

よんで

Smile Konohana

第20号



此花地域活動委員会



大山乳業農業協同組合

さんに行ってきました♪

白バラコーヒーでおなじみの鳥取県にある「大山乳業」さんにお伺いして、「利用している人が笑顔になるための取り組み」を学んできました。

まずは、工場見学を見学通路から行いました。牛乳がパックや瓶に詰められていく光景を丁寧な説明とともに見学させていただきました。工場内はとにかく清潔で機械はすべてぴかぴか。やはり、毎日の洗浄は欠かさないそうです。安心して口にすることが出来ると感じました。

学習会はココラボ企画の「大山1.5低脂肪牛乳」の試飲から始まりました。参加者の皆さんからは「美味しい!」「甘みがある」などといった感想が口々に飛び出します。「低脂肪乳(加工乳)」と「低脂肪牛乳(成分調整牛乳)」の違いも説明していただきました。低脂肪乳は生乳に脱脂粉乳(乳製品)を加えた牛乳。低脂肪牛乳は生乳の脂肪分を除去し、乳脂肪分を0.5%～1.5%に調整したもので材料は生乳だけなんです。まさに目からうろこが落ちる衝撃を受けました。毎週企画があるので気になった方はぜひ利用してみてください。普段利用していませんでしたが、暑くなってきたら低脂肪牛

乳にしたいと思いました。

ほかにも、試食を交えながら代表商品でもある「白バラコーヒー」や支所開発商品の「からだに素敵なヨーグルト」「大山高原生クリームヨーグルト」「白バラ牛乳ロール」のこだわりを教えてくださいました。

続いて大山乳業さんについて学びました。来年80周年を迎えられる大山乳業さんには、県内すべての酪農家が生乳を出荷し一日約160トン(年間6万トン)が工場に集められます。

基本理念である「あなたへ贈る「白の一滴、心の一滴」～酪農家の心を食卓へ～」のために、良い生乳でなければよい製品はできません。そのために生乳の品質向上と循環型酪農の実践を行っており、獣医さんも所属する「酪農指導部」があり乳牛の飼育、経営、飼料作りなど生乳生産をサポートされています。

学習会の最後にアイス作りをしました。とっても簡単で美味しくて楽しかったです。バスに乗り込む前にカウイーのみるく館でたくさんお買い物もしました。参加者の皆さんのご協力、また、素晴らしいバス運転手さんのおかげで長い道中も快適に過ごせました。ありがとうございました。

アイスクリームの作り方

材料(1セット分)

牛乳 50cc

生クリーム 50cc

スティックシュガー 2～3g

氷、塩適量

袋(小) 口がしっかり閉まるもの

袋(大) 口が閉まるもの

1、袋(小)に牛乳・生クリーム・砂糖を入れる

2、1を氷と塩を入れた袋(大)に入れる。

3、タオルでくるんでしっかりふる(10分ぐらい)

4、固まったら完成♪



さっぱりとした口当たりで美味しいです。
生クリームを少し多くするとなめらか～



参加者の声

- ・工場がきれいなので、安心して利用できます。
- ・低脂肪牛乳の良さがわかりました。
- ・基本理念が素晴らしいですね。これからもよろしくおねがいします。

