

MOMO TIMES

木次乳業の旬の情報をお届けします。



露地ものの葡萄が店頭に並び始めました。
 美味しい葡萄が手に入ったら、木次のモッツァレラチーズで
 葡萄のカプレーゼを作ってみませんか。
 この季節だけいただける、秋らしい色彩の一皿です。

秋色の、カプレーゼ



写真に写っているシャインマスカットは大石葡萄園では栽培していません。

おすすめの葡萄

『巨峰』と『巨鯨』の交配によって生まれた『ブラックオリンピア』。糖度が高く甘さを強く感じることから「ハチミツぶどう」とも呼ばれます。『食の杜』にある『大石葡萄園』では、なるべく農薬などを使わず自然な形でブラックオリンピアを育てています。今では希少となった、ジベレリン処理*をおこなわない“種あり葡萄”でもあります。そのブラックオリンピアと弊社のモッツァレラチーズを使った秋色のカプレーゼはいかがですか。深いコクに上品な香りのブラックオリンピアと、新鮮な牛乳の仄かな甘みと香りのモッツァレラチーズは、エクストラバージンオリーブオイルが仲を取り持つことでお互いを引き立てています。プチトマトとバジルの葉を添え、仕上げに黒胡椒&塩を。ブラックオリンピアは9月下旬まで販売される予定です。
 ※植物ホルモンによる処理をすることで種なしブドウを作る作業

大石葡萄園

鳥根県雲南市木次町寺領

大石葡萄園は、スローフードのシンボル農場『食の杜』にあります。『食の杜』には、いのちを養う「食」をつくるという思想の元に集まった、『奥出雲葡萄園』『杜のパン屋』『豆腐工房しろうさぎ』があります。大石葡萄園の葡萄は、『奥出雲葡萄園』『杜のパン屋』で購入できますが、今年は収量が少なくすぐに売り切れてしまうので、購入希望の方は事前に販売店舗へお問合せください。



(2) モリダヤ

出雲大社近くにあるアイスクリーム&コーヒーショップ『LoTa 森田屋』さんは、アイスクリームや、ラテなどのドリンクに『木次パステライズ牛乳』をお使いくださっています。『LoTa 森田屋』代表の吉岡 央さんにお話を伺いました。

サイジョウガキ 西条柿をたくさんの人に知ってもらいたくて、 アイスクリームの店を始めました。

柿農家の挑戦

「私の実家は松江市秋鹿町の柿農家で、私は柿畑を遊び場にして育ちました。

柿はとても種類が多いのですが、私の実家では主に“西条柿”という品種の柿を栽培しています。西条柿の日本で生産されている柿の中でのシェア率は2%ほど。

全国的にはほとんど知られていませんが、西条柿の栽培面積が日本一である島根県ではとても有名な柿です。西条柿は渋柿でそのままでは渋くて食べられないので、渋を抜いて食べます。渋を抜く方法は焼酎やドライアイスで渋抜きするか干し柿にするかで、大変な手間がかかりますが、渋を抜いた西条柿は大変美味しい柿になり、特に干し柿は甘みが凝縮されるため、この上ない甘さになります。

柿農家で育った私は高校卒業後、県外の大学へ行き、そのまま県外の企業で働きました。県外へ出たことで、『島根の食の豊かさ』と『西条柿の美味しさ』に気づき、この2つは島根の財産だと思いました。

7年前に故郷へ帰り、家業を手伝う傍ら有名な柿農家さんと修行させてもらいました。そして、西条柿の現状を知っていくうち、西条柿を多くの人に知ってもらうにはどうしたら良いかを真剣に考えるようになりました。

多くの人に知っていただくには、幅広い年齢層の人に食べていただけるものに加工すると良いのではないかと考え、柿と相性の良い乳製品でアイスクリームを作ってみようと思いました。干し柿のアイスクリームを試作したところ納得できるものができたので、イベントに出店して販売を始めました。

2年間イベントでの販売を続けお客さまの反応も良かったことから、2020年7月『LoTa 森田屋』をオープンしました。県外の方にも干し柿のアイスクリームを食べていただきたいと思ったので、店の場所は観光の方が多く訪れる出雲大社の近くにしました。

現在、アイスクリームは干し柿のものだけでなく、島根県産の果物やお茶など、季節ごとにフレーバーをかえながら提供しています」

「干し柿を知らない若い世代の人もアイスクリームになっていたら食べてもらえるのでは」との思いで作り始め、今ではLoTa森田屋の看板商品。幅広い年齢層に人気です。→



↑宍道湖を望む、北山山系（島根半島）の南向き斜面にある柿畑

木次乳業のパステライズ牛乳をお使いくださる理由

「木次乳業は日本で初めて低温殺菌牛乳を流通させた日本が誇る会社なので、アイスクリームのベースとなる牛乳は木次パステライズ牛乳を使いたいと考えていました。木次牛乳の生産農家である『三原牧場』さんや『ダムに見える牧場』さんへも見学に行き、どちらの牧場も牛の健康をとっても大切に考えた飼いが素晴らしいと感じたので、木次パステライズ牛乳を使うことに決めました。

島根県には西条柿の他にも素晴らしい食材がたくさんあり、それらの食材の魅力を最大限に引き出しながらアイスクリームにうまく取り入れたいと、日々試行錯誤しています」

柿を魅力ある果物に

「うちの柿畑は柿の産地である北山山系にあり、周囲にはたくさん柿畑があります。しかし、柿農家は高齢化が進んでおり、担い手がほとんどいないことから耕作放棄される柿畑が増えています。

『桃栗三年、柿八年』と昔から言うように、柿は美味しい実をつけるようになるまで8年から10年かかります。これまで30、40年かけて一生懸命手入れしながら育て、美味しい実をつけるようになっていた柿の木が、3年間手をかけないと病気にかかってしまい、その柿畑は再生できなくなってしまいます。また、害虫や菌が発生すると、隣の畑の元気な柿の木にも良くない影響を与えてしまいます。

耕作放棄畑や担い手不足の問題は、一農家が解決しようと思ってもすべての畑を管理することはできないので、地域の課題として、地域全体で考えていかなければならないと感じています。

これから私たち若い世代が柿の素晴らしさをPRすることで魅力ある果物に変えていきながら、担い手が増えるよう努力したいと思っています」



吉岡 央 代表



西条柿



↑柿は常に手をかけてやるのがとても大事。きちんと手入れされた古木に実る柿には、深みのある甘さがあります。



地元素材のアイスクリーム
いちごや桑の実、メロン、抹茶など、地元農家から直接仕入れた素材を使い、無添加で手作りされています。



カフェラテフート
IMAGINE.COFFEE焙煎のコーヒーを使用したカフェラテに、お好みのアイスクリームをのせて。



栗の収穫からおこなった完全自家製のモンブラン。好きなアイスクリームやワッフルにトッピング。

地域(local)の物語(tale)をぎゅっと集めた。

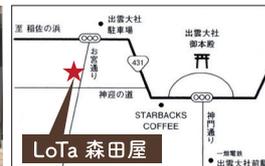
LoTa 森田屋

島根県出雲市大社町杵築東四ツ角576 TEL.0853-27-9653

営業時間/11:00~18:00 定休日/水・木曜日

<https://lota-moridaya.com>

lota_moridaya



奥出雲の秋、見つけた!!



今年の夏は酷暑・大雨に悩まされましたが、奥出雲地方の農家さんたちはとっても元気!晴れた日が多かったおかげで『松江モリモリ奥出雲』(イオン松江1F)には例年よりもたくさんの野菜や加工品が集まっています。

さて、季節は実りの秋。秋野菜や果物が入荷し始めています。鮮度の関係であまり流通していないものや希少なものが並ぶのも、産直の店ならではの。

秋の味覚を探しに、『松江モリモリ奥出雲』を覗いてみませんか。



「暑い時期にはスパイスの効いたものを!」と、スパイスフェア開催中です!! (9月下旬ごろまで開催予定)



露地ものの葡萄が入荷し始めました。巨峰やシャインマスカット、ピオーネなど豊富に揃っています。



その日の朝、山で採ったきのこが店頭と並ぶことも。いつも並んでいるわけではないので、あればラッキー。



とてもなめらかでクリーミーな食感の“ポポー”。傷みが早いのであまり流通しておらず、産直店ならではの果物です。

花を食べる“花オクラ”。生のままドレッシングをかけた、弊社のチーズに巻き一緒にいただくのもおすすめ。

今年は9月20日が秋の彼岸の入り。生産者さんの手作りおはぎをはじめ、おはぎの材料も揃っています。

毎週火曜日、20日・30日は、弊社乳製品がお得!

毎週火曜日の『松江モリモリ奥出雲 乳製品の日』と、毎月20日・30日の『イオンお客様感謝デー』は木次乳業製の特売日。詳しい情報は、『松江モリモリ奥出雲』のInstagramで。



『モリモリ奥出雲』とは

“緑の下の力持ち”として弊社が23年前から取り組んでいる活動で、奥出雲(雲南市・奥出雲町・飯南町)の農家の皆さんの農産物や農産加工品、企業が作る製品を、イオン松江店内にある店舗で販売しています。この活動によって農業が元気になり、今70歳以上の人たちの野菜づくりの知恵や技術を、次世代に継承していくことができると考えています。

日登牧場日記

hinobori bokujou

初めての放牧

日登牧場は、牧場の様子をInstagramで発信しています。



当牧場では、子牛さんのルーメン(第一胃)が発達しほぼ完成する5~6か月齢になると、山へ放牧に出します。写真は、この日初めて山へ出した3頭のちびたち。初めての山に慣れない様子でそわそわしています😊この後、辺りを冒険したのち、みんなで牛舎に帰ってきました!これからこの子たちは雨に当たったり、虫に刺されたり、雪に当たったり等々、自然の厳しさを感じながら、山で過ごすことに慣れていきます🌿

ついこの間まで哺乳していた牛たちなのに立派になりました!牛の成長は早いです😊これからもすくすく育てたいです😊

[日登牧場 野津(旧姓・山城)]



★『日登牧場』は、山地酪農でブラウンスイス種の飼育を行う、木次乳業のシンボル牧場です。

弊社社員食堂『おまかせや』の

『梨とキャベツのヨーグルトサラダ』

梨のシャリシャリした食感が楽しい、暑い季節にピッタリの爽やかなサラダです。ヨーグルトも梨も整腸作用があり、夏の疲れを癒してくれます。

材料(2人分)

- 木次プレーンヨーグルト …大さじ4
- 梨 …1/4個
- キャベツ …1/4個
- キュウリ …1/3本
- ハム …2~3枚
- マヨネーズ …大さじ1
- 塩・コショウ …少々

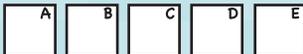
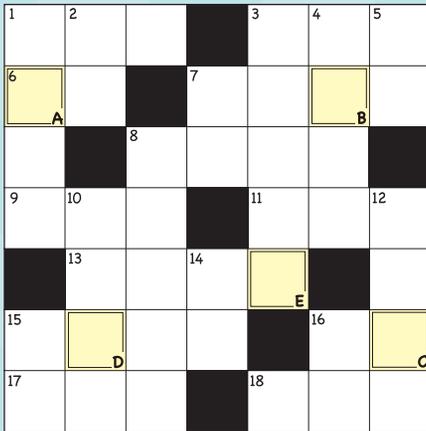
☆作り方☆

- ① キャベツは小さめのざく切りにし、塩をふってしんなりするまで揉みます。しんなりしたら塩気を洗い流し、ギュッと絞っておきます。
- ② キュウリは薄切り、ハムは細切り、梨は皮を剥いて1~2ミリ厚さに切ります。
- ③ ①と②をボウルに入れて塩・コショウし、ヨーグルトとマヨネーズを入れて和えたら、完成♪



ヴィレヴァン コラボ
第三弾の

『木次のうしさんトートバック』が当たるクロスワードパズル



マスにカタカナを入れて言葉を作ってください。

木次のうしさん トートバック



タテのカギ

- ① 「素晴らしい場所」「住みやすい場所」という意味の日本の古語。
- ② 欧米の学術雑誌に論文が掲載された最初の日本人女性、『○○梅子』。
- ③ 日本サッカー協会のシンボルとなっている鳥。
- ④ 雨の勢いは、「しょぼしょぼ」「○○○○」「ぼつぼつ」「ばらばら」「ばらばら」「ざあざあ」の順で激しくなる。
- ⑤ タレントの古川 優奈の愛称は、「○○ちやみ」
- ⑦ 北海道富○○市が舞台となったドラマ、『北の国から』。
- ⑧ レストランなどの評価を星の数で表す、『○○○○○ガイド』。
- ⑩ 駐車場でよく見かける“月極”、何と読む？
- ⑫ 回転寿司で人気の、ピンチョウマグロのトロの部分の握りのこと。
- ⑭ コーヒーの上に生クリームをたっぷりのせた、“○○ンナーコーヒー”。
- ⑮ “プライス”は、日本語で“○○ん”。
- ⑯ 小林一茶、正岡子規、種田山頭火は、“○○人”です。

ヨコのカギ

- ① 音速に等しい速さである、“○○○1”。
- ③ 野山や田舎に漂う自然の趣のこと。『○○○溢れる料理』
- ⑥ “○○木”は、シイタケを栽培するときに、種菌をつける原木。
- ⑦ フランス発祥の野菜の煮込み料理、“○○○○イユ”
- ⑧ 野球の試合で、バッターがツーストライクになった後、ピッチャーが投げたボールに対してバットを振らず、それがストライクとなりアウトになってしまう、“○○○○三振”。
- ⑨ “○○○○ング”には、手厳しい非難や批判と、テーブルの上を片付けることの2つの意味がある。
- ⑪ バルト三国は、『エストニア』『○○○ア』『リトアニア』。
- ⑬ 茶葉と湯をいれてお茶を抽出する道具。
- ⑮ 相手がかしてくれた苦労や骨折りに対して感謝を伝える、“○○○○の言葉”。
- ⑯ 平和の使者とされている鳥は？
- ⑰ 倉田真由美の漫画作品、『○○○ず・うお〜か〜』。
- ⑱ カーリング女子の“もぐもぐタイム”で人気となった、清月のチーズケーキ『赤い○○○』。

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。

※応募のめ切りは2022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、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)

2022-No.7の答えは

カワビラキ 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。