



2020年 No.9

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>



竹の焼畑 2020

～ ダムの見える牧場 ～

写真提供：奥出雲山村塾

「竹の焼畑」6シーズン目。

雲南市と奥出雲町にまたがる尾原ダム・さくらおろち湖のそばで、放牧酪農に取り組む『ダムの見える牧場』。平らな放牧地はわずかで、牛舎の上側には荒れた竹林に覆われた山がひろがっています。2014年の開牧から7年、鬱蒼としていたその山も徐々に開け、展望が広がり、牛さんが登る姿を目にすることができるようになってきました。

荒廃林の伐開と整備には、島根大学や地域団体のグループと共に、焼畑の手法を実験的に取り入れています。

毎年、続けられてきたその焼畑も今年で6年目。COVID-19の影響はありますが、田畑や牛さんの世話をすると同様、変わりなく地道に活動を続けています。(詳細は奥出雲山村塾などのウェブサイト <http://s-orochi.org>)
8月下旬の畑には、アマランサスや白大豆などがすくすくと育っている様子。9月からは次の火入れに向け、畑や山の道の整備が始まります。



植生遷移を考え伐開



昨年春の火入れの様子



アマランサス



伐開し光が入る林内

奥出雲山村塾では、火入れの準備や環境再生活動の参加者を募集中です。「気持ちいい汗をかきたい！」無性にそう思ったときには、お電話を!!090-7893-6024(面代おもしろ代表)



@okuizumosanson

(2) サクラミルク

2001年に雲南市木次町の国道54号沿いに誕生した道の駅『さくらの里きすき』。休憩の場、情報発信の場としての役割だけでなく、交流の場として地元の人に愛されている道の駅でもあります。駅長の渡部 孝一 さんにお話を伺いました。

道の駅『道の駅さくらの里きすき』さんが木次パスタライズ牛乳をお使いくださる理由。



渡部 孝一 駅長



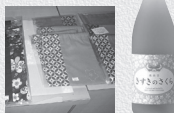
地元の魅力をPR

『さくらの里きすき』は、19年前に国道54号沿いにオープンしました。国道54号を通る人の休憩や情報を集める場所としての役割を担っています。

私は8年前から駅長をしています。ちょうど中国横断自動車道尾道松江線「中国やまなみ街道」が開通した頃で、国道54号を走行する車が激減し、この場所を訪れる観光客がだんだん少なくなっていました。それまでは駐車場にたくさん停まっていた観光バスもほとんどいなくなり、大きな打撃を受けていました。そこで、待っていてもお客さんは来てくれないと、こちらから積極的に動くようになりました。レストランでは、企業向けの配達弁当の販売、境港直送本マグロ解体・即売会、カラオケ大会などを始めました。また、売店では、地元の魅力をPRする季節ごとのイベントを開催するようになりました。

その売店のイベントの一つに、『さくらフェア』があります。

当駅がある雲南市木次町には“日本さくら名所100選”に選ばれた斐伊川堤防桜並木があり、桜が開花する3月下旬から4月下旬にかけて、一年中もっともたくさんの方が訪れます。その時期に合わせて『さくらフェア』を開催し、地元の桜にちなんだものに特化したコーナーを設け、商品を陳列・販売しています。期間中は、お菓子や麺、お茶や酒類、調味料や布製品など、桜にちなんだ商品がたくさん並び、売店全体が桜色になりとても華やかです」



スパイスフェアを開催 9月5日(土)～

「昨年、秋のイベントとして『スパイスフェア』を行っており、今年も9月5日から開催します。雲南市は、唐辛子や山椒、にんにく、生姜などの栽培・加工がとても盛んな、スパイスの町です。

今回の『スパイスフェア』は、雲南市特産の巨大唐辛子“オロチの爪”、調味料、ソース、ドレッシング、スパイス茶、麺など、地元のスパイスにちなんだ商品がずらりと並びます。ぜひ、お越しください」



木次乳業製品を販売して下さる理由

「木次乳業は地元が誇る乳製品メーカーなので、たくさんの種類の製品を陳列しています。特別に“木次乳業コーナー”と名付けた広いスペースがあります。

私事ですが、駅長になるまで私はあまり健康について考えたことがなく、乳製品も積極的にはとりませんでした。しかし、ここで木次乳業製品を取り扱うので乳製品を飲んだり食べたりするようになり、以前より健康になったような気がしています」

地元で愛される道の駅として

「平日はこの道の駅に、仕事をされている方や年配の方など、地元の方がたくさんいらっしゃるのので、エントランス付近に椅子と机をたくさん並べ、お客様にゆっくりいただく場所を設けています。施設内のコンビニエンスストアで購入されたお弁当やスイーツを食べたり、お知り合いとのコミュニケーションスペースなどとして、自由にご利用いただければと思います。

近年、雲南市内に4カ所ある道の駅で連携を図ろうと、話し合いの場を持つようになりました。これまで他人事だったお互いの道の駅ですが、共に協力し合い、雲南市の道の駅を活性化させたいと考えています」



駅長のおすすめ 『山椒ミルクソフト』

木次パスタライズ牛乳を使ったミルク感溢れるソフトクリームに、雲南市産山椒入りオリーブオイルが贅沢にかかっています。一口食べるとやさしい山椒の香りが口いっぱいに広がります。レストランでお召し上がりいただける他、施設内ポプラ(コンビニエンスストア)でテイクアウトできます。

1個 450円(税込)



道の駅『さくらの里きすき』

住所/島根県雲南市木次町山方1134-31 TEL/0854-40-0540
営業時間/休憩所 24時間営業 レストラン 9:00~18:00 売店 9:00~18:00
定休日/1月1日 施設/レストラン、軽食・喫茶、身障者トイレ、ショップ





木次乳業製品を販売して下さっている道の駅

①	さくらの里きすき	島根県雲南市木次町 国道54号沿い
②	掛合の里	島根県雲南市掛合町 国道54号沿い
③	たたらば壱番地	島根県雲南市吉田町 中国やまなみ街道沿い
④	おろちの里	島根県雲南市木次町 国道314号沿い
⑤	湯の川	島根県出雲市斐川町 国道9号沿い



イズモ・ラ・ルージュ

熟成を楽しむチーズ

木次乳業が最初に取り組んだ

チーズの一つに『イズモ・ラ・ルージュ』があります。

このチーズは、ゴーダチーズです。原産国のオランダでは、重さが10kgくらいのものから250gの小型のものがあります。木次乳業では食卓で気軽に楽しめるように、約180gのミニゴーダチーズを作ることになりました。

ゴーダチーズの熟成期間は、チーズの大きさにもよりますが、大きなものでは半年から1年以上のものもあります。小さな『イズモ・ラ・ルージュ』でも2〜3カ月、熟成させてから出荷します。

牛乳の乳質はチーズの品質に影響するのですが、熟成期間の長いチーズでは特に良質の牛乳が求められます。良質の牛乳を使うと、熟成後のチーズの風味が非常にクリーンで、コク味の中に不快な雑味が感じられないのです。

イズモ・ラ・ルージュは熟成を止めていないので、冷蔵庫で保管している間も熟成が進み、時と共にチーズのコクと旨みが深くなってきます。このチーズのファンの方々によれば、熟成の度合いによって、組み合わせるワインや日本酒の種類を変えて楽しむそうです。イズモ・ラ・ルージュは、

一見何の変哲もないナチュラルチーズに見えますが、刻々と変化する風味

の中で、お気に入りのタイミングやワインの組合せに出会ったとき何とも言えない大きな喜びがあるそうです。

イズモ・ラ・ルージュは薄く切ると良いです。熟成によってアミノ酸の量が増えるので、薄く切った方が舌の上で旨みが広がり、様々な味を感じることができ、おいしくなるのです。ほかの食べ方としては、1センチ角程度のブロック状にカットしてサラダにかけたり、ピザやグラタンにのせて加熱調理してお召上がりいただけます。

なぜ赤い？

イズモ・ラ・ルージュは、赤いワックスで覆われています。ワックスで覆うのは、水分の蒸発を防いだり、カビなどの雑菌が付いたりしないようにするためです。

なぜ赤色で覆っているのかというと、ベビーゴーダチーズは赤色で覆われているのが特徴だからです。エダムチーズでは、オランダの輸出向けが赤色で覆われていますが、ベビーゴーダチーズでは、その区別はないそうです。



チーズ職人・川本おすすめの、イズモ・ラ・ルージュのおいしい食べ方

イズモ・ラ・ルージュのトマトスープ

材料(3人分)

- イズモ・ラ・ルージュ …お好みで
- トマト …大3個
- 水 …300ml
- コンソメ(顆粒) …小さじ2
- 塩 …少々

作り方

- ① トマトは湯むき後、ざく切りにします。
- ② 鍋に①と水、コンソメと塩を入れて弱火にかけ、コトコト煮込んでトマトスープを作ります。
- ③ トマトの形が崩れるぐらいになったら火を止め、器に盛ります。
- ④ ③にスライサーで削ったイズモ・ラ・ルージュを投入します。



牛乳を飲むと太る?

牛乳は「カロリーが高い」「脂肪が多い」というイメージがありませんか?

牛乳を飲むと太ると、誤解をしている人が多いようです。

200mlの牛乳を飲むと

牛乳200mlのエネルギー138kcalは、20歳代女性の1日に必要な1,950kcalの7%にすぎません。

少ないエネルギーにもかかわらず、良質なたんぱく質、ビタミンAやB2、日本人に不足しやすいカルシウムを豊富に含んでいます。

中でもカルシウムは227mg含まれ、1日の推奨量650mgの35%を摂ることができます。

牛乳の脂肪分は、酪酸などの短鎖脂肪酸が含まれ、エネルギーとして代謝されるのでカラダに蓄積しにくい脂肪といわれています。

牛乳摂取量が多いほど低い体脂肪率

中学・高校生の男女延べ6,000人の調査によると、女子では牛乳を1日400ml以上飲むグループの平均体脂肪率は23.6%で、100ml未満のグループに比べ2%低いという結果が出ています。

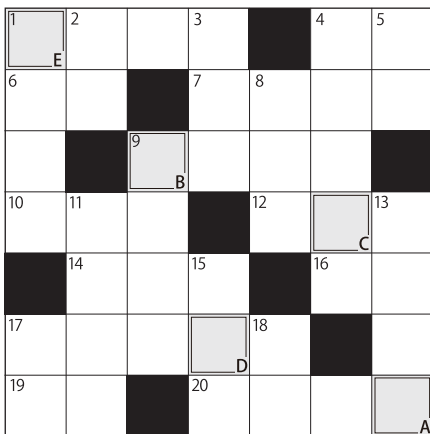
また、アメリカの研究でも同じような調査結果があります。詳しいメカニズムはわかりませんが、牛乳中のカルシウムが脂肪の燃焼を促進するのではないかと考えられています。

このように、少ないエネルギーで豊富な栄養が摂れる牛乳は、むしろダイエットの強い味方なのです。

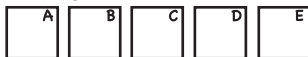


出典：一般社団法人 Jミルク
Japan Dairy Association (J-milk)

『ゴータチーズセット』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。

ゴータチーズセット

- イズモ・ラ・ルージュ 180g×1個
- 黒胡椒ゴータチーズ 180g×1個

タテのカギ

- ① “安藤 なつ”と“カズレーザー”のお笑いコンビ、『〇〇〇〇超合金』。
- ② 暖簾を〇〇る。
- ③ 宴のゲストの席を示した“〇〇〇表”。
- ④ 衣類の虫よけに使う、クスノキから抽出した昔ながらの防虫剤。
- ⑤ 牛を英語で言うとは?
- ⑥ 〇〇〇の体積の求め方は、半径をrとすると、 $4/3\pi r^3$
- ⑦ 新潟県妙高市に伝わる、唐辛子を発酵させた香辛調味料。
- ⑧ プレジャーボートを係留・保管する港湾施設。
- ⑨ 植物から生まれる和紙の三大原材料は、コウゾ、〇〇〇〇、ガンビです。
- ⑩ 『ひらけ!ポンキッキ』のキャラクターは、ガチャピンと?
- ⑪ 画像の最小単位。
- ⑫ 蚕さんの食べ物、この葉っぱ。

ヨコのカギ

- ① 目を動かして相手に意思を伝えたり合図をしたりすること。
- ② 花札：萩に猪 紅葉に〇〇 牡丹に蝶
- ③ 「人々を笑わせ、そして考えさせてくれる業績」に対して与えられるノーベル賞のパロディー、『〇〇ノーベル賞』。
- ④ 秋の七草の一つで、青紫色の花が咲く。
- ⑤ 絞った〇〇〇〇をそのまま詰めた、“ストレートジュース”。
- ⑥ フランスで行われる、24時間でのサーキット周回数を競う四輪耐久レース。
- ⑦ 物事の真意をよく理解せずに受け入れること。
- ⑧ ダンスが上達するために欠かせない、“〇〇〇感”。
- ⑨ “〇〇セミ”は、セミの抜け殻のこと。
- ⑩ ニンニクを粉末状にした香辛料。
- ⑪ ベートーヴェンのピアノ〇〇〇タ『月光』。
- ⑫ ノコギリ、ミヤマ、ヒラタなどの種類がある昆虫。



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.9係 宛に送ってください。

※応募のメ切りは2020年10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く、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.7の答えは

ソーダスイでした。

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。