

県内の畜産農家が頑張っている姿や安全・安心でおいしい畜産物を生産している状況・販売情報など「畜産農家の元気だより」で消費者の皆さまに提供してまいります。

安全・安心で
おいしい
県内の畜産物をぜひ
ご賞味ください



片倉牧場 〈平塚市〉

「若い力とともに」

今回お邪魔したのは、平塚市豊田で牛70頭を飼育する酪農家の片倉幸一さんです。

幸一さんは三代目でお祖父さまの半三さんから始めて70年ほど酪農を続けており、お父さまの松雄さんの代で現在の場所に移転しました。

片倉さんは湘南の酪農後継者の集まり「角笛会」の会長をなさっており、市、県、セントラルジャパン等の共進会に毎回出品するなど積極的に活動しております。平成25年には神奈川県乳牛共進会で経産牛部門最高位の農林水産大臣賞を受賞されました。



現在片倉牧場では珍しいジャージー牛を8頭飼育しており、専用牛舎を建設中です。きっかけは幼稚園や小学生の見学を受け入れた時に「違う品種を見せたかったから」と片倉さんは仰っていました。乳量が少なく経営が難しいジャージー牛ですが自給飼料を与えてコストを抑えたり、体外受精卵を活用して和牛子牛を生産することで搾乳に頼らない経営スタイルを確立しました。

片倉牧場では5名で牧場を運営しています。平成30年4月より県内農業高校を卒業した松本七海さんが期待の新人として入社しました。「仕事について片倉さんは一から十まで全て教えてくれない。時には失敗したり、自分で考えながら出来たとき、とても楽しい。」と松本さんは笑顔で楽しそうにお話してくれました。「若い人手が増えることで牧場の維持・増頭が出来る。今後はホルスタイン50頭、ジャージー牛10頭の総頭数80頭まで拡大したい。」と片倉さんは力強く将来像を語っていただきました。

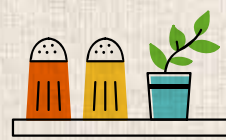
(JA東日本くみあい飼料 村田)



エコープマーク品で作る

おいしいレシピ

エコープマーク品を使って、神奈川の畜産物をおいしくいただくアイデアレシピをご紹介します



エコープ
『牛乳かんの素』
を使って作る

黒蜜きな粉かん



エコープ
牛乳かんの素

96g (32g×3袋)

甘さ控えめでさっぱりした風味の牛乳かんの素です。

エコープ
マーク品

材料 (3人分)

- 牛乳かんの素 1袋 (32g)
- きな粉 大さじ 2
- 牛乳 300ml
- 黒蜜 小さじ 2
- トッピング用黒蜜 適量

作り方

1. 牛乳かんの素ときな粉を粉のまま混ぜ合わせておきます。
2. 耐熱容器に牛乳を入れ、電子レンジ(500w)で約4分加熱します。
3. 2に1を加え、泡立て器で約1分かき混ぜよく溶かし、さらに黒蜜を加え軽く混ぜます。
4. お好みの型に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固めます。
5. 食べやすい大きさに切り分け、黒蜜をかけてお召し上がりください。



エコープ
『むしパンミックス』
を使って作る

オレンジ蒸しケーキ



エコープ
むしパンミックス

1.5kg

手軽におやつ作りが楽しめます。

エコープ
マーク品

材料 (4人分)

- むしパンミックス 200g
- 卵 2個
- 砂糖 50g
- サラダ油 40cc
- JAみかん畑(果汁100%) 100cc



作り方

1. 卵を軽く泡立てます。これに砂糖、オレンジジュース(JAみかん畑)を加えます。
2. むしパンミックスとサラダ油を入れ、よく混ぜ合わせます。
3. お好みの容器に生地を流し込み中火で15分蒸します。

Point

やわらかい容器は
生地が流れ出してしまうので注意



材料のお買い求めは、お近くのJAもしくはJA直売所まで!

