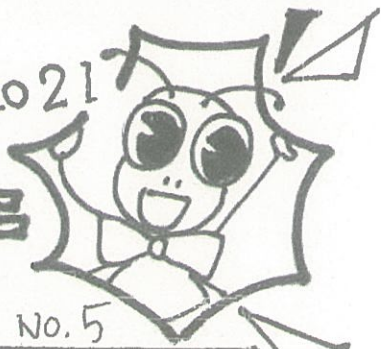


# しぼりっくが通信

2021

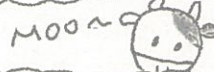


NO.5

先日、エリア委員会では、美濃酪連さんに「せいきょう牛乳」のお話をうかがいました。



牛乳は、できるだけ近い所でしぼって早くみなさんの所に届き、飲んでもらう方がいいため、岐阜県内の酪農家さんが、365日休まず、牛の世話をし、私たちの食卓に届きます。



せいきょう牛乳は、遺伝子組み換えのない飼料にこだわり、生産者の確かな品質と安心への努力を形にした「ほぐくみ自慢」の商品です。



近年の猛暑で気温35℃以上になると、牛もバテてしまうため、大型せんぷう機やミストの導入もされています。

どちら派？ 緑？ 紫？

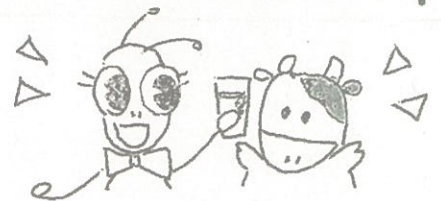
<p>美濃せいきょう牛乳(緑)</p> <p>130℃ 2秒殺菌 [超高温殺菌]</p> <p>成分無調整</p> <p>乳脂肪分 3.6%以上</p> <p>賞味期限 約11日</p>
<p>せいきょう牛乳(紫)</p> <p>65℃ 30分殺菌 [低温殺菌]</p> <p>成分無調整</p> <p>乳脂肪分 3.6%以上</p> <p>賞味期限 お届け日を含め5日</p>



(日本乳業協会によると)  
「成分無調整」とは、牛乳の製造工程で、成分を調整(加えたり、除いたり)していないもので、生乳100%種類別「牛乳」の表示があるものです。

一般的に低温殺菌牛乳は、より生乳に近い風味で本来の栄養やおいしさを味わえる牛乳とされています。

美濃酪連さんのお話より...  
—組合員の皆様へ。  
昨年春、コロナによる全国一斉の学校休校の際、給食がストップし、牛乳が出荷できなくなりました。牛の為に毎日乳はしぼらないといけないため、生産者さん達は本当に困っていました。  
そんな時「せいきょう牛乳」をたくさんの方々に応援していただきました。  
本当にありがとうございました。



♡ みなさんの知りたい事、教えてください。

コープぎふ  
岐阜南エリア委員会  
岐阜南支所  
コープスきふ 0120-453-277

名前「00牛乳」  
は「00」



# 生乳100%! いろんな牛乳

牛乳類には、成分中の乳脂肪分、無脂肪固形分の占める割合などにより「種類別」という表示が記載されています。ここに「生乳」「成分調整牛乳」「低脂肪牛乳」「無脂肪牛乳」と書かれた4種類が、生乳を100%使用した牛乳です。

牛乳	成分調整牛乳	低脂肪牛乳	無脂肪牛乳
種類別「牛乳」は成分の除去を一切おこないません。 ●● せいぎょう牛乳 ●● 美濃せいぎょう牛乳	乳脂肪などを一定の濃度に調整した牛乳です。	生乳の乳脂肪分を0.5%以上1.5%以下に調整した牛乳です。	生乳からほとんどの乳脂肪分を取り除いて0.5%未満に調整した牛乳です。

(全国農協乳業協会・日本酪農乳業協会より)

美濃酪農各社に教えてもらった「アイスクリームのレシピ」です。  
作った感想・食べた感想などお寄せください。(いつでも受け付け中)

## かんたん牛乳アイス



### 材料 2人分

牛乳 200ml  
さとう 大さじ3  
バニラエッセンス (あれば少々)

小ジッパー袋 (Sサイズ)  
大ジッパー袋 (Lサイズ)  
氷 400gくらい  
塩 70g

※ジッパー袋は丈夫なもの  
軍手 または タオル

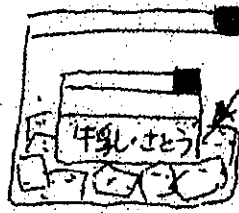
### 作り方

- ① 小ジッパー袋に、牛乳、さとう、バニラエッセンスを入れ、空気を出来るだけ抜いてしっかりと封をします。袋の上からもち、中身をよく混ぜます。
- ② 大ジッパー袋に氷を全部入れ、フリフリするように塩も全部入れます。封をして氷と塩が混ざるようにフリフリします。
- ③ 大ジッパー袋の中に、小ジッパー袋を入れ、空気を出来るだけ抜いて封をし、しっかりとします。

小ジッパー袋の材料1に 塩 氷がまざらないように!

- ④ 軍手やタオルを使って、袋の上から30秒くらいもんだりします。だんだんシャーベット状に牛乳が固まってくるので、氷が溶けてくるので、氷が軍手やタオルを使って下さい。

- ⑤ 全体がシャーベット状に固まってきたら、袋の上から取り出しお皿に盛り、完成!!



外気温に  
よって凍り  
やすくなる  
水+塩  
周りの温度を  
下げるか塩が  
あります。