

# MOMO TIMES

木次乳業の旬の情報をお届けします。



## ダムに見える牧場で、バターを作ろう！



『ダムに見える牧場』は、『尾原ダム』のダム湖のほとりで平成24年4月から放牧酪農を行なっています。景色が美しいダムのほりにあることから、牛さんが外を歩いている牧場の光景を見に多くの人々が訪れるようになり、「ここでは何ができるんですか」「何か売っているものはありますか」と聞かれるようになりました。そこで、バター作り体験や牛のエサやり体験を始められました。この牧場で牛さんとふれあう体験をとおして、それまでは牛乳を残していた子供が残さずに飲めるようになったということもあったそうです。オーナーの大石さんは「牧場を訪れる人々が喜びを見つけられるような、何度も足を運びたくなる公園のような牧場を作っていきたい」と話していらっしゃいます。

@damunomierubokujo



ダムに見える牧場  
大石 亘太さん

### 『ダムに見える牧場』の 牧場探検とバター作り体験

広々とした牧場でのんびり暮らす牛さんを眺めたり、エサを与えたりしながらの牧場見学と、木次ノンホモ牛乳を使ったバター作りが体験できます。

料金：2,000円(5名まで) 定員：30名  
時間：11:00～14:00

所要時間：約1時間

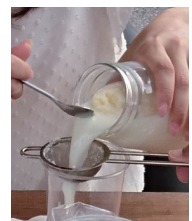
事前のご予約が必要です。

プランのお申込み、お問合せは、

(一社)奥出雲町観光協会

TEL0854-54-2260

<https://okuizumo.org>



2022年は  
4月1日より  
スタート



# 「道の駅を通して、地元の良いものを知ってほしい」

今年3月に10周年を迎える、『ヤマタノオロチ神話』で有名な斐伊川の支流に建設された『尾原ダム』。道の駅「おろちの里」は、その尾原ダムのダム湖「さくらおろち湖」の湖畔にあり、地元産野菜や農産加工品を中心に販売する特産物直売所に、地元産野菜料理が食べられるバイキング形式の農家レストランが併設されています。事務局の渡邊 優一さんにお話を伺いました。



渡邊 優一さん

## 『道の駅 おろちの里』では、弊社の乳製品と、木次牛乳を使ったスイーツが販売されています。



### 野菜が美味しい

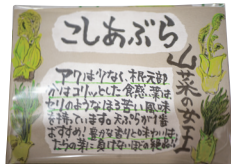
「私は京都出身で、6年前に母の実家のあるこの町に移り住みました。道の駅で働くようになって、それまで知らなかったこの町の素晴らしさをたくさん発見しました。

中でも、最も感動したのは野菜の美味しさです。

例えば、トマトは一般的にまだ青い状態のものを収穫し市場に出回るうちに赤くなるという感じだと思いますが、ここには朝採れの完熟トマトが並びます。完熟で収穫したトマトは香りも味も全然違います。

これからの季節は山菜がたくさん並び、山菜を目当てに来てくださるお客様もけっこういらっしゃいます。コシアブラという山菜がありますが、私はこの山菜をこちらへ来て初めて知りました。山菜の王様はタラノメですが、コシアブラは山菜の女王と呼ばれており、根元部分はコリッとした食感で、葉はセリのようなほろ苦い風味。天ぷらにするととても美味しい山菜です。

野菜は主に露地ものを販売しており、イタリア原産の野菜など、めずらしい野菜もたくさんあります。めずらしい野菜や山菜は、買ってみたいけれど、どんなもので、どんな風に食べたらよいかかわからないと買いにくいので、それぞれの野菜にPOPを用意し、特徴や食べ方を見ていただけるようにしています。隣接する農家レストラン『ふる里亭』では、ここで販売している野菜を使ったお料理を、バイキング形式でお召し上がりいただけます。」



↑↑↑お客様に立ち止まって見ていただけるよう目をひく手がき文字&イラストのPOP

### 地元食材を使ったスイーツを販売

「ある時、この道の駅の弱点は何か?と、スタッフと一緒に考えたのですが、その時に出した答えは、小さい子供が食べられるものが少ないというものでした。

そこで、近くのソーセージ工房『<sup>かぬか</sup>鹿糠パーク』さんをお願いし、地元食材の魅力を生かすことができる小さい子供が大好きなものとして、プリンを作っていただきました。プリンに使われているのは地元産卵と木次パスタライズ牛乳です。

このプリンが子供だけでなく大人にも好評だったことから、地元産食材を使ったいろいろなスイーツを置くようになりました。

スイーツだけでなく、地元産食材を使ったお弁当・惣菜も販売しています。

木次牛乳の販売もしており、今の季節は200mlの木次パスタライズ牛乳と木次ミルクコーヒーの2種類を販売していますが、夏場には500mlのブラウンスイス牛乳が登場します。喉が渇いた時に豪快に飲んでください」



### 魅力ある売り場に

「特産物直売所には幅広い年齢層のお客様がいらっしゃいますが、若い世代の方が比較的少なく、若い世代の方にもたくさん来ていただきたいとの思いがありました。そこで、インスタグラムで情報をこまめに発信するようにしたところ、その情報を見て来てくださるお客様が増えてきました。

一度来られたお客様に何度も足を運んでいただくためには、ワクワクする感じが大切と考え、照明を変えたり、野菜を入れる青いコンテナに麻布を貼りマルシェ風にするなど、イメージを明るくする努力もしています。最近、コロナ禍でキャンプが流行する中、家族連れなどのキャンパーの方々がダム湖に多く訪れるようになりました。ダム湖が見える場所で車中泊をしたり、近くの健康の森でキャンプをしたりされるのですが、その時に必要な食材をこの道の駅で購入されます。そんなお客様に必要な商品を見つけていただきやすいようキャンプコーナーを作り、地元産のお米やコーヒー、ご飯のお供や味噌汁などを陳列しています。

これからの桜の季節には、地元メーカーなどが作る、桜にちなんだ商品を豊富に取り揃えた特設コーナーを設ける予定です。ぜひ、お立ち寄りください」



## 314 道の駅 おろちの里

島根県雲南市木次町北原1603 TEL (0854) 48-9062  
特産物直売所 営業時間/9:00~17:00 定休日/年末年始  
農家レストランふる里亭 営業時間/11:00~15:00 (L.O14:00) 定休日/水・木曜日  
<http://www.michinoeki-orochinosato.com>  michinoeki\_orochinosato





# 桜の名所のオススメグルメ

『斐伊川堤防桜並木』（『日本さくら名所100選』認定）など雲南市にある桜の名所では、3月末頃から桜の花が見頃を迎えます。コロナ禍により『雲南市桜まつり』のメインイベントは行なわれませんが、美しく咲誇る桜を見にいらっしやいませんか。桜についてのお問合せは、雲南市観光協会へ  
TEL(0854)42-9770HP <https://www.unnan-kankou.jp/>  
お花見スポット周辺にある、木次牛乳をお使いくださっているお店をご紹介します。



## ① おんかしつかさ たちばなや 御菓子司 橘屋



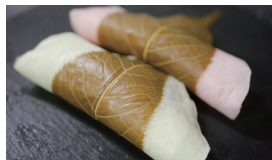
雲南市三刀屋町殿河内51-3  
TEL.0854-45-2742  
Open8:00~19:00 不定休

木次牛乳を使ったシュークリーム

花雲 250円(税込)

地元産の食材にこだわりながら和菓子と洋菓子の融合に挑戦し、季節を感じられるお菓子を作っている『橘屋』さん。花雲は、カスタードクリームと桜クリームさくらのWのクリームと求肥ぼふへをシュー皮ではさみ、てっぺんに木次産桜の花の塩漬けを乗せた、和テイストのシュークリームです。カスタードクリームとシュー皮に木次牛乳が使われていますよ。

『花雲』は、3月中旬から4月末までの期間限定販売です。



橘屋さんのある三刀屋町は、桜の中でも『御衣黄』が有名。それにちなんだ「みどりの桜餅」も人気です。

## ② アオイトリ



雲南市三刀屋町三刀屋『みしまや』雲南三刀屋内  
TEL.0854-45-5260  
Open10:00~18:00

Facebook: @aoitori.felice2021  
Instagram: @felice.aoitore

木次牛乳を使ったプリン

ほうじ茶プリン 200円(税込)

カジュアルだけど素材にこだわったスイーツのお店『アオイトリ』さんは、テイクアウトのスイーツ専門店。ワッフルやシュークリームなど、食べ歩きできるものを中心に販売されています。最近人気の『ほうじ茶プリン』は、藤原茶問屋（雲南市大東町）さんのほうじ茶を木次牛乳でじっくり煮出した、やさしい甘さ。お好みで黒蜜をかけて召し上がれ。河川敷にシートを広げ、桜を眺めながら召し上がるのもおすすめです。



クリームパンが新発売!!  
木次牛乳を使ったカスタードクリームがたっぷり入っています。

## ③ たまるや 割烹 田丸屋



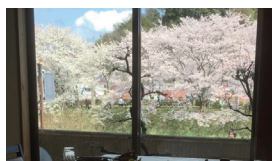
雲南市木次町木次新市33  
TEL.0854-42-0213 <https://www.tamaruya-kisuki.net>  
Open11:00~22:00 定休日/水曜日 Facebook: @tamaruya107

木次牛乳を使ったスープ

雲南スンドゥブ鍋 (2名様より) 1人前 3,850円(税込)  
サービス料は別途

雲南市は「スパイスの町」。『田丸屋』さんでは、地元産スパイスを使ったスンドゥブ鍋を提供されています。鶏ガラベースに木次牛乳でコクとまろやかさを出したスープで、地元野菜や山陰沖の魚介類、奥出雲ポークなどをグツグツ、グツグツ。旨味たっぷりの出汁が染み出たところを贅沢にいただきます! 巨大唐辛子「オロチの爪」のマイルドな辛みと木次牛乳のハーモニーを楽しんで! ※10日前までのご予約。

※新型コロナウイルス感染拡大等により提供できない場合があります。



お座敷は全室、斐伊川堤防桜並木に面しており、窓から桜を眺めながらお食事ができます。

## ④ したうえや 山の中の古民家Cafe 下上屋



雲南市大東町山王寺1202  
TEL.0854-43-4076  
Open11:00~16:00 定休日/月・火・日曜日

木次牛乳を使ったポタージュ&スイーツ

ランチセット 1,300円(税込)

2021年6月にオープンした古民家Cafe。『日本の棚田100選』に認定されている「山王寺の棚田」近くの山の上にあります。中国山地の山並みと、晴れた日には遠くに大山を眺めながら、ランチ&カフェを楽しめます。自家米の「山王寺の棚田米」と旬の地元産新鮮野菜を使用したランチセットは手作りの“おうちごはん”。みそ汁or季節のスープ、かまど炊きご飯or玄米豆ごはんor赤飯がそれぞれ選べます。細田漬物店さんの敷地内にあり、漬物も評判です。



ランチセットのメニューは季節ごとに変わり、食後の飲み物と自家製スイーツ付きです。

## 旬のフルーツのカプレーゼ

フレッシュなミルクの風味をそのまま閉じ込めたモッツアレラチーズ。弊社のモッツアレラは食塩を加えていないのが特徴。フルーツとの相性がとても良いので旬のフルーツと一緒に召し上がるのをおすすめします。例えば、カプレーゼ。ナイフを使わず、一口大にひきちぎったモッツアレラに、旬のフルーツ、それにオリーブオイルと黒胡椒を。お好きなフルーツでカプレーゼを楽しんでください。

### 作り方

- ① モッツアレラチーズを一口大にちぎって器に盛る。
- ② お好みのフルーツをカットし、①の上に飾る。
- ③ ②にオリーブオイルと黒胡椒をかける。



### 苺のカプレーゼ

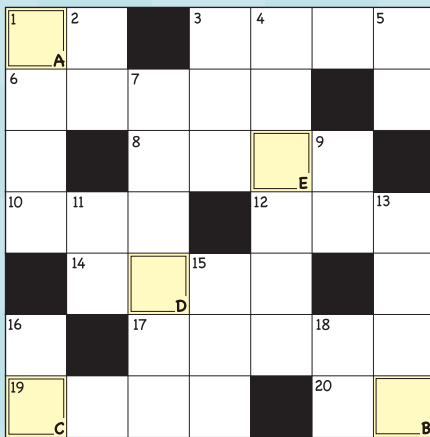
苺はビタミンCの宝庫であり、抗酸化作用のある成分も豊富。美肌とアンチエイジングに効果あり♪



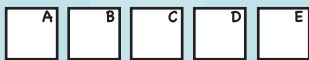
### 金柑のカプレーゼ

金柑は生のまま皮ごと食べるのがおすすめ。皮にヘスペリジンという成分があり、血流の改善が期待できます♪

## 『チーズセット』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

### チーズセット

- モッツアレラチーズ 100g×2
- オールドゴーダチーズ(瓶入り) 35g×2本

正解者の中から抽選で**3名様にプレゼント!**



### タテのカギ

- ① 戦国時代には、合戦の開始や進退の合図として、これを吹いた。
- ② ことわざ、「果報は〇〇待て」。
- ③ 2008年～2010年にかけてブームとなった、「食べる〇〇〇」。
- ④ 投・打の〇〇〇〇〇〇で偉業を成し遂げた、大谷翔平選手。
- ⑤ ♪一生そばに居るから 一生そばに居て～菅田将暉のこの歌のタイトルは?
- ⑦ “秋田生まれのおいしい米”として、未永く愛されるよう願いを込めて命名されたお米。
- ⑨ “為す術もない”の“術”、何と読む?
- ⑪ 現存するピラミッドの中で最も大きい、『〇〇王のピラミッド』。
- ⑬ ディズニー映画、『塔の上の〇〇〇エル』。
- ⑮ 日本国憲法の三原則は、「民主主義」「平和主義」「〇〇〇の人の尊重」。
- ⑯ 地球の唯一の衛星は?
- ⑰ イタリア語・スペイン語・ポルトガル語で「万歳」。

### ヨコのカギ

- ① 磁器の種類である“ボンチャイナ”のボーンは何を指す?
- ③ 同じ海域で海面水温が平年より低い状態が続く、“〇〇〇〇現象”。
- ⑥ 抽出したエスプレッソに注いだミルクで、模様や絵を描くこと。
- ⑧ 茶葉をいれてお茶を抽出するのに使う容器。
- ⑩ ユニット『YOASOBI』のボーカル、ikuraこと『〇〇〇りら』。
- ⑫ 『〇〇〇ル』は、自由主義のこと。
- ⑭ みみずは、“ひ〇〇〇〇う”を行なっている。
- ⑰ 内びんと外びんの二重構造により熱の移動を防ぐことで、長時間の保温・保冷ができる容器。
- ⑲ “LDK”は、リビングダイニング〇〇〇〇の略。
- ⑳ “海〇〇”は、海水面から測った陸地の高さ。



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。

※応募のメ切りは2022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。

※せつかく当選されても、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、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)

### 2022-No.1の答えは

**カ ガ ミ モ チ** 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。