



こうやって……
こうやれば……

美味しい
牛乳料理が

牛乳料理「夏メニュー」 第二回牛乳料理教室

七月二十七日 ゆめさくら交流ホール

ミルクファームHARUは、庄原実業高校の生徒ら十三名を招いて第二回牛乳料理教室を開催した。

今回のレシピはMILK ● JAPANおいしいレシピから「冷製ミルクうどん」と「クリーミーマンゴープリン」に加え、実業高校生徒考案の「オムアイス」を調理した。

開会式で隅屋寒三専務(広酪)は、酪農情勢を述べるとともに、牛乳料理から牛乳・乳製品の消費拡大を願うと挨拶。その後四班に分かれ、隅屋専務も調理に加わり終始賑やかな雰囲気の中で牛乳料理を調理した。

調理後の試食会では、各班の作品を食べ比べたり、「牛乳を使うことでマイルドになって美味しい!」、「この味の味が好き!」等の意見が出たが、全体的に「夏にぴったりの涼しいメ



ニューで食べやすかった」、「楽しかった」などの意見が多く、盛況であった。また庄原実業高校では、「牛乳の普及拡大」を課題研究のテーマに掲げ活動されており、今後HARU店舗と提携しアイスクリームの共同開発も手掛けたいとのが考えが伝えられた。この他にも「何か出来ることがあれば協力し、研究等も行っていきたい」と、牛乳普及拡大に向けた積極的な意欲を感じ取れた。

今後も酪農家のアンテナショップとして、こうした活動等によって、牛乳・乳製品の普及拡大に向けて取り組みたい。

また庄原実業高校では、



庄原実業高校・生徒考案「オムアイス」を作ってみよう (調理時間：20分～30分)

材料(8人分)

小麦粉	50g
砂糖	25g
塩	少々
卵	1個
牛乳	180cc
バター	5g
ジャム	適量
アイスクリーム	適量

☆作り方☆

- 1 ボウルに振った小麦粉、砂糖、塩、卵を入れ、泡立て器でだまにならないように、きれいに混ぜ合わせ、ミルクを少しずつ加えてのばし、裏ごしします。
- 2 少し色づくぐらいの焦がしバター(焦げる手前)を(1)のボウルに入れ、泡立て器で手早く混ぜ合わせます。
- 3 直径18cmぐらいのフライパンで、うす焼き卵のように、クレープを焼きます。
- 4 クレープでアイスクリームをオムレツのように包み、イチゴジャムをかけます。

食彩館しようばら「ゆめさくら」

来場者

三百万人記念式典

七月二十一日 ゆめさくら



広酪の酪農アンテナショップ「ミルクファームHARU」を出店する「食彩館しようばらゆめさくら」は、来場者三百万人達成を記念して式典を開催した。

記念すべき三百万人目の来場者は、府中市の海内(かいち)夫妻で、この節目の来場に「庄原には月に四回、かんぼの郷庄原と併せて、ゆめさくらに立ち寄っていますが、こういった機会に恵まれるとは思ってもよらず大変恐縮です」と述べられていた。

式典には、滝口庄原市長を初め、出店者の代表者らが出席し、滝口市長から海内夫妻に花束と記念品が贈呈された。また、来賓を代表して、山本組合長は祝辞に加え「地産地消の拠点として引き続きご愛顧頂きたい」と述べた。

「食彩館しようばらゆめさくら」は、平成十四年四月二十七日にオープンし、今年で満十年を迎えた。

登録だより

前谷重夫組合員所有牛 エクセレント九十一 点

体型調査、牛群審査実施

七月十七日～二十日

広酪は体型調査、牛群審査を実施し、前谷重夫組合員所有牛がエクセレントに輝いた。その他、九十点近い高得点牛も見られ、牛群改良の成果を確かめられていた。

審査員は日本ホルスタイン登録協会の小島裕(ゆたか)氏。審査員は「全体的に乳房が揃った牛が多い」と講評されていた。

■前谷重夫組合員所有の
エクセレント牛

○名号

ハッピーリバー モーティ

ロニックス ET

○生年月日 二〇〇五年五月二日

○分娩回数 五産

①体型調査(十七戸九十五頭実施)

得点結果は平均七十九点(全国平均七十九・三点)で、後代検定対象牛、同期牛ともに最高得点が八十一点となった。

②牛群審査(七戸五十四頭実施)

得点結果は平均八十三・八点。渡部英彦氏保有牛で八十九点、溝上敬一氏保有牛で八十八点、前谷重夫氏保有牛が九十一点と最高得点であった。

