

MOMO TIMES

木次乳業の旬の情報をお届けします。



スパイスのまちの、本格チャイ

木次乳業のある雲南市は、「スパイスのまち」。唐辛子や山椒、にんにく、生姜など、様々なスパイスの栽培・加工が盛んで、数多くの加工品が販売されています。『出雲SPICE LAB.』さんが作っているドリンクシロップ『ジンジャーチャイ』も、そんなスパイス製品のひとつ。牛乳で割るだけで本格チャイが楽しめます。チャイの濃さや何で割るかは自由。ぜひ、木次パステライズ牛乳で割ってみてください。今の季節は温めた牛乳で割る“ホットチャイ”がおすすめ。リラックスタイムの一杯、眠れない夜や冷え症対策の強い味方になってくれます。

『ジンジャーチャイ』は、『出雲SPICE LAB.』オンラインショップをはじめ、モリモリ奥出雲イオン松江店、ワイナリー奥出雲葡萄園、道の駅 さくらの里きすき、くるみ市(出雲)などで販売されています。

『出雲SPICE LAB.』代表の山田健太郎さんは、学生時代に、世界50カ国を旅して回られました。その旅で訪れたすべての国にスパイスがあり、町ごとに変わるスパイスの奥深さに強く惹かれたそうです。大学を卒業し一旦は会社に就職されますが、農業をするために東京から1ターンで島根に来られました。現在、地域課題の解決をテーマとして、社会問題となっている耕作放棄地を利用したスパイス作りを行なっていらっしゃいます。

<https://www.izumospicelab.com>

 izumo_spicelab

 @IZUMO_SPICELAB

 izumo SPICE LAB.



山田代表

「お米をもっと好きになってもらいたい」

安来市は米と果物の産地。特にイチゴは有名で、市内にはイチゴ畑がたくさんあります。自家米と地元産果物などを使ったお菓子・パンを製造販売する『しふおん ながた』さんは、イチゴ畑と田んぼに囲まれた隠れ家的佇まいのお店。オーナーの永田 健志さん、瞳さんご夫妻にお話を伺いました。



米粉チーズスフレ
カット200円、小1,400円、大1,800円(税込)

『しふおん ながた』さんが木次牛乳をお使いくださる理由。



シフォンケーキからはじまったお店
瞳さんのお母さまの三知子さんは趣味のパン教室でお菓子を習い、その趣味が高じてシフォンケーキをJAのブースで販売するようになりました。それが『しふおん ながた』さんのはじまりです。ちょうどその頃、世間では米粉パンブームが始まるようとしており、JAから「米粉でパンを作ってもらえないか」と三知子さんに依頼がありました。そこで、米粉でロールパンを焼き、同時にシフォンケーキも米粉を使って焼くようになりました。以来、『しふおん ながた』さんでは、米粉をベースとしたお菓子・パン作りをされています。2019年に代替わりし、健志さん・瞳さんご夫妻が中心となって切り盛りしていらっしゃいます。

米粉にこだわる理由は？

瞳さん「米粉のお菓子とパンは、米ならではの風味とモチリした食感が独特でとても美味しく、うちでは米粉パンブームが終わった後もずっと、米粉のものを作り続けています。米粉パンブームは2008年頃、日本の余剰米の消費拡大策として起こったものですが、今はさらに国民の米離れが進んでいます。うちは米粉にするお米を自分たちで作っているの、安来の田んぼが米離れと高齢化により荒れていくのを目の当たりにし、とても悲しく思っています。



米離れに対して私たちができることは、米粉のいろいろな食べ方をたくさんの人に伝えていくことなのかなと感じ、色々模索しているところです。いま、小麦アレルギーがある子供がとても多いようです。うちのお菓子は小麦粉を一切使っていないので、小麦アレルギーがある子供の親御さんから『うちの子は、ここのお菓子は食べてもアレルギーが出ない』と言ってくださることが度々あり、そんな時は、お菓子が食べられて本当によかったと思います。うちのパンは米粉だけでなく小麦粉が20%入っているので、小麦アレルギーの人は食べられません。今はまだ技術的にむず

かしいのですが、いつか米粉100%のパンを完成させ、小麦アレルギーの人が安心して食べられるパンを焼きたいと思っており、それが2人の夢でもあります」

木次乳業の牛乳をお使いくださる理由は？

健志さん「うちは原材料に可能な限り地元産のものを使っています。米粉は自家米(きぬむすめ)、卵は近くの養鶏場の新鮮卵、果物は安来産、野菜は自分の家で作っているものか知り合いの農家さんのものを使います。私たちが信頼する人が作った安心・安全な食材を使うことで、お客様に安心して食べていただけるものを提供したいと考えています。牛乳は地元・出雲地方が誇る安心・安全な『木次牛乳』を使わせていただいています。木次牛乳を使った『米粉チーズスフレ』は当店の1番人気です。口に入れた瞬間シュワつとなくなってしまうような口当たりのケーキで、甘さ控えめに仕上げています。リピーターが多い商品なのでぜひ一度、お試いただければと思います。春以降はたくさんイベントに出店予定です。イベント限定のスイーツ『安来イチゴのプリン』などをご用意して、お待ちしております」



安来イチゴのプリン

しふおん ながたさんの春の出店情報

一畑百貨店『ふるさと特産品まつり』	2/3(木)~8(火)
道の駅・あらエッサ『いちごマンスリー』	3/1(火)~31(木)
米子しんまち天満屋(4階催場)	3/4(金)~6(日)
ゆめタウン出雲 一畑百貨店サテライトショップ(本館1F)	4/14(木)~17(日)



米粉を使ったパンとケーキの店

しふおん ながた

島根県安来市赤江町655 TEL (0854) 28-7654
営業時間/10:00~17:00 店休日/日曜および木曜午後
<http://chiffonagata.web.fc2.com> @chiffon_nagata



粗飼料の調整



牛さんに与える餌には、粗飼料と濃厚飼料があります。粗飼料は繊維質の多い牧草などで、牛さんの主食となります。濃厚飼料はとうもろこしや大豆、麦など、たんぱく質を多く含む穀物で、牛さんの栄養になります。

日登牧場では、放牧とともに粗飼料の自給にも取り組んでおり、日登牧場直営である宍道牧草地産の牧草を牛さんに与えています。

宍道牧草地で収穫した牧草は長期保存するため、ラップサイロにして貯蔵します。貯蔵している間に牧草は乳酸菌などの作用で発酵します。

上の写真の牧草ロールは、9月に収穫した牧草をラップサイロにしたものです。4カ月経過し、発酵が進んでいます。右のロールと左のロールは同じ日に、同じ区画で収穫したのですが、発酵の進み具合が違うことが見た目でもわかります。右はより発酵が進んでおり、発酵臭も強いです。

収穫の場所やタイミングが同じでも、収穫した時に泥が少し付いたり、雨にあたりたりなど、ほんの少しのことで発酵の

進み具合が大きく変わります。畑の区画や収穫日が違うと、さらに状態が変わってきます。

牛さんに与える餌は毎日同じ状態のものを与えるのが理想です。昨日は発酵の進んだものを与え、今日はあまり進んでいないものを与えるといった、状態の違う餌を日替わりで与えるような給餌をすると、牛さんの胃がびっくりして反芻が減り、体のコンディションが悪くなります。そうすると、乳量が減り、乳成分も悪くなります。

購入する牧草なら気に入ったものだけ買えばいいのですが、自給の牧草はいろいろな状態のものがあり、毎日同じ状態の牧草を与えるためには、いろいろな発酵具合のものを毎日均一になるように混ぜながら、うまく調整する必要があります。

このように自給にはたくさんの手間がかかりますが、飼料の確保と、安心・安全面で大きなメリットがあるので、日登牧場ではこれからも自給飼料生産に取り組んでまいります。



自給飼料生産は良いことばかりでなく、リスクもある。
だから面白い!





リンゴのオープンサンド ～杜パンレシピ～

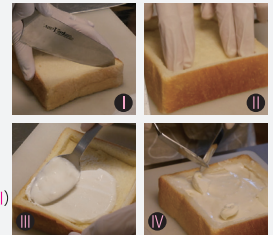
作り方

A【リンゴのバターソテーを作る】

- ①リンゴはサツと洗って水気を拭き、皮ごと1cm幅のクシ型に切る。
- ②フライパンにバターを溶かし、中火でリンゴを炒める。全体に火が通ったらグラニュー糖、水大さじ2、ラム酒を加え、さらに少しロミがつくまで中火で炒める。

B【ヨーグルトソースを作る】

- ①ボウルにザルをのせてキッチンペーパーを敷き、その上にヨーグルトを入れラップで蓋をして、冷蔵庫で一晩おいてホエーを抜く。
- ②ホエーを抜いたヨーグルトに生クリームとグラニュー糖（またはハチミツ）を入れ、しっかりと混ぜ合わせる。



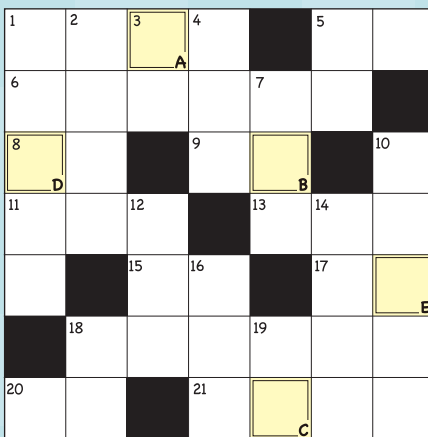
オープンサンド

- ①食パンの耳の内側を包丁でカットする。(写真I)
- ②カットした身の部分を手で押し、圧縮する。(写真II)
- ③②で圧縮した部分にBのヨーグルトソースをたっぷり置く。(写真III)
- ④③にティースプーンですくったクリームチーズを置く。(写真IV)
- ⑤④の上にAのリンゴのバターソテーを乗せ、その上をクシ型に切った生のリンゴで飾る。
- ⑥⑤の上にジャムを乗せ、食べやすい大きさにカットし、食卓へ。

材料(2人分)

- 角形食パン(厚切り) ……2枚
- リンゴのバターソテー
 - ☆リンゴ ……3/4個
 - ☆飾り用リンゴ ……1/4個
 - ☆グラニュー糖 ……小さじ1～2
 - ☆ラム酒 ……適宜
 - ☆木次バター(無塩です) ……適宜
- ヨーグルトソース
 - ☆木次プレーンヨーグルト ……200g
 - ☆生クリーム ……大さじ2
 - ☆グラニュー糖またはハチミツ ……適宜
- クリームチーズ ……お好みで
- (マーマレードなど)ジャム ……お好みで

『木次モーニングセット』が当たるクロスワードパズル



タテのカギ

- ①紀元前221年に、中国史上初の天下統一を果たした人は？
- ②野山に棲む鳥や、海鳥、水鳥の総称。
- ③♪木枯らしとだえてさゆる空より 地上に降りしく奇しき光よ～ この歌のタイトルは『○○の星座』。
- ④「話の○○まが合う」
- ⑤“○○芸人”は、コンビなどを組まず単身で活動するお笑い芸人のこと。
- ⑦薬壺を持ち病気を治す仏様、『○○如来』。
- ⑩日本の野鳥の中で最大級の鳥、“○○○○ツル”。釧路湿原で多く見られます。
- ⑫「旧約聖書-創世記」の中で、神が人類の始祖アダムとイブを住ませた楽園。
- ⑭些細なことを取り立ててとがめることを、何を立てるといふ？
- ⑯“きもの”の原型となった衣服。
- ⑰春の七草の“すずな”は、この野菜。
- ⑱「○○いを喫する」は、苦い経験をすること。

ヨコのカギ

- ①80℃以上のお湯に10分以上浸ける、“○○○○消毒”。
- ⑤西洋のヨガと呼ばれる、ドイツ人が考案したエクササイズ、“○○ティス”。
- ⑥朝鮮半島発祥の、辛みと甘みのある味噌。韓国料理に欠かせない。
- ⑧物事の経緯やいきさつが込み入った経過をたどる、「○○曲折」。
- ⑨類杖を○○。
- ⑩昔の田植えはこのやり方でおこなっていました。
- ⑬「○○楚歌」は、まわりが敵ばかりで助けるものがない状況。
- ⑮平成時代に流行した、飾りつけをするという意味の、「○○る」。
- ⑰「○○約束」は、言葉のうえでの約束。
- ⑲天文・地震・気象などの自然現象を観察記録し、それらの動きを測定する施設。
- ⑳本当のことが明らかになっていことを表す、「真相は○○の中」。
- ㉑人や車が全部出てしまに残っていないこと。「営業所から社員が○○○○」。



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

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

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2022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)

2021-No.12の答えは

カ **ジ** **ツ** **シ** **ユ** 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。

