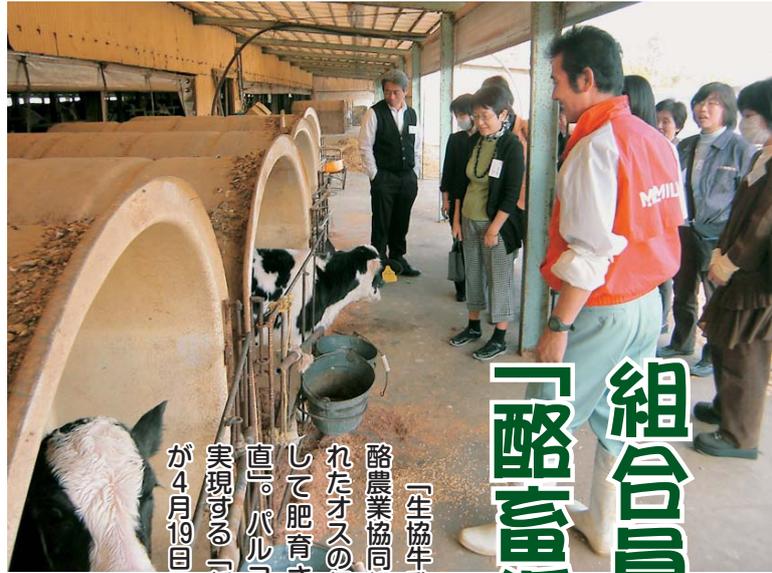


産直「生協牛乳」の産地、おかやま酪農業協同組合（以下おか酪）では生まれた仔牛がメス牛なら、そのまま、酪農家が乳牛として飼育しますが、オス牛なら岡山県から離れた地域も含めて遠い牧場に引き取られ、肉牛として肥育され、一般の市場へ流通していきます。同じ岡山県の産直牛肉の産地のイサミ吉備高原牧場（以下イサミ）では肉牛として肥育する仔牛を北海道などの遠方から引き取っていました。遠距離の移動により、仔牛が疲労し、10kgも痩せたり、費用の面で大きな負担でした。

産地訪問した組合員がその話しを聞き、「何で仔牛をおか酪からもらえへんのん？」という何気ない疑問の声を漏らしました。それをきっかけにして産直牛乳の産地と産直牛肉の産地が手を組み、酪畜循環産直が実現します。これによって費用の削減だけでなく、産直牛乳を生産するために飼育管理された母牛から生まれたオス仔牛の牛肉が実現します。生協組合員がこれまで以上に牛乳を飲むことで、生協牛乳生産者の経営を支えることができます。また、岡山県内の輸送で地球環境にもさらにやさしいものとなります。



組合員の声から実現の「酪畜循環産直」

「生協牛乳」の産地、おかやま酪農業協同組合（岡山県）で生まれたオスの仔牛が「産直牛肉」として肥育される「酪畜循環産直」。パルコープが架け橋となり実現する「新しい産直」の調印式が4月19日に行なわれました。



(有)イサミ吉備高原牧場
松下さん

約500頭の牛のうち、少しずつおか酪からの仔牛が来るようになりました。生産者が分かるから余計に、1頭1頭それぞれの違いや状況を感じ取り、少しでも大きく健康な牛づくりをしています。



おかやま酪農業協同組合
生産者 **石原さん**

うちで産まれた仔牛が、どんな所でどんな人たちが育ててくれるのか、どんな人たちへの牛肉になるのかが分かることは、生産者にとって嬉しいことです。



牛乳を使ったレシピが11面にあります♪

cooking

Pa・ぱつとクッキング ①

材料・4人分

- 長芋……………400g
- 鶏ミンチ……………80g
- だし……………1カップ
- ④ うす口しょうゆ・みりん……………各小2
- だし……………1カップ
- ⑤ こいしょうゆ・みりん……………各小1
- ⑥ 塩……………少々
- 片栗粉……………小2
- しょうが……………少々



一人当り
131Kcal

長芋のそぼろあん

作り方

- ①長芋は1/4の長さに切り、皮をむく。
- ②鍋にだしをはり、弱火で5～6分煮て、④を加えてさらに5分ほどこと煮る。
- ③耐熱ボウルに鶏ミンチを入れ、⑥を注ぎながら細かくほぐす。ラップをふんわりとし、600Wの電子レンジに約3分。一度さっと混ぜて再びレンジで3分間かけ、はしでほぐすように混ぜる。
- ④長芋の汁けをきって器に盛り、③のあんをかけておろししょうがのをのせる。

材料・2人分

- なす……………2本
- 白すりごま……………大2
- ④ マヨネーズ……………大1
- 砂糖・しょうゆ……………各小1
- 青じそ……………2枚
- サラダ油・塩・酒……………各少々



一人当り
130Kcal

なすのごまマヨネーズあえ

作り方

- ①なすはへたを切り落とし、皮をむいて10分ほど水にさらし、水気をふく。
- ②なす全体にサラダ油をさっとぬり、塩・酒をふる。
- ③耐熱皿に並べ、ふんわりとラップをかけて電子レンジに約3分かけ、たてに4つ割りに切る。
- ④④を混ぜ合わせて③をあえ、器に盛って青じそのせん切りを天盛りにする。