



2018年 No.1

木次
牛乳

モ〜モ〜タイムズ

編集
発行

木次乳業有限公司

〒699-1323 島根県雲南市木次町東日登228-2
TEL (0854) 42-0445 FAX (0854) 42-0400
<http://www.kisuki-milk.co.jp>



新年 あけましておめでとうございます。

～2018年 年頭のご挨拶～

毎年、厳しい厳しいと言っていますが、本当に厳しい時代になりました。

私も年齢を重ね、体のあちこちに歪みが出てまいりましたが、今年創業56年目の弊社は、歪みが出ないうちに若返りをはかり、活気を取り戻したいと考えているところです。

近年日本は、人余りから人手不足へとシフトし、弊社も慢性的な人手不足の状況です。そんな中、10年先には人工知能やロボットの实用化により、様々な職業が簡素化あるいは消失すると言われていてます。しかし、農業という職業は“農業＝食べ物＝命”であり、命のある限り存続すると思えます。

日本は食糧自給率が低い^{ひず}ため、他国から農産物を買うことで食糧の不足分を賅っています。しかし、ひとたび戦争でも起きれば、諸外国の輸出規制によって日本が食糧不足に陥ることは目に見えています。

このことから、農業を大切に考えることは、命を守ることに繋がります。

昨年は、弊社の生乳を搾っていただいている7牧場が、乳質改善共助会で優秀賞を受賞することができました。ここ数年は受賞する牧場が1牧場ずつ増えており、優秀な酪農家さんに恵まれていることに誇りを感じております。酪農家の皆様をはじめ支えてくださる方々のおかげで木次乳業は良質な製品を生産することができます。皆で支え合う、今年もそんな年にしたいと考えています。社員には、ボランティアやクラブ活動のように、一見、仕事とは無関係に思えるようなものでも、一生懸命におこなうように指導しています。そこから生まれる活気がとても大切なのです。一番怖いのは「無駄だから」「面倒だから」と、何もしないこと。そこからは何も生まれません。

本年も社員と共に、イキイキと活気のある木次乳業を目指してまいりたいと考えておりますので、皆様のご支援・ご協力を、よろしくお願い申し上げます。

木次乳業代表取締役 佐藤 貞之

ビストロ オーフ Bistrot aubeさんが 木次パスタライズ牛乳をお使いくださる理由

雲南市加茂町にある『ビストロ オーフ』さんは、弊社グループ『奥出雲葡萄園』の元・シェフである多々納さんが、新しくオープンしたフレンチのお店です。オーナーシェフの多々納 健寿(たたの・たけとし)さん(40歳)にお話を伺いました。

フランス料理との出会い

「私は、雲南市加茂町で生まれ育ちました。家業が仕出し・寿司店ということもあり、高校は松江市にある開星高校の調理科に進学しました。(現在、調理科は廃止)

卒業後は鳥取県米子市にある多国籍レストランで働いていましたが、23歳の時に、現在『ル・レストラン ハラ』のオーナーシェフである原さん(豪華寝台列車「TWILIGHT EXPRESS 瑞風」の、車内で提供するディナーの開発、献立の監修に当たる食の匠の一人でもある)と出会って、その後の人生が変わりました。

当時、松江の『エルミターージュ』というフレンチレストランで働いていた原さんが、私が働く店に半年ほど手伝いにいらっやって一緒に働くことになったのですが、原さんは同い年なのに私とは軽自動車とポルシェぐらい実力の差があり、原さんが作る料理のレベルの高さにショックを受けました。『本当の料理とはこれを言うんだ』と感じ、その時に初めて真剣に料理を勉強したいと思いました。そして多国籍レストランを辞め、原さんが働く『エルミターージュ』に雇っていただきました。

『エルミターージュ』ではフランス料理を一から勉強しました。無我夢中で働いて、とにかく技術的なことを学びました。

しかし、どうしても乗り越えられないフランス料理の壁を感じ、2年ほどで辞めることにしました」

奥出雲葡萄園のシェフとして

「その後、原さんの推薦もあり、29歳の時に奥出雲葡萄園のシェフとして雇っていただきました。入った時にはそんなに忙しいレストランではなかったのですが、オムライスだけのメニューからスタートし、1年ほどしてプレートランチを始めると徐々にお客様が増えはじめ、さらにコース料理などにレパートリーを広げると、数年後には予約がないと食事ができないほどになりました。

奥出雲葡萄園のシェフをさせていただいた9年間で『身土不二』(その土地でその季節にとれたものを食べるのが体のために良い)など、木次乳業の考え方を学び、自分の内面が変わって『自分は自分』と思えるようになりました。そして、フランス料理という形に縛られるのではなく、旬の地元野菜を多用した自分らしい料理を見つけることができました」

ビストロ オーフを開店

「35歳ぐらいから自分のルーツについて考えるようになり、私が多々納家の9代目として生まれた意味は何だろう?と考え始めました。やがて、多々納家のために何かをしたい、生まれ育った加茂町に恩返しをしたいと思うようになりました。

38歳の時に9年間お世話になった奥出雲葡萄園を辞め、生まれ育った加茂町に自分の店を持つことにしました。2年の準備期間を経て、昨年(2022年)の11月にこの店をオープンすることができました。現在、お客様はほとんど女性で、賑やかな話し声を厨房で聞きながら『いいなあ』と感じています。お客様がリラックスされると私もリラックスができ、良い料理を作ることができるのです。地元のおっちゃんたちもジャージで行ける、そんなフランス料理店にできたらと思います。

木次乳業の社長には本当にかわいがっていただいたので、その分、この店をしっかりとやっていきたいと思っています」



多々納 健寿さん

「パスタライズ牛乳はキャラメルのような風味。コクがあるので、それをなるべく生かすように料理しています」多々納シェフ

木次パスタライズ牛乳を使った オーブランチ



ポタージュスープのベースに、木次パスタライズ牛乳

- 季節のスープ
- 自家製サラダ
- 自家製焼きたてパン
- メインプレート(お肉or魚介)
- コーヒーor紅茶

1,260円



ランチコースのある日のメイン
アトランティックサーモンのフリカッセ



ある日のデザート
柚子風味のガトーショコラ

others



ランチタイムのふわふわ卵に赤ヒューマンソースのオムライス



ディナータイムのアラカルト木次チーズ入りの日替わりキッシュ



ディナータイムのアラカルト朝どれ鮮魚のカルパッチョ

Bistrot aube

島根県雲南市加茂町加茂中1300-1
TEL 0854-47-7459

■ 営業時間 / 11:30~14:30、18:00~23:00
■ 定休日 / 日曜日

facebook Bistrot aube



Twitterをよろしくお願ひします。



木次乳業有限公司
@kisuki_milk



2017年12月8日のツイート

弊社は昨年8月にツイッターを始めました。
ツイッターの「中の人」に話を聞きました。

ツイッターを始めた理由は？

「お客様から『ノンホモ牛乳ってどんな牛乳ですか？』『パステライズってどういう意味ですか？』などの質問をいただくことがあります。

スタッフにとっては当たり前のようになっていることが、実はお客様にはあまり伝わっていないのではないかと感じました。

木次乳業のイメージだけでなく、もっと踏み込んで、お客様が疑問に思われていることなどを解決したり、イベントの出店情報、製品情報などの発信ができればいいなど考え、情報発信の場としてツイッターを始めました」

どんなことをツイートしていますか？

「スタッフ間の日常の会話だったり、仕事をしている中で発見したことなどを発信しています。弊社製品を飲んだり食べたりしていただいた方のツイートを、感想を添えてリツイートしたりもしています」

ツイッターを始めて良かったことは？

「弊社では様々な製品を製造していますが、牛乳のツイートが断然、話題になることに驚きました。

私たちスタッフは、牛乳もヨーグルトもチーズもアイスクリームも、製品として同レベルの感覚を持っていますが、お客様は木次乳業といえば牛乳、という感覚を持ってくださっているのだということがわかりました。

そして、とてもゆっくりですがフォロワー数が増え、弊社や製品のことで見ただけなのが嬉しいです。フォロワーの皆様の期待(?)を裏切らないよう、できるだけ頻繁にツイートをしていきたいと思っています」

日登牧場日記 hinobori bokujou

妊娠鑑定をおこないました。



牛さんい始めたナ少し驚いて動きますが、鑑定が始まると嫌がる様子もなくなっています。



妊娠しているとエコー画面上に胎児の形が見えます。この日おおきりとお確認できませんでした。

日登牧場では、牛さんに人工授精による種付けをおこなっています。種付けをしてから40日目と60日目に妊娠鑑定をおこない、妊娠できたかどうかを判断します。

12月3日は『島根県出雲家畜保健衛生所』から獣医師2名に来ていただき、『ダムの見える牧場』で放牧中のブラウンスイス牛4頭のエコーによる妊娠鑑定をおこないました。

この日の鑑定では、4頭のうち1頭に妊娠の兆候が見られました。

(4) モーモータイムズ

EVENT
出店情報

『第27回 島根県物産展』

期間／2018年1月18日(木)～23日(火)
場所／浜谷 東急百貨店東横店

島根県の伝統と技が一堂に会する新春恒例の『島根県物産展』が今年も浜谷で開催されます。木次乳業は乳製品販売のほか、その場でお召し上がりいただけるものを多数ご用意します。お近くの方はぜひお越しください。

『島根ふるさとフェア2018』

期間／2018年1月20日(土)・21日(日)
場所／広島グリーンアリーナ

ご縁の国しまねを体感していただく『島根ふるさとフェア』が今年も広島で開催されます。木次乳業は『しまねまるごと特産市』会場で出展します。今回は松平不昧公没後200年にちなみ“和菓子作り体験”をはじめとする茶の湯文化体験や記念和菓子のプレゼントも!他、“しまねあつあつ屋台村”など。

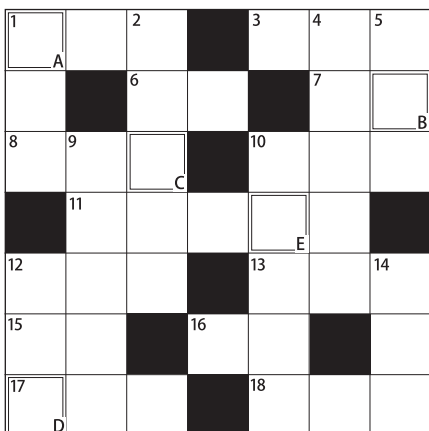
室山農園のどぶろく

室山農園は、濁酒の生産を一時休止しておりましたが、再び作り始めました。農法はこれまでと同じ、肥料をやらず除草剤等の農薬を一切使わず、稲作りに取り組みました。生命力のある香り高いどぶろくに仕上がります。2月初旬より販売予定です。

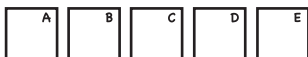


ご注文、お問い合わせは 室山農園有限公司 <http://muroyama.jp> 180ml 550円(税込・送料別)
TEL 0854-42-3666 携帯 080-2922-2011 FAX 0854-42-3880 720ml 2,100円(税込・送料別)

『乳製品Bセット』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。

タテのカギ

- ① ♡ 何マーク?
- ② 黄色の中でもやや鈍い黄色って、何色?
- ④ 南極や北極で発生する、猛吹雪を伴う強風。
- ⑤ “○○○式”は、元服にちなんで数え年の15歳を祝う行事。
- ⑨ 青森県の民謡『俵積唄』、宮城県の民謡『長持唄』は、めでたい時に歌う“○○○○”。
- ⑩ 「がんもどき」の別名。
- ⑫ スノーボード、略して何?
- ⑬ 牡蠣は“海の○○○”と呼ばれます。

ヨコのカギ

- ① ラディッシュ=○○○大根。
- ③ 秋田名物“○○○がっこ”。
- ⑥ ビタミンやミネラルがバランス良く含まれているドイツパンとして有名な、“○○○麦パン”。
- ⑦ 701年に制定された『大宝○○○令』。
- ⑧ 刃物を研ぐのに使う石。
- ⑩ カーテンの隙間から差し込む“○○○”。
- ⑪ ワインを生産する施設。
- ⑫ 人工的に造られた水を流すための構造物。
- ⑬ 「ゆく河の流れは絶えずして、しかももとの水にあらず。○○○に浮かぶうたかたは、かつ消えかつ結びて、久しくとどまりたるためしなし」(方丈記)
- ⑮ 野村萬斎は“○○○楽師”。
- ⑯ 湿地生態系の頂点に君臨する鳥で、野生復帰事業が進められている“○○ノトリ”。
- ⑰ 「立てば芍薬、座れば○○○、歩く姿は百合の花」
- ⑱ 布製で、底がゴムの運動靴のこと。

乳製品Bセット

- 牧場のカスタードプリン×4
- きずきヨーグルト×4
- ノンホモ牛乳(ピン)900ml×1

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.1係 宛に送ってください。

※応募のめ切りは2018年2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がないと賞品を送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。

2017-No.11の答えは

オ リ オ ン ザ 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。

