



2018年 No.2

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>



photo: 木次乳業ツイッターより

寒波襲来!!

1月11日~12日にかけ、島根県内は寒波に見舞われました。雲南市にも大雪警報が出され、高速道路の閉鎖やJRがストップするなど、大変な2日間となりました。

日登牧場には20cmほどの積雪があり、牛さんは牛舎でお休み?と思いきや、そんな日も元気に山へ出かけて、雪が珍しいのか楽しそうに過ごしていました。



笑顔が素敵で賞



お転婆さんで賞



トラットリア ヴィアーレ Trattoria VIALEさんが 木次パスタライズ牛乳をお使いくださる理由



眼下に平和記念公園を望む『ホテルサンルート広島』の15Fに、イタリアンレストラン『トラットリア ヴィアーレ』があります。シェフである谷口 誠治さん(39歳)は島根県雲南市出身で、島根の食材を使ったイタリア料理を提供していらっしゃいます。谷口シェフにお話を伺いました。

イタリア料理との出会い

「私は高校生の時に、テレビなどで見るフランス料理の非日常性に憧れ、将来はフランス料理のシェフになりたいと考えるようになりました。

高校卒業後、生まれ育った島根県から出て広い世界を見てみたいとの思いもあり、広島の調理師専門学校へ進学しました。そこで調理の基礎を学び、ホテルサンルート広島に就職しました。フランス料理に憧れて料理の道に進みましたが、就職したのはイタリア料理店。今から20年前はまだイタリアンはめずらしく『こんな世界もあるのか!!』と思ったのがイタリア料理への率直な感想です。やがてイタリア料理に魅了されていきました」

本場、イタリアへ

「私は、料理＝文化と考えているので、イタリア料理を学ぶにあたりイタリアの言葉や文化も一緒に学び始めました。知識が深くなるにつれ現地で料理を勉強したいと思うようになり、28歳の時にイタリアへ渡りました。

イタリアではピエモンテ州にあるミラノ近郊の4つ星ホテルと、「イタリア食材の宝庫」ともいわれるエミリア＝ロマーニャ州にあるフェラーラという街の一軒家レストランの2軒のレストランで修行しました。4つ星ホテルでは新しいイタリアンを、フェラーラの店では古風なイタリアンを学びました。

イタリア修行を通して感じたことは「料理には不合理に見えても守らなければならないものがある」ということ。それまでは調理の工程などに合理性を追求していましたが、合理的でないと感じていたやり方こそがイタリア料理なんだ、と思うようになりました。

イタリアは世界遺産保有数が多い世界一であることからわかるように、一般の建物も古いものを手入れしながら使うなど古風なものを大切に守るお国柄。野菜や果物も昔のままの品種が栽培されており、お料理にもその気持ちがあらわれていると感じました。

しかし、日本とイタリアでは食材の種類が違い、旬も違うので、現地で学んだイタリア料理を日本でそのままメニューにすることはむずかしいと感じました。そこで、イタリアで学んだ調理方法

と考え方を守りながら、日本の食材を上手に使ったイタリアンを作っていたと決めました」

島根の食材を使う理由

「イタリアから帰国して間もなくシェフを任せられ、自分で選んだ食材をレストランで使えるようになりました。

食材としてまず思い浮かべたのが、故郷・島根の食材です。島根で暮らしている時には気づきませんでしたが、他県で暮らしてみると、島根の生産者は努力を惜まず良質で体に良い食材を作ろうとしているのを見てきました。その食材を使うことでその人たちを応援していきたいと思いました。

島根には海や山の様々な食材がありますが、私がまず使いたいと思ったものは木次パスタライズ牛乳でした。木次パスタライズ牛乳は子供の頃から家の冷蔵庫にいつも入っている牛乳で、私にとっては牛乳＝木次パスタライズ牛乳でした。子供の頃は木次パスタライズ牛乳について何も知らず無邪気にゴクゴク飲んでいましたが、苦労して開発された日本で初めての低温殺菌牛乳で、健康な牛から搾るこだわりの牛乳ということ、シェフになった後に木次乳業さんから聞き初めて知りました。結構いいお値段がすることにも驚きました。(笑)

また、木次乳業さんが自社のみならず地域全体で有機農業に取り組む活動をされていることや、初志を曲げず、ずっと変わらない品質を守り続けるというスタンスにも共感しています。

現在、木次パスタライズ牛乳に加えヨーグルトやチーズを日々のメニューに使っており、当店で毎年10月・11月に開催している『美味しまねフェア』でも、いろいろなメニューとして登場します」

ヴィアーレのお料理

- ビジネススクイックランチ 1,200円(税込)～
 - ランチ 2,300円(税込)～
 - ディナー 4,500円(税込)～
- コース料理の中の木次パスタライズ牛乳を使ったメニュー(一例)



水でばなく牛乳で練った麺(ノープ)を入れ「贅沢」という意味の「パスタ」と「無」の「シャラティエツリ」



「牛乳が立ってる!!」という意味の、お米入りのドルチェラッテ・イン・ビエディ

Trattoria VIALE

広島県広島市中区大手町3-3-1 ホテルサンルート広島15階
TEL 082-244-3069

■ 営業時間/ランチ 11:30～15:00 ディナー 17:00～21:30
■ 定休日/不定休 <http://www.hiroshima-viale.jp>



日登牧場日記
hinobori bokujou

新しいタイプの搾乳機を導入しました。

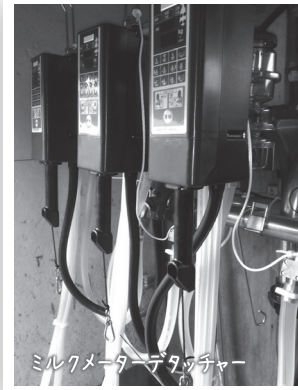
酪農家にとって搾乳は重労働です。毎日2回必ずおこなうので、頭数が多くなればなるほど、大変さが増します。

日登牧場では昨年末、搾乳機を新しいタイプのものに替えました。この搾乳機は搾乳が終わると自動で乳頭から離脱し、牛さん1頭の正確な乳量を自動で記録するので、スタッフの労働軽減と時間短縮、データ管理に大いに役立っています。

労働軽減によりスタッフの気持ちに余裕ができ、牛さんの様子や健康状態を、よりしっかり見るできるようになりました。



機械取り付けの様子



ミルクメーターデータチャーター



牧草地とブラウンスイス

出雲縁結び空港近くにある『飛行機が見える牧場』では、現在9頭の牛さんが越冬中です。写真で牛さんの向こうに見えるのは牧草地。現在、10月に種を蒔いた

冬に強い牧草・イタリアンライグラスが成長中です。現在は寒さで成長が抑えられていますが、5月頃には60～70cmに背を伸ばし、刈り取りの時期を迎えます。



ぬくもり溢れる島根を満喫
東急百貨店東横店『第27回 島根物産展』



東京・渋谷にある東急百貨店東横店で毎年、年初めに開催されるグルメイベント『島根物産展』が、今年は1月18日(木)～23日(火)の6日間にわたって開催されました。連日大盛況で、「楽しみにしていたよ」と声をかけてくださるお客様もいらっしや、たくさんの感動をいただきました。



ぼくや 牧野のフロントランナー
日本の乳食文化を築いた人々

著者/和仁 皓明
出版社/デーリィマン社
2,160円(税込)

※書店またはインターネットでお買い求めください。

新刊書

酪農乳業界の礎を築いた先達たちを「フロントランナー」と名付け、彼らの足跡をたどり、日本酪農・乳業の歴史をフロントランナーの視点から顧みる1冊。弊社が紹介されており、パスチャライズ牛乳や、チーズを作り始めた時の様子がわかりますよ。

(4) モーモータイムズ

EVENT
出展情報

スーパーマーケット・トレードショー 2018
FOOD TABLE in JAPAN

フードビジネスの起点! 4つの同時開催による、小売・中食・外食業界の垣根を越えた商談展示会
日時/ 2月14日(水)/15日(木)/16日(金) 10:00~17:00 (最終日は16:00まで)
会場/ 幕張メッセ 入場料/ 5,000円

- 第52回スーパーマーケット・トレードショー2018
- 第13回こだわり食品フェア2018
- デリカテッセン・トレードショー2018
- 第3回外食FOOD TABLE

国産にこだわり、食と農をつなぎます。
第11回 アグリフードEXPO 大阪2018
プロ農業者たちの国産農産物・展示商談会

日時/ 2月21日(水)/22日(木) 21日/10:00~17:00、22日/10:00~16:00
会場/ ATCアジア太平洋トレードセンター(大阪 南港)

温泉の瓶牛乳!

まちなか健康銭湯 ちどり湯

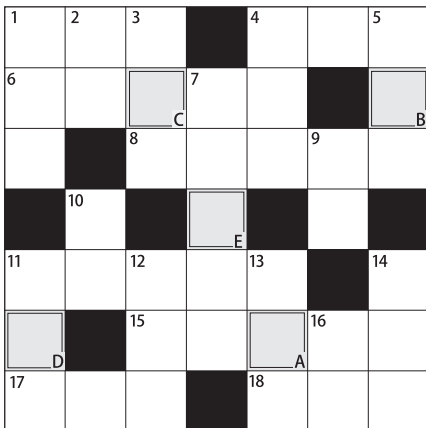
http://r.goope.jp/chidoriyu



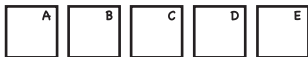
昨年5月にオープンしたばかりの、『松江しんじ湖温泉』のお湯が気軽に楽しめる公衆浴場です。

入浴料 大人350円 小学生130円 未就学児童70円
入浴受付 AM10:00~PM9:20
定休日 毎週水曜日
松江千鳥町83 COCO MATSUEビル1F
TEL.0852-61-5526

『ブラウンスイスみるくジャム』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 具材をトルティーヤに挟み、サルサソースなどをつけて食べるメキシコ料理。
- ② ことわざ「○○は易く行方は難し」
- ③ 「肝を○○○」は、危険を感じてゾッとすること。
- ④ 「英国○○○は傘をささない」ってホントかな?
- ⑤ 川がクネクネ曲がっている様子。
- ⑦ 歌集『山家集』の作者で、23歳で出家し諸国を行脚して歌を詠んだ人は?
- ⑨ インド発祥の修行法。「ポーズ」「呼吸法」「瞑想」で心身のバランスを整えます。
- ⑩ 昨年23年ぶりに連載が再開された、五木寛之の『青春の○○』。
- ⑪ 甘辛く煮た油揚げの中に酢飯を詰めた、「○○○寿司」。
- ⑫ 『石川島播磨重工業』社長、『東芝』社長、『経団連』名誉会長を歴任した、『○○○敏夫』。
- ⑬ 波浪には“風浪”と“○○○”の2種類があります。
- ⑭ 南太平洋に浮かぶ「地上の楽園」と呼ばれる島。
- ⑮ 「初めてのイベント開催だったが、○○がなく閉会することができた」

ヨコのカギ

- ① 有機物を微生物によって分解した肥料。
- ④ 花嫁の髪形として有名な“文金高○○○”。
- ⑥ 弘法大師によって開かれた仏教の聖地は?
- ⑧ 人の目は“○○○○○体”がカメラのレンズのようにピントを合わせ、見える世界を映し出しています。
- ⑩ 太平洋、大西洋と並ぶ三大洋の一つ。
- ⑮ 3人以上のファミリー世帯の平均は、18,500円/月~25,000円/月らしい。これって何の料金?
- ⑰ 人気の○○○ランキング。
1位『利尻・礼文島』、2位『杵岐島』、3位『小豆島』
- ⑱ アアの反対語は?

ブラウンスイスみるくジャム

- ブラウンスイスみるくジャム 70g×2
- ブラウンスイスみるくジャム ココア 70g×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.2係 宛に送ってください。

※応募のめ切りは2018年3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.12の答えは

ク リ ス マ ス 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。