



2020年 No.3

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>



2月5日 生まれました♪



日登牧場日記
hinobori bokujou

『日登牧場』は、人工授精によるブラウンスイス牛の自家繁殖をおこなっています。

昨年4月に入社した日登牧場スタッフの山城が初めて種付けをおこなった牛さんが、2月5日に無事出産しました。山城は「お母さん牛の出産の様子をずっと見守っていました。子牛の顔が見えた時は元気そうな様子で安心し、無事に生まれてきてくれた時はうれしさがこみ上げました。

自分が産んだわけではないけれど我が子のような感じがして、一生懸命立ち上がりようやく歩けるようになった姿が愛おしく、その日は仕事が終わったあと何時間も子牛さんの様子を見ていました。

現在も種付け候補の牛さんが何頭かいるので、繁殖を成功させて、第2、第3の子牛さんの母になりたいと思っています」

と、話していました。

日本中のヨーグルト好きと ご当地ヨーグルトメーカーの架け橋に。

ヨーグルト好きが高じて『カップヨーグルト研究会』を立ち上げた向井智香さんは、都内でウェブディレクターとして働きながら、日本全国のヨーグルトを食べ歩き・お取り寄せしながら、1つ1つの製品の食べた感想や情報をSNSで発信されています。近年はヨーグルトの食べ比べイベントを開催したり、テレビ・ラジオに出演するなど、活躍の場を広げていらっしゃいます。向井智香(むかい・ちか)さんにお話を伺いました。



ヨーグルト好きになったわけ

「物心ついたときから自宅の冷蔵庫には常にヨーグルトがストックされており、お米と同じぐらい毎日、当たり前のようにヨーグルトを食べていました。ある時、偶然買って食べた“日本初のギリシヤヨーグルト”のスイーツっぽさに感動し、以来、ヨーグルトの個性を意識するようになりました。それからは普段食べていないようなヨーグルトに興味を持つようになり、初めての製品を見つけると買って帰り、食べ比べをするようになりました」

クラシカルな木次乳業のヨーグルト

「近年、流行しているヨーグルトは、なめらかだったり、酸味が少なかったりする傾向にあると感じています。



そんな中で、木次乳業さんのヨーグルトは、“ブルガリア菌”や“サーモフィルス菌”という、ヨーロッパの伝統的な菌が使われており、ヨーグルトらしい酸味を感じる王道の味だと思います。

日本で初めて“製品”としてのヨーグルトが発売されたのは1917年。当時のものは寒天で固めたり、香りを付けたりしたものでした。日本のプレーンヨーグルトの歴史は、1970年の大阪万博のときに“ブルガリア館”で展示されていたプレーンヨーグルトを明治乳業さんが食べて、『日本でプレーンヨーグルトを出そうじゃないか!』と、“明治プレーンヨーグルト”を発売したのが始まりで、1971年のこと。実はまだ歴史が浅いのです。プレーンヨーグルトは特有の酸味と香りのため受け入れられるまでに期間を要しましたが、やがて人気となり、健康のためや料理に使う目的で購入されるようになりました。

近年、酸味を少なくしたり、なめらかにしてスイーツを意識した食べやすい加工をしたものが好まれるようになり、これに同調して、プレーンタイプのヨーグルトも酸味控えめにリニューアルされる傾向にあります。

私は今のうちに、いろいろなタイプのヨーグルトがあることは多様性がある面白さを感じており、すべてのものが食べやすい加工に流れてしまうと淋しいような気がしています。

ご当地ヨーグルトのメーカーさんは、大手のメーカーさんにはないこだわりを持っていらっしゃる、そのおかげでヨーグルトに多様性が生まれています。

木次乳業さんといえばパスタライズ牛乳を作った会社として有名ですが、同じ生乳を使ったヨーグルトはクラシカルでありながら、お乳の甘さと風味が活かされています。今のまま王道を貫いてくださることを、個人的には望んでいます」

『ヨグ報』の立ち上げ

『ヨグ報』はヨーグルトのイベント情報に特化したサイトです。私の手帳にあるヨーグルトのイベント情報をみなさんと共有することで、イベントに参加したり、ヨーグルトを買ったりする参考になればいいなと思い、今年1月に立ち上げました。『ヨグ報』はイベントがある時に発信しているので、時々チェックしていただければと思います」



↑↑ カップヨーグルト研究会のインスタグラムより

これからの夢

『ヨグ報』を、今後発展させていく中で、将来的にはメーカー様の垣根を超えた通販サイトにできればと考えています。

ヨーグルト好きの方々と出会っていつも聞く意見として、『お取り寄せも興味があるけど、同じ商品がたくさん届くので、消費できるか不安』というものがあります。

お気に入りのメーカーさんの商品であればともかく、初めてのメーカーさんの同じ商品が一度に、たくさん届くのは確かに核家族、一人暮らしの方々には消費がむずかしいかもしれません。よく、日本酒などでは“飲み比べセット”がありますが、同じようにヨーグルトでもいろいろなメーカーさんの、いろいろなタイプのヨーグルトが詰め合わせになった“食べ比べセット”があれば、ご当地ヨーグルトの楽しさがたくさんの方に伝わるのではないかと考えています。

ご当地メーカーのヨーグルトは、脱脂粉乳などの加工乳を原料とすることの多い大量生産のヨーグルトと比べ、近隣地域の採れたての生乳が使用されていることが多く、お乳自体の味の違いも顕著なので、メーカー間の垣根を超えて食べ比べをおこなうことで気づく味わいも魅力の1つです。

とはいえ、ヨーグルトは品質管理がむずかしいうえ、賞味期限も短いため、“食べ比べセット”の品質に誰が責任を持つのか、どのように保管するのか、在庫リスクはどうするのか等々、課題は山積みです。

いつになるか、どんな形になるか、まだまだ見えていませんが、長期的な目標としてそんな夢を抱いております」

ご当地ヨーグルトの

- イベント出店情報
- メーカー様情報
- お取り寄せ情報

をひとまとめにし、ヨーグルト好きな方々とメーカー様をつなぐファンサイト



ヨグ報 <https://yoghurt-event.info>

YOGHURT EVENT INFO @YoghurtEvent

ご当地ヨーグルトのイベント情報サイト @YoghurtEvent



カップヨーグルト研究会

ブログ/<https://yoghurt.love> mail/info@yoghurt-event.info

[@yoghurt_freak](https://www.instagram.com/yoghurt_freak) [@yoghurt_freak](https://www.facebook.com/yoghurt_freak) [@yoghurtFreak](https://www.facebook.com/yoghurtFreak)

出雲湯村温泉(雲南市)の国民宿舎『清嵐荘』が 昨年11月にグランドオープンしました。

山陰観光の拠点としてご活用ください。

HP <https://www.seiranso.jp>



出雲湯村温泉は、斐伊川の清流を望む山峡のたたずまいが落ち着いた雰囲気醸し出す、開湯1300年の温泉です。そこにある国民宿舎『清嵐荘』は、日帰り入浴もできる宿として、古くから観光の方や地元の人に親しまれてきました。建物の老朽化に伴う全改築のためしばらくの間、休館していましたが、昨年11月19日にグランドオープンしました。

澤 伸司 支配人にお話をお聞きしました。

「出雲湯村温泉は山間部にあり、かつては交通の便が悪かったため、玉造温泉や皆生温泉と比べ知名度は低いのですが、実は歴史ある薬湯です。現在は高速道路を使って、お越しいただきやすくなりました。

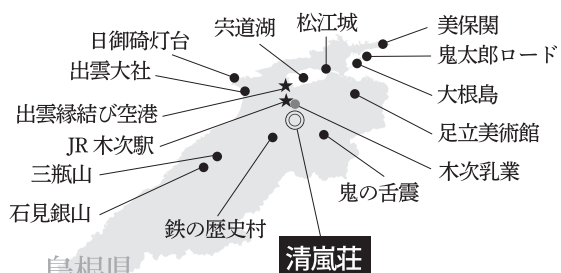
『やまなみ街道』を通して広島・三次方面からいらっしゃるお客様にとっては、ここは山陰の玄関口に位置し、どの観光地へ行くのにも動きやすい便利な場所です。山陰観光の足掛かり、または、拠点として、ご利用いただければと思います。また、地元のお客様には、会場場所やリフレッシュ施設として、気軽に使っていただければと思います。

当施設は、“地元を元気にする”ことを大きな目標にしています。たくさんのお客様に愛され、リピートしていただくことで地域の活性化に貢献できるよう、スタッフ一同、日々努力を重ねております」

【国民宿舎 清嵐荘】島根県雲南市吉田町川手161-4

宿泊のご予約は **TEL.0854-75-0031**

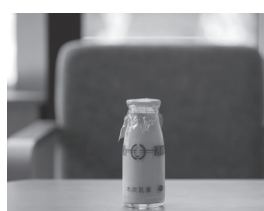
受付時間:7時~22時



↑↑ 自然を満喫できる大きな窓



↑↑ 寝転べる畳のスペース



温泉のあとは木次牛乳!!

国民宿舎『清嵐荘』の建物は3階建てですが、傾斜地を利用して建てられているためエントランスが2階にあり、フロントも2階にあります。地下のような1階は温泉のためのスペースで、大きな窓のある吹き抜け天井の休憩室には弊社の自動販売機を置かせていただいております。宿泊の方も日帰り入浴の方も、四季折々の自然を眺めながら「風呂上がりの瓶牛乳」を飲んでくださっています。休憩室には畳のスペースもあるのでゴロンと寝転んだり、そのまま眠ったり、ゆっくりできます。

日帰り入浴[11:30 ~ 20:00 (最終受付 19:30 まで)]

料金: 大人550円、小学生270円、幼児160円、4歳未満 無料

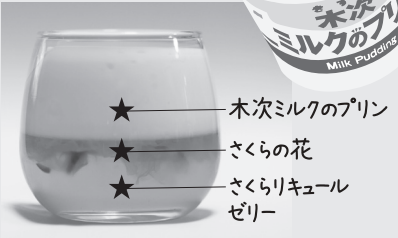
(4) モーモータイムズ

リキュールが入った桜色の大人のスイーツ

さくらゼリーとミルクのプリン

材料(1人分)

- 木次ミルクのプリン ……1個
- 水 ……50ml
- さくらリキュール ……30ml
- グラニュー糖 ……大さじ1
- ゼラチン(顆粒) ……2g
- 桜の花の塩漬け ……2花



- ★ 木次ミルクのプリン
- ★ さくらの花
- ★ さくらリキュールゼリー

作り方

- 鍋に水とさくらリキュール、グラニュー糖、顆粒ゼラチンを入れて火にかき、グラニュー糖が溶けるまでゆっくりとかき混ぜます。(沸騰させない)
- ①の粗熱がとれたらガラスの容器に注ぎ、水で塩抜きした桜の花の塩漬けを華やかに浮かべて、冷蔵庫で2～3時間冷やして固めます。
- ②が固まったら、木次ミルクのプリンを容器から出し、上に載せます。

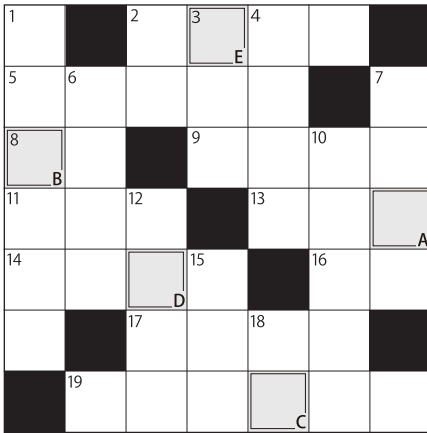
2020 雲南市桜まつり

雲南市では3月25日～4月6日のおおよそ1ヶ月間にわたり桜まつりが開催されます。『日本さくら名所100選』に選ばれている木次町の斐伊川堤防桜並木では期間中ぼんぼりが灯され、ライトアップされた夜桜が楽しめます。



メインイベントは、4月4日(土)、5日(日)に予定されています。

『木次モーニングセット』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。

『モーモータイムズ』オリジナルセットです。

木次モーニングセット

- 木次バター(無塩) 150g×1箱
- ブラウンスイスみるくジャム150g×1本

タテのカギ

- ① 山口、広島、岡山、兵庫、大阪、和歌山、徳島、香川、愛媛、大分、福岡がそれぞれ海岸線を持つ海は?
- ② お釈迦様の台座の花は?
- ③ 北海道・本州・四国・九州・沖縄本島の5島を除く島は、“○○○”です。
- ④ 職業として政治に携わっている人のこと。
- ⑤ 一気に止め処ない涙があふれてしまう様子を表す、「○○○○崩壊」。
- ⑥ 1880年に馬具専門製造卸売業として創業した、イギリスを代表する高級ファッションブランド。
- ⑦ 2016年に公開された新海誠監督のアニメーション映画、『○○○○○○。』。
- ⑧ スノーボードで、技をおこなうために使用するジャンプ台。
- ⑨ 衣服のすべりを良くして着脱しやすしたり、透け防止の役割がある布地は?
- ⑩ 福○○県、○○根県、徳○○県、○○に共通するのは?

ヨコのカギ

- ① チャンバラトリオが考案した、漫才・コントなどで使う小道具のひとつ。
- ② 「逆境が人格を作る」と言った、ロシアの文豪。
- ③ 『○○キ』の厚底シューズが、世界のマラソンを劇的に変えた!
- ④ 抹茶シロップに、小倉餡をのせたかき氷、“○○○○時”
- ⑤ 所属を移して新たに活動する事。
- ⑥ 昔から「馬鹿と天才は“○○○とえ”と言われています。
- ⑦ トンネル○○○○式。
- ⑧ 『○○ウェー』の海岸線に続くフィヨルド。
- ⑨ 種子は辛子の原料。
- ⑩ インドの世界遺産である、白亜に輝く大理石の墓廟は?

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.3係宛に送ってください。



※応募のめ切りは2020年4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ち、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。

2020-No.1の答えは

ハ ル ノ ウ ミ 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。

