



乳質にこだわり体細胞数を管理する 乳牛職人
本間 靖芳 さん (徳和)

とれたて!

旬の仕事人

～地産地消で佐渡を元気にしよう!～



牛乳

酪農歴30年を超える本間さんは、現在ホルスタイン種の牛30頭を飼育しています。佐渡に戻った36歳の頃から始め、当時は若い酪農家が多くいたそうですが、「今は60歳を過ぎた私も若いほう」と言います。

生きものが相手の仕事なので、基本的に1年中休みはありません。毎日のエサやりと搾乳は欠かせず、本間さんは搾乳を午前6時と午後5時30分の1日2回行うそうです。牛は暑さが苦手なため、夏の飼育管理にはとても神経を使います。本間さんの牛舎では、大型扇風機とミストを設置し、牛が快適に過ごせる工夫をしていました。「カウコンフォート(乳牛の快適性)を大事にしている」と本間さん。牛乳の風味に影響するといわれる体細胞数を20万/ml以下(県平均の1/2)にとどめるよう、常に牛の体調に気づかい、獣医師に相談しながら市内の酪農家とともに努力しています。

「牛乳をそのまま飲むだけでなく、チーズ・ヨーグルト・アイスなどの加工品も楽しんでほしい」、「今後は他種の牛も育ててみたい」良質な牛乳のおいしさを追求し続ける本間さんの酪農家魂を感じました。

イチオシ 学校給食

小木小学校

学校給食では、食育の推進と地場産物の使用拡大を目指し『地産地消』に取り組んでいます。この日の佐渡産食材は、米、牛乳、かぼちゃ、玉ねぎでした。

小木小学校の給食は、小木特産品開発センターやJA佐渡小木営農センター、地場産野菜・海産物直売所「はなゆめ」などの地元業者を通して多くの地場産物を使用することができます。また、漁港も近いので地元の水産物も使用でき、子どもたちはいつも楽しみにしています。



給食の様子

「色がきれいで食べるのがもったいない。」などと言いながら笑顔で食べていました。

小木小学校では、毎日新鮮な食材が届き、それをすぐに給食で食べることができます。生産に関わる地元の人への感謝の気持ちが育まれる環境で子どもたちは育っています。



マーボー丼・牛乳・大学かぼちゃ・にらたま汁

この日の献立の【大学かぼちゃ】は小木産かぼちゃを使用し、子どもたちは「ほくほくしていておいしい。」

「色がきれいで食べるのがもったいない。」などと言いながら笑顔で食べていました。

シリーズ

笑顔まるごと!

食育 元気⑥

簡単!朝食レシピ

クリームチーズときゅうりのサラダ

●材料(1人分)

- ・クリームチーズ 30g
- ・きゅうり 1/4
- ・しょうゆ 小さじ1
- ・豆板醤 適量
- ・かつお節 1/4袋
- ・白ごま 適量

●作り方

- ① クリームチーズをサイコロ(1センチくらい)に切って、しょうゆと豆板醤を合わせたものにかからめる。
- ② ①を冷蔵庫で冷やす。
- ③ きゅうりは、クリームチーズと同じくらいの大きさに切る。
- ④ ②に③を加えてかつお節を混ぜる。
- ⑤ 器に盛り、白ごまをまぶして出来上がり。



朝食メニュー

- ホットドック ●しめじと卵のスープ ●クリームチーズときゅうりのサラダ(佐渡産) ●ブルーベリーヨーグルト(佐渡産)