



2020年 No.6

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>



再開した島根県畜産技術センターで

ブラウンスイスとふれあおう。



日登牧場はブラウンスイス1頭を、出雲市にある『島根県畜産技術センター』の“ふれあい動物広場”に派遣しています。牛は1年に一度、交代します。毎年5月末に6ヶ月齢の子牛を“ふれあい動物広場”へ派遣し、交代で成長し大きくなった牛が日登牧場へ帰ってきます。

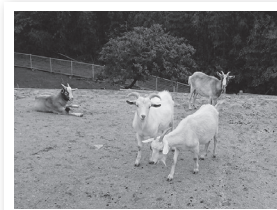
今年は新型コロナの影響で交代が遅れそうで、もうしばらくは大きくなった牛さんが任務を努めます。

現在派遣中の牛さんは、皆さんに可愛がっていただいたおかげですくすく成長し、ナデナデ好きの甘えん坊になりました。

“ふれあい動物広場”には子牛のほか馬、ヤギ・羊、ウサギ、鶏、孔雀がおり、手の届く距離でふれ合うことができます。

“ふれあい動物広場”は、新型コロナの影響でしばらくの間、使用休止となっていました。5月9日(土)から再開。再開して2度目の日曜日となる5月17日は、家族連れが絶え間なく訪れていました。

写真は、松江市から来てくれた太一くん(2歳)とお母さん。太一くんは、この日、生まれて初めて牛さんを見たそうです。



昨年4月、木次乳業本社の近くに、薪窯で焼くパンと焼き菓子の店がオープンしました。築90年の家をリノベーションした古民家で、オーナーシェフの景山さんが1人でパンとお菓子を焼き、販売をされています。

『薪窯パンallumé』さんが 木次プロボローネチーズをお使いくださる理由。



【アルメ物語】

アルメのオーナーシェフである景山泰佑さんは、雲南市掛合町出身。中学生のときに雑誌で連載されていた『焼きたて!!ジャぱん』というパンを題材にした漫画に魅了されて自分でも見よう見まねでパンを焼き始め、高校生の頃には手ごねでバターロールやクロワッサンを作るまでになっていました。

高校卒業後はパン製造の道に進みたいと、神戸にある製菓製パンの専門学校へ。卒業後は東京などにある2カ所のパンと焼き菓子の店で働き、技術を磨きました。

働き始めて数年が経った頃、将来的には本場であるヨーロッパでパンの勉強をしたいと考えるようになっていた景山さんは、思い切って渡仏。薪窯のある農家でホームステイをしながら、パン作りを学びました。

景山さんはフランスでの経験を通して、日本とフランスはパン作りの技術は変わらないが、パンをどう捉えているかが違うことを感じました。フランス人にとってパンは生活の中に当たり前にあるもので流行に流されることはない、自分が作りたいのは、そんな日々の暮らしの中にあるパンであることに気づき、日本で自分の思いを生かせる店を持ちたいと考えるようになりました。



景山さん手造りのレンガの薪窯。丁寧に手入れしながら使われている。

帰国後は、故郷でパン店を開くことを決意し雲南市へ帰郷。薪窯でパンを焼くため、薪窯を造ることを大前提としながら物件を探していたところ、木次町にある築90年の古民家を見つけました。ここなら薪を焚いてもあまり近所の迷惑にならないだろうとその物件を購入し、厨房に自らレンガを1つ1つ積んで薪窯を作りながら、数か月かけて室内をリノベーションし、アルメをオープンしました。

現在、手ごねした自家製酵母発酵のパンを薪窯で焼き、提供されています。店を訪れる人の世代は幅広く、そのほとんどが女性。パンを購入したり、テーブル席で焼き菓子を召し上がったたりしながら、陽の当たる店内で穏やかなひとときを過ごしています。



初夏に登場するレモンケーキ。カフェメニューはないがサービスの紅茶が用意されている。

質問① 木次乳業製品をお使いくださる理由は何ですか？

「アルメをオープンするにあたり小麦は国産のもの、卵や牛乳、果物などの食材はなるべく地元のものを使いたいと考えていました。木次乳業の製品は地元のものでもありますが、使う理由はシンプルに味がおいしいからです。木次プロボローネチーズをパンの具材として使っていますが、一般的なチーズと木次プロボローネチーズは風味が大きく異なり、インスタントのダシと、削りたて鰹節と昆布でとったダシほどの違いがあります」

質問② 対面での販売にこだわる理由はありますか？

「食事の中で食べていただけるパンを作りたいと考えているので、酵母の香りが残るカンパーニュ、ライ麦パンなど、主食となるハード系のものを中心に焼いています。地元ではまだ馴染みのない種類なので、食べ方をはじめいろいろなことをお客様お1人お1人と対面で会話しながら、販売をしています」

質問③ どんな目標を持っていますか？

「パンの本質は、“発酵食品であり、なおかつ体に良い食べ物”と考えています。そのパンの本質を捉えながら、流行に流されることのない永く愛されるパン作りをおこない、お客様に良い食べ物を提供していきたいと思っています」

allumé おすすめ 『チーズのプチパン』

角切りの木次プロボローネチーズが入っているカンパーニュです。天然酵母を使って発酵させたパンと、職人の手で丁寧に作られたチーズの、自然な風味が感じられます。

おすすめはトースターで5分温め、熱いうちにそのままかじりつく食べ方。熱を加えることで一体化したパンとチーズをじっくり噛み締めながらお召し上がりください。

朝食におすすめです。

1個 183円(税込)



アルメさんのパンは、パンの通販サイト『rebake』でお取り寄せできます。(https://rebake.me)

薪窯パンallumé アルメ <https://allume88.com>

住所／雲南市木次町寺領1036-1 TEL／0854-47-7618
営業日／土・日曜日 11:00～16:00 月曜日 11:00～19:00 (売り切れ次第閉店)
定休日／火・水・木・金曜日(夏季・冬季休業あり)
現在は店頭販売休止中。6/6(土)より営業再開(新型コロナを考慮し、イートインは当面休止)



うだ がわ ※お い 宇田川養鶏場が、美味しまね認証を取得



木次乳業の『きすき平地飼い卵』を生産する宇田川養鶏場が、2020年1月に『美味しまね認証』(産品:鶏卵)を取得しました。

宇田川養鶏場は、平らな地面の上で放し飼いをこなう“平飼い”の鶏舎で、メス鶏にオス鶏を同居させる、より自然に近い形での養鶏をおこなっています。

現在約6000羽の鶏を、7棟の鶏舎で飼育されています。

株式会社 宇田川養鶏場(仁多郡奥出雲町) 代表の宇田川 洗平さんにお話を聞きました。

『美味しまね認証』に取組んだきっかけは?

「2017年に木次乳業でおこなわれた『美味しまね認証』の勉強会に呼んでいただき、認証取得と一緒に取組まないかとのお誘いをいただきました。木次乳業の担当の方から『何でも手伝っちゃーけん!』(出雲弁で、何でも手伝うよ!)、という力強いお言葉をいただいたのと、既に何かの養鶏仲間も『美味しまね認証』を取得しており、他社にできてうちにできないことはない!という思いもあって、取組んでみようと思いました」

大変だったことはありますか?

「『美味しまね認証』は決められたチェック項目に沿って管理をしていきます。生産管理は以前から独自におこなっていたので既にできていることも多くありましたが、衛生管理は“鶏舎ごとに作業着と長靴を着替える”というような、チェック項目にかなり厳密な指定があり、これまでおこなっていなかった新たな手順に慣れるまでが大変でした」

『美味しまね認証』を取得して、良かったと思うことはどんなことですか?

「これまで飼育方法や卵の品質にこだわりを持って生産していましたが、公的な認証を持っていなかったのが、今回の取得は自信につながりました。

また、記録に残すことで過去の情報が一目でわかり、業務の効率化や品質の向上をはかることができました。

さらに、問題が発生した時に何がリスクになるのかが明確になり、リスク管理ができるようになりました」

これから、どんなことに挑戦したいですか?

「大変だと感じていた記録に残すことや施設内の整理・整頓を習慣化することができたので、次は『美味しまね認証』の上位認証となる『美味しまね認証ゴールド』の取得を目指したいと思っています」

最後に、『美味しまね認証』に取組んだ感想は?

「平飼い養鶏の優れた面を再認識することができました。例えば、『美味しまね認証(鶏卵)』には『ハエ等の害虫を防止するために措置をおこなっているか』というチェック項目がありますが、弊社の鶏舎にハエは気になるほどはいないので、平飼いはケージ飼いに比べて害虫が発生しにくく、環境にあまり負荷がかからない飼育方法なのだと感じました。

弊社には公害面での苦情が来たことがほとんどなく、平飼いは鶏のストレスが少ないうえ、地域に溶け込むことができる理想の養鶏だと、あらためて思いました」

※『美味しまね認証』(鳥根県GAP認証)とは

鳥根県内で生産される農林水産物で、認証基準を満たす「高い安全性(安全で)」と「優れた品質(美味しい)」を兼ね備えた産品を生産する生産者・生産方法を、第三者機関の判断をもとに鳥根県知事が認証するものです。生産から出荷までの全ての管理において、鳥根県独自の基準を満たしていることが必要です。

詳しくは、美味しまね認証HPをご覧ください。

美味しまね認証HP <http://www.oishimane.com>



←このマークが目印



宇田川 洗平さん



(4) モーモータイズ

日登牧場日記
hinobori bokujou

やや少なめの収穫

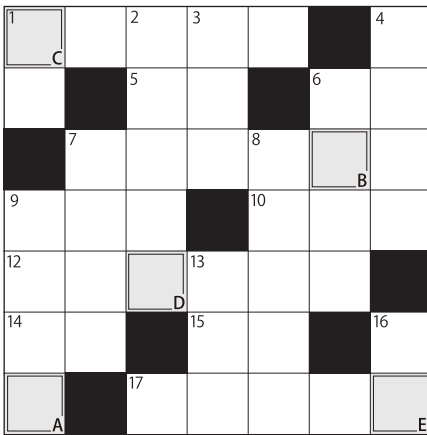


松江市にある宍道牧草地では、5月に約1ヵ月間をかけ、牛さんの餌となる冬の牧草：イタリアンライグラスの収穫をおこないました。今年は昨年の大豊作とは打って変わって、

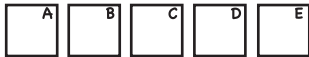
例年の2/3ほどの収穫量になりそうです。秋の種まき時期に天候に恵まれず、発芽状態が悪くなかったことが影響しています。これから種を播く夏の牧草で挽回を図ります。

宇田川養鶏場の
平地飼い卵使用

『プリン・ヨーグルト・ノンホモセット』が当たる クロスワードパズル



クイズのこたえ



プリン・ヨーグルト・ノンホモセット

- 牧場のカスタードプリン 100ml×4個
- 奥出雲さすきヨーグルト 90g×4個
- ノンホモ牛乳(ビン) 900ml×1本

タテのカギ

- ① 飲み会のあとに食べたい○○料理、1番人気はラーメンだそう。
- ② 手塚治虫、藤子・F・不二雄など、漫画家のイメージの帽子といえば？
- ③ 今、検討されている“○○○入学”。
- ④ 「○○○○は島根の右側です！」
- ⑥ 鹿児島土産に、白く凛とした姿の“○○○○饅頭”。
- ⑦ “○○○○袴”は、男性の第一礼装です。
- ⑧ 知能指数のこと。
- ⑨ 『喜望峰』は、○○○○大陸南端の岬です。
- ⑬ 「おっぱっぴー小学校」と題した算数を教える動画が人気の、お笑い芸人『小島○○○』。
- ⑭ 脳が活発に働き、記憶の整理や定着が行われている、“○○睡眠”。

ヨコのカギ

- ① 横山エンタツ・花菱アチャコ、ミルクボーイの漫才のスタイルは、“○○○○○漫才”。
- ⑤ “○○シー”は、先人が残した精神的・物質的遺産。
- ⑥ 幕末・明治維新に活躍した政治家、『○○海舟』。
- ⑦ 『トルコ行進曲』『アイネ・クライネ・ナハトムジーク』などの名曲を残した作曲家は？
- ⑨ 米粉を使った皮で野沢菜やピーナッツ味噌などを包んで蒸す、新潟県の郷土料理。
- ⑩ 船が流されないように留めておくための重り。
- ⑫ 口座から自由に現金を引き出すことができる、“○○○○○○”。
- ⑭ 日本プロレスの父、『○○道山』。
- ⑮ ○○に交われば赤くなる。
- ⑰ 古代ローマの集会場から転じて、公開討論会など物事の討論や決定をする場のこと。



プリン・ヨーグルト・
ノンホモセット

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。

※応募のめ切りは2020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。
※せっかくなので当選されても、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、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.4の答えは

シ ユ ン ミ エ ン 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。

