  
買える!

貯まったポイントは、  
1ポイント1円として  
店頭燃料油や給油所取扱商品のご購入に  
ご利用いただけます。

※一部ご利用いただけない商品もございます。

全道で  
使える!

全道のホクレンSSで  
ご利用いただけます。

※6月1日(水)より。

ご入会受付中!

新規会員登録で100ポイント進呈!

今なら、入会金無料!!

〈入会金無料:7月14日(木)まで〉

ホクレンSS各店舗にてお申し込みください。その場でポイントカードを発行いたします。  
会員登録については本チラシ裏面をご覧ください。

※上記期間以降は入会金100円(不課税)を頂戴いたします。

6/1(水)→7/14(木)

## ホクレンSS ポイント還元キャンペーン

キャンペーン特典は、ポイントカードの会員登録がお済みで、期間中にポイントカードご利用による給油履歴のあるお客様が対象となります。

期間中 ポイント2倍! 期間中、店頭にて燃料油ご購入2ℓごとに  
2ポイント(通常は1ポイント)さしあげます。

期間中、  
店頭燃料油をご購入  
いただいた方の中から

抽選で 総額1,000,000ポイントプレゼント!

期間中5,000円<sup>税抜</sup>以上のご購入

期間中1回以上のご購入

抽選で10名様に10,000ポイント

抽選で1,000名様に500ポイント

抽選で20名様に5,000ポイント

抽選で3,000名様に100ポイント

※抽選の対象商品はガソリン・軽油のみ。灯油は対象外となります。※当選の発表はポイントの進呈(7月下旬予定)をもってかえさせていただきます。



無断で入らないで!!

私たちの靴の底や、車のタイヤにはたくさんの細菌や目に見えない寄生虫がついています。この中には農産物や家畜に悪影響を及ぼすものもあります。無断で畑や牧場に入らないで下さい。

**農産物の例** ジャガイモシストセンチュウ…じゃがいもの害虫。じゃがいもが育たなくなってしまいます。一度土の中に入ると駆除が難しく、10年以上土の中で生きます。

**畜産物の例** 口蹄疫ウイルス…家畜同士の感染力が強いウイルス。人にはつりません。靴裏に付着し他地域に感染拡大を起こす可能性があります。子牛や子豚の場合死んでしまうこともあります。