

# MOMO TIMES

木次乳業の旬の情報をお届けします。



『Japan Cheese Awards 2022』

## オールドゴータが最高部門賞・金賞 受賞



2022年10月15・16日に東京で開催された『Japan Cheese Awards (ジャパンチーズアワード) 2022』において、弊社の『オールドゴータチーズ』が「非加熱圧搾/熟成4ヵ月以上」の部門で、最優秀部門賞・金賞を受賞しました。

『オールドゴータチーズ』は、弊社が自信を持ってお届けする大型ゴータチーズで、1年以上熟成させた長期熟成のチーズです。良質な生乳と長期熟成が醸し出す、芳醇な香りと濃厚な味を楽しめます。

『オールドゴータチーズ』のご購入は、弊社のオンラインショップで。(ただし、現在品切れ中です)

木次乳業オンラインショップ <https://kisuki-milk.ocnk.net>

### Japan Cheese Awards とは?

国産ナチュラルチーズを製造するチーズ工房は、現在、国内で300軒を超え、作られているチーズも多種多様となっています。

『Japan Cheese Awards』は、国内で作られたナチュラルチーズの品質評価のコンテストで、2014年に始まり、2年に1回開催されています。今年は5回目の開催で、109工房、311品がエントリーしました。

コンテストではチーズを21の部門にわけ、部門ごとに品質等の審査が行われました。

## ダムに見える牧場が「松江ツーリズム研究会 観光大賞」受賞



弊社の牛乳を搾乳してくださっている『ダムに見える牧場』が、「第5回 松江ツーリズム研究会 観光大賞」を受賞しました。「松江ツーリズム研究会観光大賞」は、島根県の観光振興や活性化に貢献した個人、団体を顕彰するものです。

『ダムに見える牧場』は、放牧酪農を広く知ってもらうことを目的に、牛との触れ合いや、バター作り体験、牧場探検といった、多方にわたる観光客の受け入れを実施しています。近年、“食育”という言葉が一般的に使われるようになってきましたが、実際に生産現場を訪れ、体験するという機会は必ずしも多いとはいえません。

『ダムに見える牧場』は、幼稚園や小・中学校、家族連れや修学旅行など、幅広く受け入れを行い、それぞれのニーズに合った体験メニューを用意し、SDGsにもマッチした体験型観光を展開している点が高く評価され、今回の受賞となりました。

←10月13日に松江市で行われた表彰式

『ダムに見える牧場』スタッフの大津 裕貴さんが表彰状を受け取りました。

### 放牧酪農とその景観を活かした食といのちの観光

『ダムに見える牧場』は、放牧酪農を広く知ってもらうことを目的に、牛との触れ合いや、牛が作る景観を楽しめる観光を提案しています。

牛乳等の乳製品は身近にあっても、牛や酪農との関係を意識することは意外と少ないようです。『ダムに見える牧場』では、牛の生活や酪農という仕事について親子で知ることができるよう、牧場を開放しています。

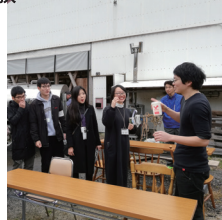
牧場の観光を通して、食やいのちや地域の仕事について、身近に捉える機会を提供したいと活動しています。



### ダムに見える牧場では、どんな受け入れをしているの？

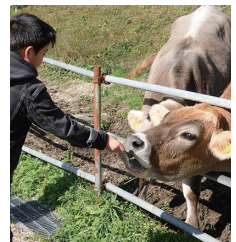
#### バターづくり体験

『ダムに見える牧場』の生乳を用いてバターづくりを行います。



#### 牧場探検

牧場内をまわり、牛の生態や牛の命について紹介します。



#### 牛カードの配布

牧場を訪れた子供を対象に、牛の名前や性格が記載されている“牛カード”を配布しています。“牛カード”を通して牛一頭一頭が異なる性格を持った生き物であることを感じることができます。

#### 『さくらおろち湖秋のFUNまつり』に参加

2020年度は牛のコスチュームを着用して放牧場で牛と一緒に写真を撮るプログラム、2022年度は牧場の森で集めた材料でどんぐりポットづくりを体験するプログラムを行いました。

参加した方の反応：「『ダムに見える牧場』の生乳が木次乳業の牛乳になることを知り、普段飲んでいる牛乳はこういうところでできているんだと、牧場をより身近に感じた」「牧場内でブラウンスイス牛と並んで記念撮影をしたが、牛の鼻息が思ったよりすごくて驚いた」「はじめは牛に恐る恐る触れていた子供たちが、最後には自分の手で牛に草を与えることができるようになった」など。

写真提供：奥出雲町観光協会

### 『ダムに見える牧場』代表 大石 亘太さんのメッセージ

ダムに見える牧場は、10年前より開発をはじめました。当時牧場の整備をお世話いただいた木次乳業さんと交わした約束が、“牧歌的な牧場作り”“夢のある酪農”をおこなうことでした。以来、来場された皆様に喜ばれるような風景を目指して、公園のような牧場づくりをイメージしながら酪農をおこなっています。牧場併設のカフェの建設や、山を利用した野外体験のための整備など、やりたいことはたくさんあります。これから1歩1歩、牛のあゆみと共に歩んでいきたいと思っています。これからもよろしくお願いいたします。



## 新社員紹介(令和3年5月～令和4年4月入社) 新社員に質問!!

### 【木次乳業に就職したいと思った理由】

出雲地方では牛乳といえば木次牛乳。私が通っていた小・中学校の学校給食も木次パステライズ牛乳でした。

私は牛乳が好きで、子供の頃はもちろん、社会人になってからも毎日、木次パステライズ牛乳を飲んでいました。この美味しい牛乳がどんな風に作られているのか? 製造に携わってみたいと思ったのが、木次乳業に就職したいと思った理由です。

### 【入社して驚いたこと】

木次乳業は地元では有名な会社なので、きっと最新の機械を使って乳製品を作っているものと思っていました。しかし、ミルクコーヒーを作る仕事をしてみると、自動温度管理装置ではなく、人間が付きっきりで温度を管理するアナログな感じに驚きました。

入社して初めて“山地酪農牛乳”を見ました。地元のスーパーではあまり見かけないパッケージなので、「あんな牛乳があるんだ!」とびっくり。今では一番好きな牛乳です。

### 【いちばん好きな木次乳業製品】

モッツアレラチーズ!! 研修の時に食べさせていただき、美味しいなと思いました。そのモッツアレラチーズを料理に使ってみようとしてネット検索したところ“カプレーゼ”という料理がたくさん出てきたので、早速作ってみました。とても美味しくできたので、以来、ワインのつまみなどにチーズ料理をよく作っています。

木次乳業のモッツアレラチーズは塩分が入っていないので、いろいろな料理に使いやすいと感じています。



わたなべ ひろき  
**渡部 浩樹**

令和4年4月入社 製造部

牧場で搾乳された原乳の受け入れやその乳質の検査、検査が終わった後の牛乳タンクの洗浄などが主な業務です。

島根県出身  
26歳

↑↑写真は今年5月におこなった新社員研修を兼ねた“田植え”の時のものです。



## 新社員研修で植えた稲が、社員食堂の玄米ご飯になりました。



『おまかせや』  
10月17日の献立

新社員研修で植えた弊社の田んぼの稲刈りが9月中旬に終わったので、木次乳業の社員食堂『おまかせや』では、今年も新米を提供し始めました。

10月17日は、玄米ご飯に合うおかずとして『ベーコンとじゃがいものミルクスープ』が登場。それに副菜2品と、デザートのみかんと柿でした。柿は社員が家でとれたものを持ってきてくれました。

『おまかせや』三加茂 真由美の語

「気温が20℃以上になる日もあれば肌寒い日もあるこの季節。今日は少し肌寒かったので、ほっこり温まってもらえればと、ミルクスープを作りました。

1人でおまかせやを切り盛りしているのですが、献立を考えるのは大変ですが、一生懸命考え作ったメニューを社員がおかわりしてくれるととてもうれしく、次回も頑張ろうと思います」



これまでミルクベースのスープは少し苦手でしたが、おまかせやのはとても美味しく、今日はおかわりしました。  
(営業課 宇都宮)

- ①鶏手羽元の甘辛さっぱり煮
- ②柿(社員からの差し入れ)
- ③チョレギサラダ
- ④ベーコンとじゃがいものミルクスープ
- ⑤みかん
- ⑥玄米ご飯(新米)



野菜の端境期におすすめ。

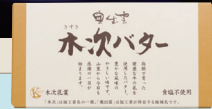
## おまかせの『ベーコンとじゃがいものミルクスープ』

### 材料(2人分)

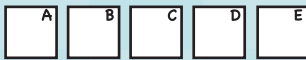
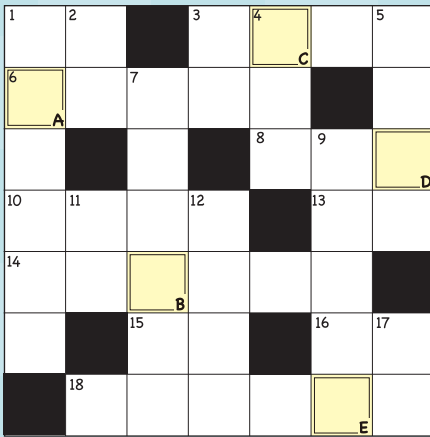
- 木次牛乳 ……1カップ
- 木次バター ……大さじ2
- 玉ねぎ ……1/2個
- じゃがいも ……2個
- スライスベーコン ……4枚
- 水 ……2カップ
- コンソメの素 小さじ1/2
- 塩 ……小さじ1/2
- 乾燥パセリ ……適量

### ☆作り方☆

- ① 玉ねぎは角切り、じゃがいもはいちょう切り、スライスベーコンは細切りにします。
- ② 鍋にバターを熱し、玉ねぎとベーコンを加え、玉ねぎがしんなりするまで炒めます。
- ③ ②にじゃがいもを加え、水、コンソメの素、塩を加えて、じゃがいもがやわらかくなるまで中火で煮ます。
- ④ 木次牛乳を加え、さっと煮て火を止めます。
- ⑤ 器に盛り付け、最後にお好みで乾燥パセリを散らします。



## 『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



マスにカタカナを入れて言葉を作ってください。

### プリン・ヨーグルト・ノンホモセット

- 【内容】
- プリン×4
  - きすきヨーグルト×4
  - ノンホモ牛乳(ピン)900ml×1

### タテのカギ

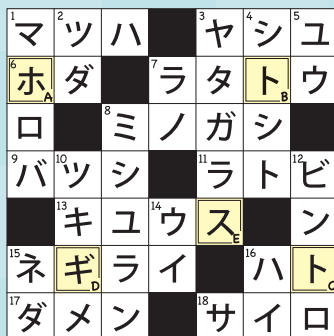
- ① 元々その地域に自然分布していた生物のこと。
- ② 音楽で“く”の記号は、“○○ッシェンド”。音を次第に強めることを表わします。
- ③ かわいらしく見える草やポーズなどを意図的に計算して行う、「○○とい女子」。
- ④ 食べ物の輸送量×輸送距離＝“○○○マイルージ”
- ⑤ 招き猫、パワーストーン、鼻の置物は、○○○○グッズです。
- ⑦ “一生に一度限りの機会”という意味のことわざ。
- ⑨ 企業が事業部などの一部門を独立させて別の会社をつくること。
- ⑪ 20世紀初めにピカソなどによって生み出された新たな美術表現の試み、“○○ビズム”。
- ⑫ “○○○○品”は、民衆生活の中から生まれ、日常に使われる地域独特の手工芸品。
- ⑬ 介護・支援を必要とする人が、介護サービスを円滑に利用できるようサポートする、“○○マネージャー”。

### ヨコのカギ

- ① 葉野菜を3～5cmぐらいの幅で大きめに切る、○○切り。
- ③ ムザブの谷、マトボの丘群、ウニアンガ湖群は、○○○○大陸にある世界遺産です。
- ⑥ 英語で消しゴムのこと。
- ⑧ ワインのアルコール○○○は、10-15%。
- ⑩ 熱意を持って物事を進めようとする前向きな気持ち。
- ⑬ 『R-1ぐらんぷり』は、○○芸人日本一を決めるお笑いコンテストです。
- ⑭ 江戸幕府から与えられた“朱印状”を持った西国の大名や京都・堺・長崎などの商人が、東南アジアなどへ船を出しておこなったのは、何貿易？
- ⑮ キムチや肉、魚介類、豆腐などを出汁で煮込んだ、朝鮮半島の鍋料理。
- ⑯ ことわざ「風が吹けば○○屋が儲かる」
- ⑰ 自然の毛皮に似せて作った、“○○○○○○一”。



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.11係宛に送ってください。

※応募のめ切りは2022年12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、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.9の答えは

**ホ ト ト ギ ス** 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。