

とちぎの牛乳おやか収穫体験

VOL.6



牛乳の収穫体験



この牛乳は濃いめなのにスッキリしてる

ボク、牛乳苦手だったけど、この牛乳なら飲めちゃうよ！

全国2位の“とちぎの牛乳”

栃木県の牛乳の生産量が、北海道に次いで全国2位って、知ってましたか？ 栃木県では、牛を育てるために土づくりからこだわり、「健康な体」をつくるために大切な牛乳をたくさん生産しています。今回は小平市の筈木駿一くんとお姉ちゃんの愛美ちゃん、直美ママ3人が、栃木県黒磯市の酪農家・人見さんの家におじゃましました。

3人は、牛さんを見る前に、農家さんでしぼった牛乳が集められる施設の一つ、「栃木県酪農業協同組合」に立ち寄りしました。「ここでは、4に冷蔵保存されて集まってきた牛乳を、検査や殺菌をして、約30種類の牛乳パックに詰めて商品化しています。首都圏のみなさんの近くのスーパーでも売られています。後ろに製造場所が書いてあるので、ぜひ栃木の牛乳を飲んでみてください。神様が授けてくれた最高の栄養食品が、牛乳。栃木の牛乳はおいしいですよ」と専務の石川正明さん。



ふっつて

乳脂肪45%の動物性生クリームをカップに入れて15分間いっしょうけんめいふったら、おいしいバターができた！イチゴミルクも作ったよ



人見さんのお宅では、ご夫妻の勇さん、トミイさん、そして3代目になる長男の孝允さんの3人で、約120頭の牛を飼っています。「朝と夕方お乳をしぼって、毎日3tの牛乳を組合に納めています。牛は牛舎の中を自由に歩き回り、好きなときに寝て餌を食べます。乳しぼりの時間になると牛が自分で小屋に移動するんですよ。私たちが管理するというより、牛の生活にあわせてストレスのない環境を作るのが仕事。環境が良ければ、おいしい牛乳をたっぷり出してくれます。」(勇)

「牛が穏やかな顔をしているのは、安心して飼っている証拠ですね」(ママ)
「牛を育てるには、餌も肝心。牛は、子牛のために栄養の高いミルクを蓄えようと、たくさんの餌を食べます。私たちは、その餌となる草を作るための土づくりから始めます。牛の糞尿をリサイクルして堆肥を作り、自然で安全な土壌を作って、草を育てているんです」(勇)
「周辺のきれいな緑は餌になる草なのね。肥沃な栃木の大地は、畜産にも関係していたんですね」(ママ)



(社)とちぎ農産物マーケティング協会

〒320-0033 栃木県宇都宮市本町12-11 JA会館4階 電話028-626-2150 HP「カラダにとちぎ」http://www.tochigipower.com/