

『ピザリアニューエイジ』が 山地酪農牛乳をお使いくださる理由。

奈良県で、果実から作った自家製天然酵母のパンと、こだわりの食材を使った洋菓子を製造販売している『ピザリアニューエイジ』は、天然酵母パンの先駆者でもあります。オーナーで栄養士の東山律子さん(ひがしやま・りつこ)さんにお話を伺いました。



パン店を始めたきっかけ

「夫の東山克美と私は社会的な活動の中で知り合いました。当時、夫は大学で発酵学を学び、私は病院や企業で栄養士をしており、命を育むための食べ物に取り組みたいとの共通の思いを持っていました。

私たちが結婚した1972年頃は、初めて大阪にマクドナルドがオープンするなど食生活の欧風化が顕著になってきていました。世の中には欧米食品のコピーのようなものが多く出回り、添加物をたくさん使ったものが食卓に並ぶようになっていました。夫と私は、『これがヨーロッパやアメリカの本当の姿なのだろうか?』と疑問を持ち、真実を確かめようと、1974年に地球の北半球の国々を半年で巡る旅に2人で出かけました。

旅の中で見た欧米の食事は、日本で出回っていたものとは違いました。自然発酵のパンや、ハサミで切り、紙でくるんで提供される気軽なピッツアなど、長い歴史の中で育まれた豊かなものでした。その旅は予想とは違う感動的な旅となりました。

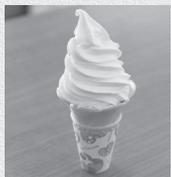
ちょうどその頃、女性が家庭を守りながら社会参加をしていくスタイルが一般的になりつつありました。私も家庭を守りながら仕事を続けていきたいとの思いがあり、そのためには家事をどのようにこなしていくか、とりわけ食事をどのように作っていくかを考えていました。旅の途中に出会った“パン”は手軽に食事を賄えることから、忙しい朝に適しているのではと思いました。帰国してから2年後、夫婦2人で手軽に栄養がとれる天然酵母のパンの店『ピザリアニューエイジ』をオープンしました」

子供やお年寄り、病人のためのパンづくり

「夫は子供の頃に病を患い入退院を繰り返しました。その時食べた病院の食事がとても貧しかったことから、病人や子供、お年寄りなど、弱者に焦点を合わせた食事が大事と、身を以て感じていました。

『ピザリアニューエイジ』をオープンする頃は、子供の食物性アレルギーの問題が静かに広がっていました。今は製品にアレルギー表示が義務付けられているほど国もきちんと対策をとっていますが、当時はパンを食べて調子が悪くなると、変な病気と思われていたのです。

ある時、よう子ちゃんというお子さんのお母さんにお会いする機会がありました。よう子ちゃんはパンを食べたらいつも発作のような症状が起きってしまうとのことでした。その時に、よう子ちゃんの



ソフトクリーム
口といかがざらっとしていて、寝たきりの人を介護している方が「このソフトクリームは食後口の中がネバネバしないので、患者さんの口内洗浄をしなくていい」と言ってくださるそう。

お母さんが東京から取り寄せている安全なパンを食べさせてくれたのですが、異様に甘く硬くて、小さいお子さんが食べるにはおいしくないと感じました。そこで、イーストや添加物を入れず天然酵母、小麦粉、塩、砂糖だけを入れた食パンを作ってよう子ちゃんに食べてもらったところ、おいしいと言って食べてもらえ、発作も起きませんでした。以来、アレルギーを除去し、病気を持つお子さんがおいしく食べられるパンにも取組むようにしました。すると徐々に『あそこのパンはおいしくて発作も出ない』と口コミで広がっていき、アレルギーの方のご来店も多くなりました。今、うちには管理栄養士が常駐し、アレルギーのみならず生活習慣病や病後食のご相談をさせていただけるようにしています」

本物を作り続けるという使命

「現在は3人の息子を中心となって店を切り盛りしています。パンを発酵させる酵母を自家培養して作り、ジャムパンのジャムなども自社で炊くなど1つのパンを作るのにものすごく時間をかけるので、慢性的に人手が足りません。近頃は五感を働かせながら科学的にパンを作っていくような技術者が世の中に少なくなり、その代わりに簡単にパンを作ることができる冷凍生地が出回るようになったことで本物のパンを作る職人が育ちににくい時代となりました。

しかし、私たちは、手間をかけたものを作り続けることは生きていく上で使命だと感じているので、これからも皆様に喜ばれるパンを作り続けたいと思っています」

木次牛乳をお使いくださる理由

「以前には地元の低温殺菌牛乳を使っていましたが、問題が発生し困っていたところに地元の牛乳屋さんが飛び込み営業で来られ、木次の牛乳を紹介していただきました。使ってみると、それまでのものに比べより安全でよりおいしく、『こんなにすごい牛乳があったんだ!』と驚きました。以来、牛乳を使うものにはすべて木次の山地酪農の牛乳を使っています」

ピザリアニューエイジ おすすめ商品

<p>『クリームコルネ』</p> <p>クリームに山地酪農牛乳が贅沢に使われています。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●カスタードクリームコルネ 1個 184円(税込) ●コーヒークリームコルネ 1個 194円(税込) ●抹茶クリームコルネ 1個 205円(税込) 	<p>『ノンホモプリン』</p> <p>山地酪農牛乳で作られたプリンです。</p> <p>1個 238円(税込)</p>
---	--

ピザリアニューエイジ

本店



奈良県奈良市学園大和町5-4 TEL/0742-48-4022
営業時間/9:30-19:00 定休日/日、月曜日
アクセス/学園前駅南口より21または26系統のバス
乗車約8分「学園大和町3丁目」下車、徒歩1分

北生駒店



https://www.jfs.co.jp  
奈良県生駒市上町4143-1 TEL/0743-79-3322
営業時間/9:30-18:30 定休日/日、月曜日
アクセス/近鉄けいはんな線学研北生駒駅より
南西へ徒歩5分

スタッフ紹介

それぞれの現場で活躍している木次乳業のスタッフを、シリーズでご紹介しています。

日登牧場で見つけた、理想の酪農

日登牧場 やましろ なみか 山城 波輝(20歳)

沖縄で牧場を始めたい

「私は沖縄県沖縄市で生まれ育ちました。

子供の頃から動物が好きで、両親に地元の動物園や観光牧場によく連れて行ってもらっていました。ホルスタイン牛の“搾乳体験”や、動物園の“夏休み飼育体験”に参加する中で、大きい草食動物にだんだんと興味を持つようになり、動物を見たり一緒に遊んだりするだけじゃなく、お世話をしながら動物と信頼関係を築きたいと感じるようになりました。

中学生の時には、将来は動物を育てる仕事に就きたいと思うようになっていました。

中学卒業後はどうしても動物のことを学びたくて、通学にバスで片道1時間半もかかる農業高校に進学しました。

農業高校では主に畜産を学びました。自分の手で与えた餌で動物が育ち、最後はお肉になるという生命の循環に感動し、農業は素晴らしい職業なんだと感じるようになりました。

私は酪農に興味があったのですが、私が生まれ育った沖縄は一般的に酪農には不向きと言われていて、暑熱環境下にあることから乳量が少ないうえ繁殖がむずかしく、酪農家数も少ないので、県民が飲んでいる牛乳はほとんどが本州産のもの。そういった地域の問題解決の一助となれるよう、自分が



沖縄で開牧したいと思うようになりました。沖縄で酪農をするためには気温の問題が一番のネックと考え、沖縄の亜熱帯気候でも耐えられる乳牛を調べたらジャージー種が適していることを知り、ジャージー種での酪農を学びたいと思うようになりました。

高校卒業後は『中国四国酪農学園大学校』に進学しました。全国にある農業大学校の中からこの学校を選んだ理由は、ジャージー種の飼育が盛んな蒜山高原にあり、大学校でもジャージー種が多数飼育されていて、ジャージー種の生態や酪農の技術を学ぶには、ここしかないと思ったからです。

『中国四国酪農学園大学校』でジャージー種を初めて見たときは思ったより小さいなと思いましたが、飼育してみるとホルスタインと違い性格がわがままで、世話をしていると人間の言うことを全然聞かないので、牛種によってこんなに性格が違うのだとびっくりしました。さらに言うと個体によっても性格が違い、ますます牛さんに魅力を感じるようになりました。

『中国四国酪農学園大学校』は2年課程で、2年生になると自分が行きたい牧場などで8ヵ月間にわたり研修をします。私は将来、自分の牧場で搾った乳でチーズ作りをしたいという夢を持っていたので、6次産業化をおこなっている東北、九州、

沖縄の3ヵ所の牧場を選んで研修をしました。規模が大きな牧場も小さな牧場も行きましたが、完全放牧酪農で子牛さんが寒さのため越冬できず亡くなってしまうたり、チーズ作りに追われ牛さんの世話に手が回っていなかったり、労働がハードすぎて人間が疲弊してしまったりなど、それぞれの牧場でそれぞれの問題に直面し、理想とのズレを感じました。6次産業化の実現のためには超えなければならないハードルがたくさんあることを研修を通して実感しました。大学校では様々な体験を通して考えることを学び、充実した2年間を送ることができました」



日登牧場で働き始めて

「日登牧場はネットで求人を見て興味を持ちました。調べてみると木次乳業の関連牧場ということがわかり、木次牛乳は沖縄でも販売されていて母が好んで購入していたことでよく飲んでおり、親しみが湧きました。また、ブラウンスイス種を山地酪農で飼育しているということにもとても興味を持ち、働いてみたいと思いました。今年3月に大学校を卒業し、日登牧場にやってきました。初めて見るブラウンスイス種の牛さんは大きくても穏やかで、元気にのびのび育てられているという印象を持ちました。

働いてみると、スタッフのことを大切に考えてくださっている牧場だなと感じます。労働時間は8時間で休憩があり、体力を温存できるので仕事しやすく、休日もありプライベートな時間をしっかり持つことができるので、酪農について勉強する時間と酪農のことを忘れる時間の両方を持つことができます。ここへ来て、酪農は牛さんが元気であることはもちろん、人間が元気であることもとても大切思うようになりました。仕事については、入社から4ヵ月経っているいろいろなことがわかるようになりました。現在、繁殖も担当させていただいていますが、種付けをするにあたり発情しているかどうかなどもわかるようになり、自分でも成長しているなと感じます。

将来は沖縄で牧場を開きたいと考えていたので、そのためにはいろいろな牧場で経験を積みたいと計画していましたが、日登牧場は働いていてとても心地よく、いろいろな面で理想の牧場と感じるので、しばらくはここで研鑽を積みながら私なりにレベルアップしたいと考えています」



(4) モーモータイムズ

おこげまでおかわりしたくなる味

土鍋炊き きのこごはん

米酢とあわせてミルク

出典 一般社団法人 Jミルク 乳和食
Japan Dairy Association (J-milk)



栄養成分[1人分]	
● エネルギー	353kcal
● たんぱく質	7.4g
● 脂質7.4g	6.7g
● 炭水化物	64.3g
● カルシウム	77mg
● コレステロール	16mg
● 食塩相当量	0.6g

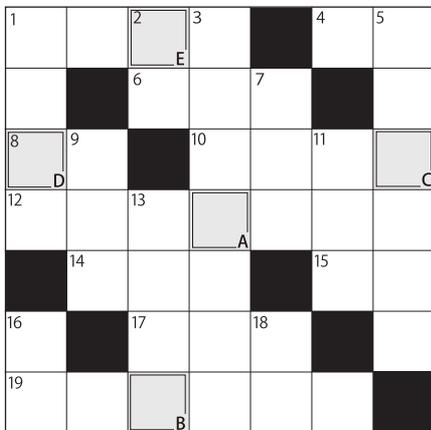
材料[2人分]	
A ● 牛乳	90ml
● 米酢	小さじ2
● 米	1合(180ml)
● 水	90ml
● 塩昆布	大さじ1強(5g)
● 生しいたけ	4枚(50g)
● バター	10g
● すだち(うす輪切り)	1コ

作り方

- ① 米は洗ってボウルに入れ、かぶるくらいの水を入れて30分、ひたしておく。
- ② しいたけは石づきを切り落とし、軸をつけたまま薄切りにする。
- ③ ①の米をざるにあげて水けをきり、土鍋に入れて分量の水、A、塩昆布を入れてざっと混ぜ、しいたけをのせてふたをし、強火にかける。
- ④ 沸騰したら弱火に変えて7分炊く。火を止めてそのまま5分蒸らし、バターとすだちを加えてさっくり混ぜる。

※炊飯器で炊く場合、水の量は目盛りに合わせて調整する。

『豆腐工房 [しろうさぎ] の豆乳』が当たる クロスワードパズル



タテのカギ

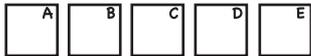
- ① 一倍とは言わず、こう言います。
- ② 人体に必要なミネラルの一種、“○○リウム”。
- ③ 多くの人の議論や意見をおさえつける、有力者・権威者の一言。
- ⑤ ♪ この記号の名称は？
- ⑦ 仏具の“三具足”とは、燭台・花立と、もう一つは何？
- ⑨ 「○○○○んで御礼申し上げます」
- ⑩ 吉永小百合のファンは、“○○○スト”と呼ばれています。
- ⑬ 和風美人は、“○○○○の目”の人が多くみたい。
- ⑯ 日本一大きな○○像は、熊本県天草にある、高さ15mの天草四郎のもの。
- ⑰ 軽くてあたたかい、“○○ウ布団”。



ヨコのカギ

- ① ○○○○の島、ハワイ、グアム。
- ④ 平和の象徴とされている鳥は？
- ⑥ アジアとヨーロッパにまたがる交易の要地、『○○○共和国』。
- ⑧ “海○○”は、海水面から測った陸地の高さ。
- ⑩ 穀類・野菜・果物・茶・畜産物などは、“○○○○物”と呼ばれる。
- ⑫ 『さらばモスクワ愚連隊』『青春の門』などの代表作がある作家。
- ⑭ 北海道にある世界自然遺産、『○○○コ』。
- ⑮ 腸内で善玉菌のエサとなる、“オ○○糖”。
- ⑰ 昔の結婚は“○○○ド”を立てるのが当たり前でした。
- ⑲ 梅の名所である『太宰府天満宮』の名物といえば？

クイズのこたえ



マスにカタカナを入れて言葉を作ってください。

豆腐工房 [しろうさぎ] の豆乳 125ml×18個

- 特長**
- 地場大豆(島根県産)を使用
 - 消泡剤不使用
 - 大豆を蒸さずに豆乳を搾る、生搾り製法

正解者の中から抽選で3名様に
プレゼント!



ハガキにクイズの答えと、お名前・ご住所・お電話番号を記入し、〒699-1323 島根県雲南市木次町東日登228-2 木次乳業 モーモータイムズ No.9係 宛に送ってください。

※応募のメ切りは2019年10月15日です。(当日消印有効)
 ※正解者の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。
 ※せっかくながら当選されても、お電話番号の記入がないと賞品をお送りすることができません。
お電話番号のご記入をお忘れないうち、お願いいたします。
 ● ご応募いただいた個人情報は、プレゼントの抽選および賞品の配送を目的にのみ使用させていただきます。

2019-No.7の答えは

A ア B マ C ノ D ガ E ワ でした。

当選者の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。
 たくさんのご応募をありがとうございました。

