



4月26日土曜日 WA+SEN で60名の応募の中から抽選でおかあさんと子どもさん、おばあさんと子どもさん、お友達グループ、おひとりさまの18名が参加されました。はじめに大山乳業さんから酪農家さんや「商品のおいしさのひみつ」についてお話がありました。



酪農家軒数が減少していく中で大山乳業のある鳥取は県をあげて、よりおいしい牛乳を届けようと、大規模化、法人化にし、生産・処理・販売の一貫体制（1県1生産組織、1処理工場）の酪農専門農協です。



おいしい製品は良質な生乳から
良質な生乳は健康な牛から
牛の健康管理、牛舎環境をチェックしています。



わたしの
エプロンネ



「バター作り」に挑戦

材料・・・生クリーム
道具・・・カップ、プチプチ、輪ゴム



作り方

- ①カップに生クリームを入れる
- ②しっかりとフタをする
- ③プチプチでくるむ
- ④よく振る



参加された組合員さんから「バターが生クリームだけでできているとは知らなかった」「バター作りがシェイクするだけでできて、ホントに白いバターになっていた」「振るのがたいへんで筋肉痛になるかと思いましたがいつの間にか固体になっていて、味わうとしんどさは飛んでいきました」「子どもが大山乳業さんのお話を静かに聞き、バター作りにとりくんでいる様子は学校の授業より集中していたのではないかと思う。」の感想がありました。