

\\ せいぎょう牛乳は、わたしたちが愛情を込めてつくっています! //

生産者 江崎牧場 (指定生産者のうち1組)

牛から搾る生乳*の質は、牛の体調がとても大きく影響します。牛にストレスを与えず、快適に過ごせる環境をどれだけ整えられるかが重要なので、環境整備には常に気を配っています。美味しい生乳を出してもらうために、牛にとって気持ちよい搾乳をしてあげることが私たちの心がけのひとつです。

みなさんに美味しい牛乳をお届けするとともに、酪農の仕事や命の大切さなども伝えていけるよう、これからも美濃酪連さんといっしょに取り組んでいきます。

*生乳…乳牛から搾ったままの加熱・殺菌をしていない乳。



江崎牧場 江崎さんご夫婦と美濃酪連の担当者さん

製造者 美濃酪農農業協同組合連合会

せいぎょう牛乳は地元の生産者が搾った生乳を、その日のうちに(夕方搾乳の場合は翌日)製造工場へ集乳し、厳しい品質検査を行います。そして朝1番の製造ラインでパック詰めをし、翌日には組合員のみなさんへお届けします。生産と製造場所が近いからこそ新鮮で美味しい牛乳を、いち早く届けることができます。

産地見学や料理交流会など、組合員さんとの交流も大切に、より美味しい牛乳づくりに取り組んでいます。

せいぎょう牛乳は、地産地消の取り組みがいっぱい

取り組み 1 飼料用米で自給率の向上

現在、日本の畜産に用いられている飼料のほとんどは海外からの輸入に頼っています。そこで、美濃酪農農業協同組合連合会では、牛に与える飼料の一部をお米(飼料用米)に置き換える取り組みを積極的に行っています。

*指定生産者44戸のうち、24戸で取り組んでいます。(2016年度)

岐阜県でつくられた飼料用米を、岐阜県内の酪農家さんの牛が食べ、その牛の牛乳が「せいぎょう牛乳」として、コブズふの組合員さんに届けられます。せいぎょう牛乳は、岐阜県の美味しさがたくさん詰まった牛乳です。



飼料用米の利点

- ① 飼料の自給率を上げ、安定した飼料の確保ができます。
- ② 牛がどのようなものを食べているのかがわかります。
- ③ 休耕田を活用して飼料用米をつくり、地域活性化や環境保全に役立っています。



取り組み 2 お米づくり交流会(飼料用米)

田植え、稲刈りの時期には美濃酪連のみなさんも参加し、組合員さんといっしょにお米づくり体験をしたり、飼料用米の学習をしています。



田植え機に乗って、田植えをしました! 普段できない体験ができてよかったです。

子どもに、自分で植えた苗を秋に収穫する体験をさせたいので、田植えから参加したいです。



10月

稲刈り体験に参加しませんか?

今年の秋も稲刈り体験を予定しています。お知らせは「週刊コブズふ」、ホームページで行います。みなさんのご参加お待ちしております。



取り組み 3 産地見学で組合員さんと交流

生乳の受け入れから組合員さんにお届けするまでの工程見学や学習会、せいぎょう牛乳を使った美味しい料理づくりなどの交流をしています。

家族で美濃酪連さんへ工場見学に行き、せいぎょう牛乳についての学習をしたり、乳搾り体験などに参加しました。楽しい思い出となりました。(可児市 さゆなおさん)



昨年、工場見学に行きました。とても安心して飲む牛乳だと感じました。(笠松町 しりとりさん)



いろいろと丁寧に教えてもらって安心感が増えました! 地元で生産・加工されていて、うれしいですね!(郡上市 ゆさこさん)

\\ せいぎょう牛乳のここが好き!! //

さっぱりしつつも、コクがあり美味しいです。私も子どもたちも大好きで、毎週届くのを楽しみにしています。(岐阜市 みみこさん)

濃くて甘みがあり、とっても美味しいですよ〜。(大垣市 にゃごすけさん)

つくっている方の顔がわかるので、身近な感じがします。(各務原市 ぼっぼちゃん)



せいぎょう牛乳大好き〜♡

(可児市 さゆなおさんのお子さん)

乳本来の味がする気がします。(神戸町 リボンさん)

子どもがせいぎょう牛乳しか飲みません。スーパーで別の牛乳を買った時、パッケージを見せしていないのに「これはいつもの牛乳と違うから嫌だ」というくらいです。(岐阜市 かにゃさん)



クローズアップ わたしの逸品

\\ せいぎょう牛乳を使ったデザートレシピ大集合 //

牛乳もち

大垣市 いぬきさん



温かいとモチモチ、冷めるとムチムチ食感です。牛乳が苦手な方は、冷めてからのほうが食べやすいと思います。トッピングは、きな粉や胡麻、醤油ダレがお気に入りです♪

材料 せいぎょう牛乳…200cc 片栗粉…大さじ1 砂糖…大さじ1

- 作り方
- ① 鍋にすべての材料を入れ、混ぜ合わせる。その後、中火にかけてゴムべらなどでかき混ぜながら加熱する。
 - ② 餅のような弾力が出はじめ、まんべんなく固まったら、火を止めて1分ほど練り続ける。
 - ③ タッパーなどの器に入れ、あら熱がとれたら冷蔵庫で冷やす。
 - ④ 食べやすい大きさに切って器に盛り、好みのトッピングをする。

牛乳ういろ

可児市 ミコちゃんさん



牛乳が余ったときに、よくつくります。抹茶(小さじ1)を入れることもあります。コーヒーが一番好評です。砂糖を80gほどにした甘さ控えめのタイプが、夫や息子の好みです。

材料 せいぎょう牛乳…350cc 砂糖…100g 小麦粉…100g インスタントコーヒー…大さじ1 全開せず開け口だけあいた空の牛乳パック(1L)

- 作り方
- ① ボウルに小麦粉、砂糖、同量のお湯で溶いたインスタントコーヒーを入れ、軽く混ぜる。
 - ② ①に牛乳を2回にわけて入れ、ダマができないように泡立て器で混ぜ合わせたら、ザルか茶こしでこす。
 - ③ 空の牛乳パックに②を注ぎ、開け口を指でしっかり閉めながら横に倒し、開け口を上にして600wの電子レンジで7分半加熱する。
 - ④ 常温まで冷ましたらパックから取り出し、食べやすい大きさに切る。

白桃ミルクゼリー

下呂市 ミントの葉さん

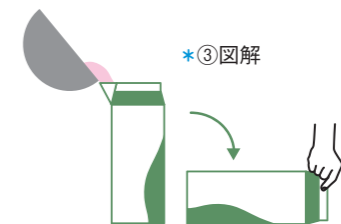


白桃のほか、黄桃やパイナップルの缶詰でも美味しくつくれます。ゼリー用液が余ったら好みの果物を入れて、フルーツゼリーにもアレンジできますよ。

材料

- ミルクゼリー せいぎょう牛乳…300cc ゼラチン…5g(顆粒タイプ) お湯(80℃以上)…50cc 砂糖…大さじ4
- 白桃ゼリー 白桃の缶詰…1缶 ゼラチン…5g(顆粒タイプ) お湯(80℃以上)…50cc 砂糖…大さじ1 サイダー…適量

- 作り方
- ① ミルクゼリーをつくる。お湯にゼラチンと砂糖を入れ、しっかり溶かしたら、牛乳を加えて混ぜ合わせる。
 - ② ①を容器に入れ、スプーンで1度かき混ぜてから冷蔵庫で冷やし固める。
 - ③ 白桃ゼリーをつくる。缶詰の桃とシロップを分けておき、白桃はスライスする。シロップにサイダーを加え250ccのゼリー用液をつくる。
 - ④ お湯にゼラチンと砂糖を入れ溶かしたら、③のゼリー用液を入れ混ぜ合わせる。
 - ⑤ 固まったミルクゼリーの上に、スライスした白桃をバラの花のように並べ、④をそっと流し込み冷蔵庫で冷やす。



*③図解



美濃せいぎょう牛乳(超高温殺菌/緑) 1L 本体価格 225円 税込価格 243円 次回予定 毎週

「コクがあって美味しい!」と人気のせいぎょう牛乳は、味へのこだわりはもちろん、地域や環境にも配慮してつくられています。岐阜県で生産された牛乳を飲むことは地産地消、地域の応援にもなりますね! 今回はせいぎょう牛乳を製造する美濃酪農農業協同組合連合会(美濃酪連)の取り組みや、これらの時期にぴったりのデザートレシピを紹介します。

せいぎょう牛乳、美味しさの秘密を探る!