

畜産農家の元気だより

第12号

県内の畜産農家ががんばっている姿や安全・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。



県内の生産者、乳業メーカー、関係団体、行政（神奈川県）は、神奈川県の酪農業と県産牛乳のPRを目的に食育を通じた普及啓発活動に積極的に取り組んでいます。今回は、その取り組みの中から小学生などを対象にした「牧場&牛乳工場見学ツアー」について紹介いたします。



牧場見学の様子
(伊勢原市内)

牛乳工場見学

平成28年12月3日には、小学生とその保護者を対象とした牧場&牛乳工場見学ツアーを開催22名の親子が伊勢原市内の牧場と雪印メグミルク 海老名工場を見学しました。

今回は定員の30倍を超える応募があり、身近な生産現場に対する消費者の関心の高さがうかがえます。牛舎で子供達が熱心に質問したり、エサやり体験や可愛らしい子牛に歓声を上げる様子が印象的でした。終了後のアンケートでは「これからは牛乳をいっぱい飲むようにします」という子供の声も。



二本松小学校の出前授業の様子

酪農に触れる

また、12月12日には、相模原市立二本松小学校で、5年生を対象に出前授業を行いました。

当日は相模原市畜産振興協会肉用牛・酪農部会の全面協力のもと、沢山の地元酪農家の方にご参加頂き、搾乳体験、子牛のふれあい体験、酪農家のお話の各コーナーで小学生と交流を図ることが出来ました。また、同校に学校給食用牛乳を提供している乳業メーカーの方に牛乳の栄養のお話をして頂きました。更に学校に牛が来るのは初めてということで、いつもとは違う授業に子供達の笑顔が弾けていました。今後も牧場&牛乳工場見学ツアー・小学校出前授業を開催する予定です。

雪印メグミルク海老名工場はどなたでも見学ができます。詳しくはHPをご確認ください。



雪印メグミルク工場見学お申し込み

見学は完全予約制のため、見学希望日の7日前までにお電話でご予約ください。(詳細はHPをご確認ください)

雪印メグミルク(株) 海老名工場 TEL: 046-240-6300

【受付時間】月~木 9:00~12:00、13:00~16:00

(祝日、年末年始、休館日等は除く)



雪印メグミルクHP

こちらも… →

(雪印メグミルクミルクビレッジ)

ミルクに関する情報がご覧いただけます





店舗内には
卵キャラクターが

今回、お邪魔したのは西武新宿線「下落合駅」北口を出てすぐのところにある、JA全農たまご(株)の初となるスイーツショップ「たまご COCCO(ココ)」です。

JA全農たまご(株)は、JAグループの一員として「新鮮・美味・安心」を基軸に全国でたまごを販売しています。そのJA全農たまご(株)が、初となるスイーツショップをオープンしたのは昨年8月25日です。

消費者との直接コミュニケーションを取る機会を増やしていくことや、鶏卵の使用可能性を広げるためのあらたな手法を検討したところスイーツ事業の構想が浮上したとのこと。

担当の齋藤さんからは「当社自慢のたまごをたっぷり使って作ったスイーツです。みなさんにほっこり、幸せな気持ちを感じてほしい、そんな願いを込めて作っています。」とのことでした。

現在では、地域のみなさまにご利用いただくとともに、近隣の飲食店や、大手町のJAビル地下1Fにオープンした全農アンテナショップ「いちごいちえ」への販売もしています。また、作りたてが一番ということで、シュークリームのカスタードクリームはパティシエさん達がその日の朝から炊き上げているため、販売は午後からになるとのことです。

当日は、「しんたまぷりん」と「しんたまロール」を試食しました。「しんたまぷりん」は、シンプルな材料のみを使用していて、口触りが滑らかで、甘味を抑え、たまごの美味しさが伝わる味でした。「しんたまロール」は、全卵を使用した生地は焼き色に黄色が際立ち、ふわふわした食感でした。現在は、店舗のみの販売となっていますが、お取り寄せも検討しているとのことです。



同社はホームページも充実しており、たまご相場はもちろんのこと、消費者向けに生産に関する情報(飼料など)やたまごを使った料理の紹介などさまざまな情報が掲載されています。



→全農たまごHPキャラクター
「オムレッツ」



<http://www.jz-tamago.co.jp/>

簡単たまごメニュー

Aコープらっきよ酢で作る『カレー酢エッグ』

【材料】

☆ゆで卵 4 個
☆漬け液
エコープらっきょう酢 ½カップ
カレー粉 小さじ½

- ① 小鍋に漬け液の材料を入れて中火にかけ、煮立ったら火を止める。
- ② ゆで卵は殻をむく。
- ③ 密閉できる保存袋に漬け液とゆで卵を入れ、液をからめ、空気を抜いて袋の口を閉じる。

※冷蔵庫で一晩おき、翌日から食べられます。
(4~5日以内にお召し上がり下さい。)



らっきょう以外に
しょうが等も
おいしく漬かります。



エコープ
らっきょう酢