

知多半島QUALITY 牛乳

— ミルク —

“乳牛”からの恵み ソフトクリームができるまで

酪農業が盛んな知多半島は、美味しい牛乳がたくさんとれる全国でも有数のエリア。「ミルクショップ知多農場」さんで、その美味しさを探ってきた。



7

本来の味を引き立てる控えめな甘さで、濃厚でなめらかな食感だ。ジャージー牛のミルクは脂肪が多く含まれているからか、うずがっかりしていて美しい。口に入るとサクッと溶けて後味さっぱり

ソフトクリームの製造工程

ソフトクリームの完成!

3

牛のお世話をする酪農担当の娘さんから調理担当の母、山本厚子さんへ、搾りたてのミルクが大切に手渡しされる



6

パステライザーから取り出したものをベースと呼ぶ。これに砂糖と生クリームを入れ混ぜ、フリーザーに入れて攪拌しながら冷やす



5

68℃で30分間殺菌する。低温で殺菌することで、タンパク質を壊さず、生乳本来の味が残る



4

搾りたてのミルクをこしながら、低温殺菌することができるパステライザーという機械に入れる



ウモウモ
今回ミルクを搾らせてもらったのは、平成21年生まれの通称マルちゃん。3年前に北海道からここに来て、4回出産を経験したベテラン。昨年12/31にも出産

Jersey

原産地はイギリスジャージー島。ジャージー牛は小型で乳量はホルスタインの3分の2程度だが、そのミルクは濃厚で、乳脂肪5%、無脂固形分率9%を超える。美味しく栄養価の高いのが特徴。日本では1万頭しか飼育されていない。

とれたてのミルクを使って 独自の味わいを提供

運ばれたミルクは、すぐ低温殺菌される。朝の搾りたてをお客さまに出すためだ。牛舎のすぐ横に隣接されている「ミルクショップ知多農場」は、搾りたてのミルクを使ってさまざまな加工品を提供。牛乳、ソフトクリームやピザなどがいただけるカフェになっている。もちろん、天気の良い日は放牧された牛に草を与えたり牛に触ったりもできる。「搾りたての牛乳を飲みながら牛たちと触れあって、その味わいを感じていただくと嬉しいです」と調理担当のオーナー山本さん。バターやチーズを作るのに適している濃厚なジャージー牛のミルクだけあって、メニューにはその風味を活かしたピザやドリアなどの軽食も並ぶ。「母牛は仔牛を育てるためにミ

ルクを出すんです。それを分けてもらうので、私たちが美味しく作るのは使命ですね」と山本さん。最近、モッツアレラチーズを完成させたので、今度は熟成チーズを作ることが目標なんだそう。

ほかにも、地元産のフルーツやキノコ、名古屋コーチンなど地元食材を使って、ここでしか出せない味にこだわります。「牛の数は少ないけれど、その分愛情をたっぷりかけた牛のミルクを使って、美味しいものを作りたいです」と山本さん。牛と人とを繋ぐ架け橋的な存在の「ミルクショップ知多農場」。知多半島の牛乳は、まだまだ進化の可能性がたくさんある。

牛のお世話は365日 愛情こめて牛を育てる

「足と手を消毒してから入ってください。なるべくゆっくり歩いて、大声を出さないようにお願いします」。酪農担当の伊藤孝子さんが牛舎に入る前に教えてくれた。牛たちはいつもと違う雰囲気やストレスになるとミルクがあまり出なくなったりもするらしい。そうすると牛舎に入ると、牛たちが一斉にこちらを見て、クンクン匂いを嗅いできた。「ジャージー牛は人懐っこいんですよ」。でも体調や気分によって気性が荒くなったりもする。今日は、一番大人しいマルちゃんの乳搾りを見せていただくことになった。「餌やりや乳しぼり、掃除は朝夕365日かかすことのできない仕事ですね」。朝早くからきれいに掃除された部屋でミルクは搾られる。乳頭を温かいタオルで拭いてから、搾乳機につけ

てミルクを搾ると、パンパンだったおっぱいが見えるしぼんでいく。ここでは、1回の搾乳につき約12リットル、現在ミルクを出す乳牛は4頭のため、朝搾れる量は多くても50リットルだ。「一番を使うのはやっぱり健康管理ですね。牛の数が少ないので、一頭搾れなくなると大打撃です」と伊藤さん。それでも、お客さんから「今日のモモコ(牛)のミルクはおいしいね」とか「マル(牛)の子どものハイジちゃんと私、乳飲み兄弟だわ」という声はやはり嬉しいのだそう。生産元である牛と、消費者であるお客さんが直接触れ合え、ミルクの美味しさを追求することができるこの状態が今は一番ベストなんだとか。搾られたミルクは、こしてから隣のカフェに大切に運ばれる。



1 1日に8キロの乾草を食べる牛たち。質がよく美味しい草だとよく食べるのだとか。4つの胃を持つ牛は、強い胃を作ること健康が保たれ、よいミルクが出せる



2 1頭あたり1日に20〜25リットルのミルクをだす。搾りたての味をみて、その日一番美味しい牛乳を隣のカフェで提供。「今日はマルのミルクにしようかな」と山本さん

ひとくちメモ

酪農の好適地、知多半島

知多半島で飼育されている牛の数は2万頭近く。そのうち搾乳のための乳用牛の飼育頭数は約9,600頭(H26年統計)で、愛知県内では瀬美半島に続いて2番目に多い。知多半島が酪農の好適地とされるのは豊富な水と飼料の調達に欠かさない港や大規模な消費地が近くにあることが理由なのだろう。

チーズも自家製 「モッツアレラチーズ」

1リットルのジャージー牛乳から200gしかできないモッツアレラチーズ。クセがなく、ミルクの風味が楽しめるフレッシュチーズで、熱を加えるとトロ〜と伸びる



生クリームはミルク全体の10分1しかとれない!

生クリームは、遠心分離機によって低温殺菌したミルクから取り出せる。乳脂肪分だけを濃縮して作るの、とれる量はほんの少し。左側のタッパーに入っているのが生クリーム



取材協力/ 合同会社 知多農場 直販所「ミルクショップ知多農場」隣接する「知多農場」で生産される「ジャージー牛乳」をふんだんに使ったソフトクリームや、ドリア、ピザなどが楽しめるカフェ。3月にリニューアルオープンして、牛の放牧風景が見られるテラス席を増設。テイクアウトメニューもさらに充実。 大府市大府町ウド92-278 0562-85-5642



(右) スイスで1年間酪農を学んだ山本真規子さん。「日本に帰って、牧場の仕事を始めてまだ半年なので、日々勉強の毎日です」 (左) ミルクショップのオーナー山本厚子さんの姉である孝子さん。牛たちの健康状態を常に気にかけて、やさしく愛情たっぷりに育てる



乳牛のお産は一年に一回!

牛は赤ちゃんを出産することで、約10ヶ月間ミルクを搾ることができる。出産後約2ヶ月経つと、またクネつけ(人工授精が多い)をし、人間とほぼ同じ280日後の妊娠期間に入る。

地元農家の手づくり ジャム・コレクション

一年を通して様々な魅力あるフルーツが楽しめる知多半島。
果実の栽培から美味しく調理、そして加工まで、
農家が丹精込めて作った自家製ジャムはまさに絶品。
自然の恵みが凝縮されたこだわりのジャムをどうぞ。



08 グレープフルーツ
皮の苦みが少なく、爽やかな香りと酸味がたっぷりの「ダンカン種」を自社栽培。果実のフレッシュ感が口の中いっぱいに広がる

美浜町産。国産は国内でもめずらしい



05 ぶどう
一粒一粒丁寧に種を取り除いた贅沢なジャム。栄養たっぷりの皮はそのまま使い、ワインのような色合いとジューシーな果肉が楽しめる



02 パッションフルーツ
あでやかな花、弾けるような香りは南国育ちのフルーツならではのβカロテンや葉酸など栄養たっぷり

爽やかな酸っぱさが魅力




09 イチゴ
朝摘みの新鮮なイチゴを鍋でコトコト手作り。程よい甘さでパンや洋菓子との相性もピッタリ

知多半島ではすっかり馴染み



06 ミックスベリー
自家栽培のブラックベリーとラズベリーを絶妙にミックス。果実を丁寧に裏ごしするため、滑らかな口当たりが特徴

芳醇な香りと程よい酸味



03 イチジク
糖度の高い8月～10月に収穫したイチジクを使って甘味も旨味もアップ。加糖は控えめに

ハウスと露地栽培で春先から店頭



10 キウイ
自家栽培のキウイがゴロっとそのまま！フランス製の鍋を使って短時間で仕上げるため、色鮮やかで香り高い。甘さと酸味も絶妙

地元でも定着しつつあるキウイ



07 ブルーベリー
東海市OZ農園のブルーベリーを使用。ブルーベリーの果肉感を残しつつ、食べ応えあるジャムに。ヨーグルトやアイスに加えても

大粒で甘みたっぷり



04 みかん
東海市産のみかんを1つずつ皮をむいて使用。皮独特の苦みがないので子どもにも大人気。つぶつぶ食感が味わえる

地元の完熟ミカンで



01 ドラゴンフルーツ
派手な見た目は違い、まろやかな甘味ととろみのあるトロピカルフルーツ。農薬不使用で栽培

鮮やかな色と食感が特徴的

<生産・販売 農園リスト>
01～07 美馬園芸
東海市大田町天尾埜75-5
0562-33-2420
<http://www.mimaengei.com>

08 萬秀フルーツ
知多郡美浜町奥田石坂平井130-3
0569-87-5088
<http://grapefruit.co.jp>

09 ブルーチップファーム
知多市佐布里台2-21
0562-56-6039
<http://ichigofarm.jp>

10 さかい農園
知多郡美浜町上野間の場48-1
090-1107-8790
<http://www.sakainoen.com/>



とれたての果物を加工販売 新しい知多ブランドの予感

美馬和弥さん(美馬園芸)

昨年、畑の近くに加工工房を構えてジャム作りを始めたのは、東海市でイチジクをはじめ、ドラゴンフルーツやパッションフルーツなど、珍しい果物を栽培している美馬園芸の美馬さん。15歳から農業一筋で果物作りへのこだわりはもちろん、いつしかその味をもっとたくさんの人に知ってもらいたいと思うようになったのだとか。小さな頃、お母様が作ってくれたイチジクの自家製ジャムをヒントに「これなら保存も利くし、自家栽培したものを自分たちで調理できる。素材の味を活かした安心で安全な味を届けられると思いました」。農家などの生産者が自ら加工し、販売まで行う6次産業化の追い風もあり、念願叶いオープンにこぎつけた。試行錯誤を繰り返しつつ完成したのは、添加物を一切使

わない自然な味わいのジャム。すべてのフルーツジャムに糖度の高いイチジクを加えることで、砂糖の使用を20%以下に抑えられ、素材の美味しさと香りが楽しめるジャムが完成した。

農家が販売まで行うことに関しては「今までは畑にいて出荷するだけでしたが、自ら販売することによって、直接お客様の声が聞けるので、モチベーションも上がりますね。逆にお客様からも作り手の顔が見えると安心と言っていただけます」と美馬さん。今後は地元農家と提携しているんな農作物も加工できるようにしていきたいとか。「知多半島でとれたものは美味しいという、知多ブランドを発信できたらいいですね。農業も、この地域も元気になれるような」。世界中が食の安全に敏感になっている今、本当に安心できる食材は数少ない貴重なもの。農家の人たちが作るこだわりジャムには、農業の未来、そして地域の活性化に繋がるエッセンスが、きっと詰まっている。

- まずは種や皮を取り除いて下処理をする。みかんの場合は手作業で丁寧に1つずつむく
- 小分けした果実に、グラニュー糖と糖度の高いイチジクを加える。混ぜながら適温で煮込む
- 種などが入っていないか、何度も果汁をすくいながら見る。トロみ具合や糖度もチェック
- 専用の機械で一瓶分のジャムを絞る。殺菌も兼ねて、高温のまま一つ一つ瓶詰めしていく
- 加熱殺菌後、瓶にシールを貼ってできあがり。げんきの郷や刈谷ハイウェイオアシスに配送
- 砂糖の使用は20%以下!

爽やかな香りいっぱい

ジャム作り
工房を訪ねて

美馬園芸さんの
ジャム工房で
作り方を
のぞいてみました。

美浜の太陽が作る “マンマの味”



日射量などの自然条件も大切だが、水分や温度のこまめな管理も重要。木で赤くなるまで完熟させて収穫するため、より甘く味わい深いトマトになる。



トマト

原産は南アメリカのアンデス山脈高原地帯。ヨーロッパには大航海時代に伝わったが、食用としては普及しなかった。食べられるようになったのは18世紀に入ってからとされる。



小鈴ファーム
代表 小鈴 貴史さん
トマト栽培をはじめ13年の小鈴さん。「情熱を持って育てることが一番大切」と、トマトづくりに真面目に向き合う。タイプの異なる5品種のトマトを栽培、直売所で販売する。
直売所 / 知多郡美浜町野間富貴崎
266-1 0569-87-5154
9:30~16:00
<http://www.at-ml.jp/69905/>

そのままで甘くておいしい 温暖な気候が育むトマト

「雨が続き、トマトが赤くならないんですよ。太陽の光をいっぱい浴びるから、甘くておいしい、真っ赤なトマトに育つんです。」こう話すのは、現在トマトのハウス栽培をしている小鈴さん。「太陽の光」という点で見れば、年間の雨量が比較的少なく、温暖で日射量の多い知多半島は、トマト栽培にも適した土地だと言える。

小鈴ファームでは、「とまと王子」や「ソプラノトマト」「ルネッサンストマト」など5種類のトマトを栽培。そして現在は、新しいトマトを開発中だという。それは、美浜の塩を土にブレンドして作る「美浜の塩 トマト」。1玉をひと回り小さく



収穫したのトマトだけでなく、トマトソースやジュース、トマト鍋の素など加工品も販売。販売期間は例年12月から6月頃まで。



よく地図を見てみると、なんとなく形が似ている知多半島とイタリア。どちらも細長く伸びていて、知多半島の地図をバタンと反転させれば、見慣れた長靴の形にも見えてきそう…。そんな知多半島とイタリアには、実は共通点も多い。特に南イタリアは温暖な気候と多種多様な魚介類、日照時間が長く農産物も豊富。一方、知多半島は大型のものはいないがさまざまな魚が揚がり、貝類やエビ、カニなども揃う。イタリアでは柑橘類も有名だが、知多半島でも古くからみかん栽培が盛んだった。特産物が似ていて、食べるものも似ているんです。これは、シエフの種田さん。知多半島で有名なシラスやアサリ、タコなどは、イタリアでも日常的に食べられているのだという。

南知多町と美浜町を中心に着々と成長中。
将来はイタリア料理のメッカに!?

知多半島で探す イタリアンな食材



カブや長イモ、ゲソなどをイカの胸身に入れて蒸し上げ、カキはコンフィに。魚の骨や頭でしっかりダシを取ったソースは濃厚な味わい。ヤリイカとカキと田舎野菜のナーージュ〜海苔とバジルの香りと共に〜(Aセットから、魚料理の一例)



料理を
作ってくれた人
シーサイドカプリ
オーナーシェフ 種田 英一さん
魚料理が好きで、11年前に新鮮な魚介が入る南知多町に店をオープンさせた。地元の農家が作る野菜や、豊浜漁港に揚がる新鮮な魚介など、知多半島の食材にこだわる。



魚のプロ
まると水産 與吾 泰史さん
豊浜漁港で水揚げされた多種多様な魚介類を扱う水産加工会社の5代目。大量に揚がるカタフチイワシを使い、5年ほど前に考案した「アンチヨビ」が今では人気商品に。

“食材の宝庫”の知多半島 豊富な海の幸と野菜たち

知多半島で獲れた旬の食材で作る料理を「イタリアン」と呼ぶ種田シェフ。「イタリアン」と響きは似ているが、提供する料理はイタリアン一辺倒ではない。南北のエリアで料理の雰囲気もずいぶん変わってくるイタリアは、その土地の食材を使い、その土地で独自の食文化を育んできた。そんな地産地消の考えが、「イタリアン」と共通しているように思える。

食材に対するシェフのこだわりは、天然物の魚と地元産の野菜。そして魚は骨まで、野菜は皮まで、食材のすべてを料理に生かすこと。「食材を無駄にすることなく使い切るためには、食材自体の質が大切です。全国的にみても、知多半島は「食材の宝庫」と言えるほど、おいしい魚や野菜がたくさんあるんですよ。」

魚介類の仕入先としてシェフが信頼を置く「まると水産の與吾さんによると、「伊勢湾はブランドンが豊富で波が穏やか。小さな魚がよく育ち、それを食べに魚が集まってくるという、生態系のバランスが取れた海なんです。100種類以上の魚介類が揚がる、日本でも有数の漁場であるが、実は市場に出回らない魚も多い」といいます。

サイズが満たなかったり、無名の魚だったり、理由はさまざまだが、地元の漁師しか知らないような魚の中にも、いい食材があるのも事実。シェフの手にかかれば、そんな魚もおいしい料理に生まれ変わる。野菜に関しては地元の農家から直接または地元の直売所で仕入れるものが中心に。水揚げが良く豊かな土壌に、降り注ぐ太陽の光。知多半島はおいしい農産物ができるのもうなずけるほどに、恵まれた環境にある。

食材の種類が豊富なほど、料理の幅も広がるというシェフ。イタリアの食文化と同じように、地元の食材を使った独自の料理が楽しめるのだ。

イタリアは調理、日本は生食 多彩な品種が食文化を作る

パスタやピッツァ、アクアパッツァなど、イタリア料理を語るのに欠かせないトマト。イタリア語で「金のリンゴ」という意味の「ポモドーロ」と呼ばれており、イタリアだけでも約130種類の品種があるといわれている。雨が少ない土地で、水はけの良い土壌と太陽の光でおいしく育つというトマトは、イタリアでも特に南イタリアが栽培には適しているそう。トマトを使った多彩な料理が食文化として発展し、加熱用(調理用)と生食用の2種類のトマトが栽培されている。肉厚で味が濃く、煮込んでも水っぽくならない加熱用のトマトはソースや煮込み料理に重宝されてきた。

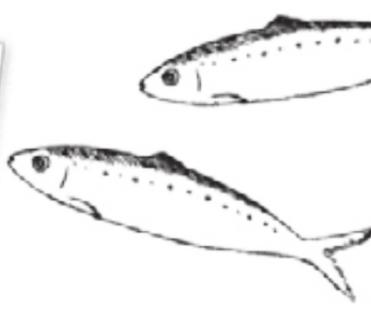
日本にトマトが伝わったのは、17世紀半ばの江戸時代。当初は観賞用とされていたが、明治時代になって食用として広まったという。現在では100を超える品種があり、大玉のトマトからミニトマト、色も赤や黄色、オレンジ色、そして糖度の高いフルーティトマトなど、主に生食用だが多種多様なトマトが作られている。



大型の魚はないが、その分味の濃い小さな魚がよく揚がる。速り蟹や車エビ、フグ、スズキ、メバルなど、バラエティに富んだ魚が揃う。



港には伊勢湾・三河湾の多種多様な魚介類が揚がってくる。白身魚や貝類が豊富というのも知多半島とイタリアとの共通点だという。



取材、撮影協力/
シーサイドカプリ 知多郡南知多町山海高峯3-4 0569-62-3791 <http://www.seasidecapri.com>
まると水産 知多郡南知多町豊浜鳥居89 0569-65-1200 <http://www.rakuten.co.jp/syunsen-maruto/>
豊浜漁業協同組合