

2022年 No.5

MOMO TIMES

木次乳業の旬の情報を届けします。



住みたい田舎、雲南市。



雲南市三刀屋町の風景

『田舎暮らしの本』(宝島社)、2022年2月号の「第10回 住みたい田舎ベストランキング」の、「若者世代・単身者が住みたいまち」部門と「子育て世代が住みたいまち」部門の2部門で島根県雲南市が1位に選ばれました。(人口3万人以上5万人未満のまちのカテゴリー)

雲南市へのUIターン者はここ数年、年間150人前後で推移しており、環境の良さと子育て世帯への手厚い支援、新たなチャレンジのしやすさが人気の理由のようです。

雲南市に移住された方の中には食品に関わる企業やお店を始められる方もいらっしゃり、弊社の乳製品を高く評価し、製品やメニューにお使いくださっています。

『KANUKA PARK』代表の鹿糠俊二さんは東京出身。東京のレストランでシェフとして働いていましたが、「子育ては田舎でしたい」との思いがあり、2018年に家族で雲南市へターンされました。現在、鹿糠さんはイノシシ肉ソーセージの製造・販売をされています。雲南市には野生のイノシシが多く生息し、田んぼを荒らしたりすることで害獣として駆除され廃棄されることがありますが、野生のイノシシの肉は脂分が少なくさっぱりしながらも、濃厚な旨味が詰まっており、鹿糠さんは「イノシシの肉をソーセージにすることで命を無駄にせず、新たな命を吹き込みたい」と話していらっしゃいます。

@kanukapark



KANUKA PARK



カヌカパークさんでは、『イノシシソーセージ CHEESE』に弊社のプロボローネチーズ&イズモ・ラ・ルージュをお使いいたださっています。熱をかけると糸のように伸びるプロボローネチーズのもちもちした食感とイズモ・ラ・ルージュの深みのあるコクと濃厚さが、イノシシのお肉と相性抜群。パプリカとフレッシュなハーブの香りもアクセントになっています。

ネットショップ <https://kanukapark.stores.jp>



GWの5月3、4日は奥出雲葡萄園で出店。キッチンカーでイノシシソーセージのホットドッグ、木次牛乳のカフェラテなどを販売されますよ♪

(2) ボクダミ

島根県松江市にある『ボクダミ』は、静岡県からIターンされたご夫婦が2015年から営むスイーツ店。果物や野菜、乳製品などに込められた生産者の思いをスイーツという形にして、美味しさと共にお客様に伝えていらっしゃいます。オーナーパティシエの松本 茂雄さんにお話を伺いました。



「生産者さんの思いをスイーツに込めて」

ボクダミさんは、『木次パスチャライズ牛乳』と『きすき平地飼い卵』をお使いくださっています。

「私たちは、世界がハッピーになればいいなという気持ちでスイーツを作っています(笑)」

いちばん大切にしているのは、生産農家さんの思い

「当店ではスイーツの原材料にとてもこだわっており、果物・野菜などは農家さんから直接分けていただいたものを使わせていただいている。分けていただくのは、ほとんどが家族経営の小規模農家さんで、作物の育て方や農業に対する考え方方が尊敬できる方ばかりです。

農業は自然相手なので、毎年に作物のでき具合が違います。例えば果物は、糖度が高い年もあれば低い年もあり、収量が多い年もあれば少ない年もあります。大きさも揃ってはいません。それが自然なのです。

当店が大切にしているのは見た目や糖度ではなく、農家さんの思い。例えば、苺が不作でクリスマスに苺のホールケーキができなかつたら、12月が旬の柑橘でケーキを飾ればいいと考えています。

地元を愛し真面目に生産している農家さんのものを当店がスイーツという形に変え、それをお客様に美味しいと思っていただきたいのはもちろんですが、さらにもう一步先の、お客様が召し上がった時に、苺の蔓やみかんの葉っぱなど、その食材が自然の中で育っていた時の姿を思い浮かべていただけるようになればいいなと思っています。



安来あかり農園
『季節のシャルロット』
『追求するのはどこまで果物 野菜の味をおいしくお届けできるか 土を耕し種を蒔き作物を収穫するのに費やされた時間と忍耐そして心を込めて作られたものへの感謝 それら全てをお菓子に込めるこ』POPより

尊敬できる農家さんと繋がる

「私がお菓子の修行始めたのは、東京にあるオーガニックの原材料を使ったスイーツ店でした。しかし、オーガニックと謳っていても、働いている私たちは大地との距離がものすごく離れているなと感じていました。いうのも、日々の仕事に追われ、使わせていただいている食材がどんな場所で、どんな風に作られたものなのかを知らなかったのです。

私は生産者さんの思いを汲んだスイーツを作りたいと思い、5年ほど働

いた後、出身地である静岡へ戻ってパティシエとして働きながら、みかん農家さんでお手伝いをさせていただき、農業の勉強をしました。

2014年に静岡からIターンで松江市にきました。松江は妻の祖父母が暮らす町で、妻と2人でスイーツ店を始めたいと考えたのです。松江ではまず自然農の農家さんで働かせていただきながら、こだわりの農家さんとの繋がりを作っていました」



木次乳業の乳製品をお使いくださる理由

「自然農の農家さんで働かせてもらっていた2014年のある日、自然農がテーマの座談会があると聞き、それに参加しました。

佐藤忠吉さん(木次乳業前相談役)の座談会だったのですが、その頃私は静岡から来たばかりで、木次乳業のことも佐藤忠吉さんのこともまったく存じ上げなくて、失礼ながらお会いするまで普通のおじいちゃんを想像していました。座談会へ行ってみると佐藤忠吉さんは想像とはまったく違い、アスコットタイを巻いた素敵なおじいさんでした。お話をこれまで聞いたことのない切り口で、地元愛に溢れ、「こんな人もいるんだ!」と感動しながら一生懸命耳を傾けたことを覚えています。そして、まだ牛乳を飲んだこともないのに『こんな素晴らしい人の会社の牛乳なら、これから始める店で使いたい!』と思いました。

佐藤忠吉さんへの尊敬から使い始めた木次パスチャライズ牛乳ですが、スイーツに使わせただくと品質も本当に素晴らしいと感じました。

当店では主に、プリンとショートクリームに木次パスチャライズ牛乳ときすき平地飼い卵を使わせていただいている。牛乳だけでなく卵も素晴らしい、樽檬色の黄身は、鶏の飼料に余分なものを入れていないことを表していると感じています。



牛乳も卵も、木次乳業のものはクセのある匂いや雑味がないので、プリンもショートクリームも、バニラビーンズで香りを付ける必要がありません。スイーツなのに、名水を飲んだ時のように嫌味なく体にスッと入ってくる感じがあります。私のキャリアでこのレベルのスイーツを作ることができたことに、本当に感謝しています」



BOKUDAMI

島根県松江市上乃木4-8-18 TEL.0852-61-0832

営業時間/9:00~19:00 定休日/火、水曜日



大好き!木次パスチャライズ牛乳

子育て中の方の中には、お子さんが牛乳が苦手で、「牛乳が飲める子供になつてしまい」と願っている方がいらっしゃいます。

広島県尾道市にお住まいの森廣 蘭さんもそんなお母さんの一人。蘭さんは、一輝くんと基くんの2人の男の子のお母さんです。

蘭さん「うちの子供たちは牛乳が苦手なので、何とか飲んでもらいたいと思い、牛乳に粉末のミルクココアを混ぜて飲ませました。

島根県雲南市の実家に帰省したときに冷蔵庫に木次パスチャライズ牛乳があつたので、子供たちに飲ませようと思いました。いつも牛乳に混ぜている粉末ココアがなかったので買いに行こうとしたら、母が『もしかして、パスチャライズ牛乳だったら飲むんじゃない?』と言うので、そのまま牛乳をコップに注いで出したところ、2人ともゴクゴクと美味しそうに飲んだので、びっくりしました。帰省中はその調子で、2人とも毎日美味しそうに牛乳を飲んでいたので、てっきり牛乳が好きになったのだろうと思っていました。

尾道に帰り、近所のお店で買った牛乳を子供たちに飲ませたところ2人とも飲み残してしまい、その後は以前のように粉末ココアを入れて牛乳の味を変えながら飲ませています。実家から定期的に木次パスチャライズ牛乳を送ってもらおうかなと、検討しているところです」

パスチャライズ牛乳は低温で殺菌するため熱処理による焦げ臭がなく、この牛乳だけは飲めるというお子さんが結構いらっしゃいます。どうしても牛乳が飲めないお子さんは無理をせず、木次ミルクのプリンやヨーグルトをおすすめします。



『ヨーグルトの本』に弊社ヨーグルトが紹介されています。

2年前に本誌でインタビューさせていただいた『カップヨーグルト研究会』の向井智香さんが、ついに本を出版されました!! 本の中で「オススメご当地ヨーグルト」として、弊社ヨーグルトを紹介してくださっています。



日本全国でつくられているおいしいヨーグルトを、ヨーグルトマニア向井智香さんが厳選! 全国的に販売されている大手メーカーのヨーグルトから各地でつくられているご当地ヨーグルトまで、約300種紹介されています。それぞれのヨーグルトの特徴の他、「こんな人にオススメ」「向井さんの食レポ」「ヨーグルトのジャンル・特長などのキーワード」など、ヨーグルトの多様性を楽しめる内容です。すでにヨーグルト沼にいらっしゃる方はもちろん、自分にあったヨーグルトを探したい人にオススメの一冊です。

ヨーグルトの本

向井智香著 1,980円(税込)
出版/エムディエヌコーポレーション

☆『ヨーグルトの本』は、書店またはネットショップでご購入いただけます。

『食の杜』にある石碑

この鉄砲が
牛蒡であったら
とにかく
兵隊よりも
野菜作りの方がよいヨ

食の杜にある『茅葺の家』の、庭の石碑に刻まれた言葉。日中戦争で機関銃兵として中国山東省へ出征した景山龍一さん(雲南市木次町出身)が、激戦地から妻宛てに送った、たくさんの手紙の中の一節です。景山さんは昭和13年5月2日に戦死されました。(享年21歳)

戦争のない平和な世界を願うばかりです。



プリンがホイップになるなんてっ♪

『木次ミルクのプリン』で、ホイップクリームできちゃいました!

作り方は簡単!『木次ミルクのプリン』を
ハンドミキサーでお好みの固さに泡立てるだけ!!!

ふわふわにホイップしたミルクのプリンで、オープンサンドはいかがですか?『木次ミルクのプリン』のホイップクリームを食パンに塗りお好みのフルーツを乗せるだけ♡すごく簡単で美味しいのです!
何より、『木次ミルクのプリン』のホイップクリームは、普通のホイップクリームよりカロリーも低め(80gで90kcal)。カロリーを気にせず食べられるのも良いですね。

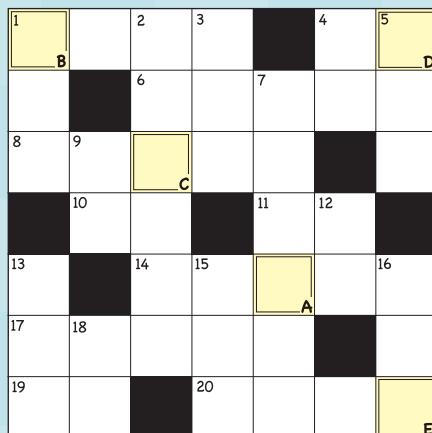
ぜひ、いろいろな食べ方で試してみてくださいね



柔らかめのホイップクリームに仕上がる所以、フルーツサンドを食べるときはクリームが流れ落ちないよう気をつけて。



『ミルクのプリンヨーグルトセット』が当たるクロスワードパズル



タテのカギ

- ① “ジェントルマン”、日本語で言うと?
- ② “赤い悪魔”と呼ばれている、Jリーグのクラブチーム。
- ③ 「○○○泰然、得意冷然」。
うまくいかない時期は慌てず泰然と構え、うまくいく時期は冷然とつましく努力する。
- ④ 似ているが本物ではないこと。「○○文化人」。
- ⑤ 化粧品で、皮膚に潤いを与えるために配合する、“○○○チャ一成分”。
- ⑥ 河川の水位の状況を常に把握するために設置されている、“河川○○○○○○○”。
- ⑦ 液体や気体を多孔質の物質に通して、ごみや固体粒を取り除くこと。
- ⑧ ♪古いこの酒場でたくさん飲んだから 古い思い出はばやけてきたらしい～ 越路吹雪の『○○でなし』。
- ⑨ 魚介類をトマトとオリーブオイルなどとともに煮込むナポリ料理、“○○○パツツア”。
- ⑩ “○○○ーン”は、ピアノのための、夜の情緒を表す叙情的な楽曲。
- ⑪ ラーメンに入る“メンマ”的別名、“○○○ク”。
- ⑫ 撮影所や放送局の外部で行なう撮影のこと。

ヨコのカギ

- ① ○○○○高齢化が進む日本。
- ② 若者が、なんとも言い表せないような素敵で、気持ちになったときに使う言葉、「○○い」。
- ③ 千葉県は、日本の○○○○○生産量の80%を占めている。
- ④ シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブラン、甲州は、どんなお酒?
- ⑤ 水を用いず、岩や砂などで山水を表現した日本庭園の様式、“○○山水”。
- ⑥ 鹿児島名物のかき氷、“○○くま”。
- ⑦ 花嫁が「文金高島田」と呼ばれる日本髪を結った時、上から被るのは“綿帽子”、では巻くのは?
- ⑧ おめでたい席での全身○○○○○の装いは、喪の印象を与えるからNGらしい。
- ⑨ 金星の別名、『○○の明星』。
- ⑩ ヨーロッパの伝説に登場する毒グモ、“○○○○ユラ”。

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.5係 宛に送ってください。

※応募の〆切は2022年6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。

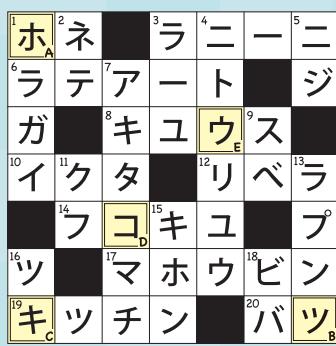
※せっかく当選されても、お電話番号の記入がないと賞品をお送りすることができません。

お電話番号のご記入をお忘れないよう、お願いいたします。

- ご応募いただいた個人情報は、厳重に管理します。
- ご応募いただいたハガキに添えてくださったお言葉、ご意見などをモーモータイムズに掲載させていただくことがあります。(掲載の可否を伺うため、弊社からご連絡させていただくことがあります。予めご了承ください)



正解者の中から抽選で3名様に
プレゼント!



2022-No.3の答えは

A 木 B ツ C キ D コ E ウ 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。
たくさんのご応募ありがとうございました。