

MOMO TIMES

木次乳業の旬の情報をお届けします。



お米とパスタライズ牛乳の出会い。



宮内舎さんの田んぼ（雲南市大東町）

木次乳業のある雲南市の山間部は、昔から良質米の産地です。米づくりは食を確保するだけでなく、里山の美しい風景もつくってきました。しかし近年、地域の高齢化や農業の後継者不足で耕作放棄された田んぼが目立つようになり、人の手のつかなくなった田んぼは急速に荒れ、里山の美しい景観を損ねるようになりました。『宮内舎』さんは、そんな耕作放棄された田んぼを再生して米づくりを行い、そこで収穫した米を使った製品を製造・販売されています。農薬を使わず育てた米の加工品を販売することにより、農薬、小麦アレルギーを持つ方などの食の選択肢を増やすこと、契約農家さんからお米を高く買い取ることで農業を魅力的なものに変えること、耕作放棄された田んぼを活用することで自然景観の保持をはかること、を目的に活動されています。

『宮内舎』の小倉健太郎さん・綾子さんご夫妻が米粉を使った製品を作り始めたのは、綾子さんが小麦アレルギーになったことから。当時は米粉の麺が手に入りやすかったため、綾子さんが自分で米粉麺を作りパスタや蕎麦に仕立てて食べていました。その後、玄米麺を作ってくださいる製麺所とのご縁があり、小麦アレルギーの方に玄米麺を食べてもらいたいとの思いで2014年に玄米麺を製品化されました。その麺を食べた方からいただいた「生まれて初めてラーメンを食べることができました」の言葉が、現在の活動の源になっているそうです。



小倉 健太郎さん、綾子さん

@miyauchiya

宮内舎 みやうちや

宮内舎『米粉のパンケーキミックス』のご購入はネットショップで。 <https://miyauchiya.thebase.in>

宮内舎さんの『米粉のパンケーキミックス』は、雲南市阿用地区の山間部で農薬・化学肥料を一切使わず栽培されたお米を主原料に作られています。その他の材料にも喜界島のきび砂糖、ベトナムのカンホアの塩、アルミフリーのベーキングパウダーなど安心・安全なものを使用した、グルテンフリーの製品です。木次牛乳と卵を使って米粉のパンケーキを作ってみませんか。



「おかげさまで米粉のパンケーキミックス 毎週150袋がお嫁にゆく。お米の量で、約30kg、1カ月で、120kg。そして、なんと。3か月分360kgで約1反の耕作放棄地が、この山間の田んぼが、再生されるという事実。そう、食べることは、耕すこと。たべるをつくる。しぜんとながる。ともにたかやす。」
“人と自然の循環”を生み、真っ当に作っているお米の商品たち。私たち宮内舎は、来年もその先も、環境に配慮しながら、あなたと共に土を耕していくことを目指します。

☆『宮内舎』奥様の小倉綾子さんは、弊社の生乳を生産してくださっている『三原牧場』の娘さんです。

飼料価格の高騰について



ダムに見える牧場

今、酪農家や畜産農家は、かつてないほどの飼料価格の高騰に大変苦しんでいます。酪農関係者からは「酪農家の、個々の努力の限界を超えている」との声が聞かれます。

実際に、木次乳業の牛乳に使う生乳を搾乳して下さっていた牧場も今年度に入り、数戸廃業されました。

そこで、酪農家がいま置かれている状況について、弊社の生乳を生産して下さっている『ダムに見える牧場』代表の大石 亘太さんにお話を伺いました。

止まらない、穀物価格の上昇

「今、牛さんに与える飼料全体が値上がりしているのですが、いちばんきついのはトウモロコシなど穀物飼料の値上がりです。

牧草は自給することもできますが、穀物はどうにもなりません。

というのは、トウモロコシなどの穀物類は、すべての家畜を賄えるほどの量を日本では作っていないので、これまでアメリカ頼りでやってきました。しかし今、アメリカは、国際競争力で日本に勝る中国に飼料を多く売っている状況にあります。

その状況が基本にあった中で、コロナ禍でまず船便の価格がどんどん値上がりし、さらにウクライナ危機で燃料代・電気代が跳ね上がり、それが穀物価格に反映され、何段階も価格が跳ね上がりました。7月にはもう一段階、上がると言われていました。

酪農は、健康な母牛から良質な乳を搾るので、牛さんの健康維持のため、基本的に牛さんに高カロリーな穀物飼料を食べさせます。牧草などの粗飼料ばかり食べさせると栄養が行き届かず、繁殖にも影響が出てしまいます。一般的に、牛さんが年間で9,000kgとか1万kgの牛乳を搾乳するとしたら、草だけの粗飼料で育てると、おそらく5,000kgとか6,000kgの搾乳量になってしまいます。つまり、穀物飼料は繁殖成績と乳量維持に欠かせない大切なものです。

うちの牧場は放牧を行っており、牛さんたちが牧草や雑草を放牧地で食べてくれるので全体の飼料代が若干抑えられますが、それでもトウモロコシは高くても買わなくてはなりません。

ほとんどの酪農家は大変な状況にありますが、もっとも大変なのは飼料をすべて購入している酪農家さんではないでしょうか」



ダムに見える牧場のブラウンスイス種

中・小規模の牧場が淘汰される時代

「日本の酪農現場では牧場の規模拡大が進んでおり、年間出荷乳量が1000トンを超える“メガファーム”、1万トンを超える“ギガファーム”が増加しています。政府は効率を重視する政策をとっており、大規模化は今後、さらに加速する見通しです。将来的には中・小規模の牧場が淘汰され、メガ・ギガファームに集約される形になっていくと思われます。

その流れの中で、昨年末に国内の牛乳が余ったことで今年度の乳価(生乳を乳業メーカーに卸す地域ごとの価格)が上がらないことが、4月に『中国生乳販連』で決まりました。中・小規模の牧場の淘汰は今後、すごいスピードで進むでしょう」

家族に感謝

「うちの牧場は最近やっと、牛さんの健康管理が思うようにできるようになり、半人前だった私も、10年かけて酪農家っぽくなったと感じているところです。

妻は、私が牧場をやりたいと言った時には賛成してくれ、6次産業化[※]をしたいと言った時にはお菓子の専門学校に通ってくれました。いつも協力してくれる妻に、今年あたりからやっとラクをさせてあげられると思っていた矢先の、今の状況です。

我が家は元々金遣いが荒い方ではなかったのですが、子供たちも今の状況を心配しており、『ちょっとラーメンを食べに行こう』とか『ちょっとコンビニへ行こう』を我慢して、家計に協力してくれています。家族には本当に感謝しています。この一年はお金を借りてでも耐えるしかないと思っており、この難局を乗り越えることができたら、今後どんなことも乗り越えられると信じて頑張っています」



「家族は今年のGWはどこへも行かず、家の牧場でキャンプ。意外と子供たちはたくましい!」

『ダムに見える牧場』の今後

「コロナ禍と、ウクライナ軍事侵攻が落ち着いたら状況が変わり、少しは希望が持てるようになるのではないかと考えています。今はとにかく開牧以来の悲願である6次産業化[※]の準備を進め、牧場経営が乳価に左右されないようシュークリームやチーズケーキなど自家製品を作って販売したいと思っています。

うちの牧場には、牛さんのいる風景を楽しみに来てくださる方々がたくさんいらっしゃいます。目標は、『200年経ってもそこにある、公園のような牧場』。メガ・ギガファームにはない牧歌的な風景を大切にしながら、これからも牧場をやっていきたくと思っています」

※酪農の6次産業化…酪農牧場が生乳の生産だけでなく、乳製品の製造・加工やサービス・販売にも取り組むこと。

木次牛乳をお使いくださっている

Gelato and Ice Cream



GELATERIA らぐるぼ

@GELATERIA らぐるぼ

<http://gelateria-ragurupo.com/>

鳥取県米子市淀江町佐陀1301-6

TEL.0859-49-1074

Open 土・日・月・火曜日 11:00-18:00

だいせん
大山が見える場所にあるジェラート店。ジェラートは製法と味がシンプルで、素材の良し悪しがジェラートのできに大きく影響します。そのため原材料にとてもこだわり、自分たちで探し、納得したものだけを製品にして提供されています。たくさんのレパートリーの中からショーケースに並ぶのは1日6種類。毎日ラインナップが変わります。



写真は、鳥取県若桜町『藤原みそこうじ店』さんの米みそを使った、大豆のうまみがしっかりと感じられるジェラート、『みそ』。“もなか”に挟むのもおすすめです。

GELATERIA SANTI

@GELATERIASANTI gelateriasanti

<https://gelateriasanti.com>

神奈川県鎌倉市御成町2-14

Open (平日) 12:00-17:00

(土・日・祝日) 11:00-17:00



イタリアで出会った本物のジェラートを日本でも多くの人に知ってほしいという想いから生まれたジェラート店。ジェラートに使う素材は、生産者の飼育・栽培への想いに共感できることを重視されており、牛や鶏なら、彼らが幸せそうに暮らしていることがとても大切だと考えていらっしやいます。

写真は、『ピスタチオ』と『季節のミルク』。『ピスタチオ』は開店当初から季節を問わず1番人気のフレーバー。自家焙煎のピスタチオを使い、丁寧に作られています。

LoTa森田屋

lota_moridaya

<https://lota-moridaya.com>

島根県出雲市大社町杵築東四ツ角576

(出雲大社近く) TEL.0853-27-9653

定休日 水・木曜日 11:00-18:00

松江の柿農家さんが経営するアイスクリーム店で、自家製干し柿を使った『干し柿ミルク』が大人気です。アイスクリームの原料は山陰の農家から直接仕入れたものがほとんどで、苺や抹茶、メロンや無花果、栗などが持つ本来のおいしさを、どうやったらアイスクリームにしっかり生かせるかを考えながら製品づくりをされています。



写真は、こだわりのスペシャルティコーヒーを木次パステライズ牛乳と合わせたカフェラテに、好きなアイスに乗せる『カフェラテフロート』。ミルク好きの方におすすめです。

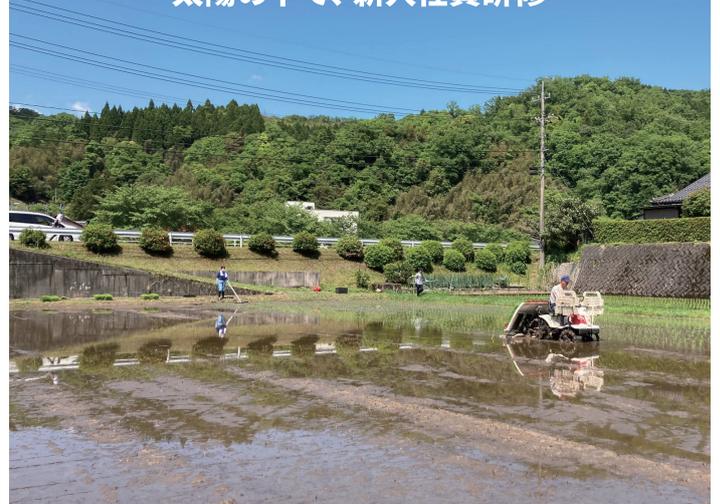
日登牧場日記
hinobori bokujou

イタリアンライグラスの収穫



出雲縁結び空港近くにある『日登牧場直営 宍道牧草地』では、牛さんの餌となる冬の牧草“イタリアンライグラス”の収穫を、5月初旬から約1ヵ月かけて行っています。今年は4月以降お天気に恵まれ、牧草もまずまずの収穫量になりそうです。刈り取ってラップ・サイレージにした牧草は、弊社の生乳を搾乳して下さっている牧場へ配ります。

太陽の下で、新入社員研修



5月14日(土)、弊社の毎年恒例行事、『新入社員研修を兼ねた田植え』を行いました。昨年から手植えを行わず、機械植えになりました。この日植えた苗は秋に収穫し、社員食堂の玄米ご飯になります。次号は今年の新入社員2名の自己紹介を掲載予定です。

木次プレーンヨーグルトで作る、“水切りヨーグルト”♪

木次プレーンヨーグルトで作った水切りヨーグルトは、ほのかな酸味となめらかな口あたりでまるでクリームチーズのような味わい。ヨーグルトを水切りすることにより栄養も凝縮されます。お料理に、お菓子に、色々なアレンジでお楽しみください♪

☆水切りヨーグルトの作り方☆

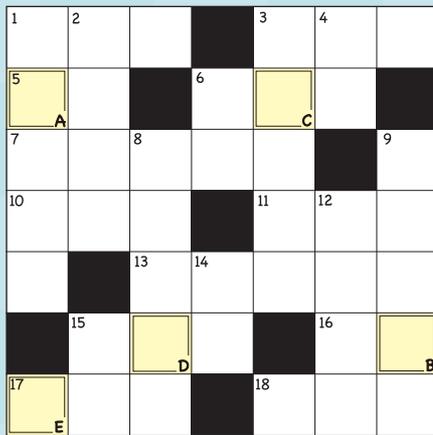
- ① ザルにキッチンペーパーを敷き、ザルの底面が浮くように一回り小さなボウルにセットします。
- ② ①に木次プレーンヨーグルトを入れ、ラップをします。
- ③ ②を冷蔵庫に入れ、好みの固さになるまで置いたらできあがり。
※一晩置くと半分くらいの量になり、しっかりとした固さになります。

★水切りしたあとの水分は乳清(ホエー)といい、ヨーグルトと同じく栄養たっぷり!ドリンクやお菓子、パン作りに使ったり、トマトスープなど酸味のある汁物にも活用できます。また、お肉を漬けるとしっとり仕上がります。こちらもぜひ、捨てずに活用してみてくださいね。

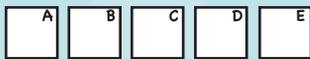


春から初夏にかけてが旬の柑橘類。甘夏で作ったジャムと一緒に、水切りヨーグルトを軽くトーストしたパンに塗ってみました。

スーパープレミアムアイスクリーム『バナガ』が当たるクロスワードパズル



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。

バナガ (120ml×5個入り)

- ブルーベリー×1
- ビターチョコ×1
- バニラ×1
- いちご×1 ●抹茶あずき×1



タテのカギ

- ① 「○○○○○う」は、他人の意見や批評をまったく気にとめず聞き流すこと。(四字熟語)
- ② 江戸幕府5代将軍・徳川綱吉によって制定された、「生類○○○○の令」。
- ③ 皮膚や腱・軟骨などを構成する繊維状のたんぱく質。
- ④ 2003年に、寺尾玄が創業した日本の電機メーカー、“○○ミュダ”。
- ⑥ 夏が旬のエジプト原産の健康野菜、“○○ヘイヤ”。
- ⑧ 別名は、新婚旅行。
- ⑨ ファッションショーで、モデルたちが客席に向かって歩く花道のこと。
- ⑫ 「β」この漢字の部首の名前は、“○○○○”。
- ⑭ 『京都三大祭り』は、“葵祭”“祇園祭”“○○い祭”。
- ⑮ 自分勝手なことを勿体ぶってくどくど言うことを、「○○くを並べる」と言う。

ヨコのカギ

- ① 数学の“○○○の数”は、ある状況の下に起こりうる場合の総数のこと。
- ③ 「○○○が空く」は、ご飯を食べるほどではないけれど、何か食べ物が欲しいなど感じている状態。
- ⑤ 「○○る」とは、あとから面白さがじわじわこみあげてくること。(俗語)
- ⑥ パワハラ、セクハラは、“○○○ハラスメント”。
- ⑦ きのこ類や酵母などに含まれる自然界に存在する糖、“○○○○○ス”。
- ⑩ 同じカモメ科の鳥でも、カモメは渡り鳥、○○○コは留鳥。
- ⑪ 登山の反対語。
- ⑬ 東京湾に浮かぶ唯一の○○○○○、“猿島”。
- ⑮ オランダを代表するチーズと言えば、エダムチーズと○○○チーズ。
- ⑯ 舞妓さんの返事は「はい」じゃなくて、この言葉。
- ⑰ 第二次世界大戦後、日本では屋根や外壁が“○○○”の家が多く建てられた。
- ⑱ 最下層の身分に生まれながらも王の側室となった実在の女性がモデルの、韓国の時代劇ドラマ。



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 モーモータイズ No.6係 宛に送ってください。

※応募のメ切りは2022年7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よう、お願いいたします。

- ご応募いただいた個人情報、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ズに掲載させていただきます(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)

2022-No.4の答えは

ヤ エ ザ ク エラ 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。