

産直産地交流ツアー **報告**

**「これからも いっぱいぎゅうにゅうを
のみます」** ~岡山・モーモーツアー~

7月28日(土)・29日(日) 参加41名

パルコープの「生協牛乳」と「産直牛肉」の産地・岡山県「おかやま酪農業協同組合」、「イサミ吉備高原牧場」は、「酪畜循環産直」のとりくみでつながっています。今年も、組合員さんが両産地を訪問・交流し、楽しい体験とともに、生産者の苦労や商品について学びました。



乳牛生産者の
左から権田さん、宮野さん

うしごやの中は、ちょっとくさかったけど、おとなのうしや、赤ちゃんのうしを見れてうれしかったです。おとなのうしは、おっきいな~と思いました。赤ちゃんのうしは目がくりくりしていてとってもかわいかったです。これからもいっぱいぎゅうにゅうをのみます。

(都島区 丸山かなちゃん)



イサミの梶永さんから産直牛のお話を聞きます

おかやま酪農業協同組合

生協牛乳 冷蔵
1L

10月1回

208円

※毎週企画

※「自動注文システム」に登録すれば、注文忘れなく便利です。



牛乳に対する価値観が変わりました。和牛や交雑種に人気集中し、乳牛であるホルスタイン種が不足。その上、牛乳を飲む消費者が減少しているため多くの酪農家が毎年離農し続けているそうです。この先、10年、15年後にはスーパーで簡単に牛乳が買えなくなるかも?!そんな中で生協さんは生協牛乳と産直牛肉を結び「酪畜循環産直」のとりくみをしておられ、良質な牛乳、牛肉を生産するために乾草、麦、とうもろこしなどバランス良く与え、 unnecessary 抗生物質を与えずに健康的な牛を育てる事に、生産者さんたちが積極的にとりくむ姿にとっても感動しました。(住之江区 山下恵子さん、牛の絵は山下たけしくん)



※酪畜循環産直って?
「生協牛乳」の産地・おかやま酪農業協で産まれた“ホルスタイン種のオスの仔牛”を受け取り、「産直牛肉」としてイサミ吉備高原牧場で肥育。ふたつの産直産地とパルコープがつながるとりくみ。

cooking

生協牛乳を使って Pa・ぱっとクッキング 64



材料・2人分

- 牛乳.....1カップ
- れんこん...80g
- 生姜.....30g
- 玉ねぎ.....1/4個
- ブイヨン(チキン・ポーク味).....1袋
- バター.....小1
- 塩・こしょう.....各少々

ホットでも、アイスでもOK



1人当り
134Kcal

作り方

- ①れんこん、生姜はそれぞれ皮をむいてすりおろす。
 - ②鍋にバターを溶かして、うす切りの玉ねぎをすき通るまで炒め、水1カップ、牛乳、ブイヨン、れんこんを加え、煮立ったら弱火にし、約10分間煮る。
 - ③塩・こしょうで味をととのえ、生姜を加え、軽く混ぜて火を止める。
- ※アイスの場合は、③までの工程は同じで、その後冷蔵庫で冷やします。

材料・5個分

- 牛乳.....400cc
- 砂糖.....大3
- 粉末寒天
- ①.....1/2袋(2g)
- 水.....100cc
- ②白玉粉.....大4
- 水.....大2
- ゆであずき.....大2

白玉入りの牛乳かん



1個当り
113Kcal

作り方

- ①②をボウルに入れ、耳たぶ位の硬さに練り、10等分に丸めて熱湯に入れ、1分ほどゆで、冷水にとる。
- ②牛乳と砂糖を火にかけ、かき混ぜながら温め砂糖を溶かす。
- ③別の鍋に①を入れ、火にかけかき混ぜて寒天を溶かし、沸騰したら火を止めて、②を混ぜて粗熱を取る。
- ④③を水でぬらした器に流し入れ、①の団子とあずきの半量を入れて冷蔵庫で冷やし、固まってきたら残りを入れて冷やす。

白玉あずきミルク寒天