



“北の大地”が おいしさそのままの

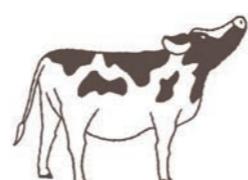
ふだんの食卓に欠かせないもののひとつが牛乳。栄養素がバランスよくふくまれています。“コクと甘み”「北海道3.7生協牛乳」は、よどがわ市民生協で人気

JAようていの
酪農家のみなさん



“エッ富士”と呼ばれる羊蹄山の ふもとに広がる「JAようてい」

JAようていは、札幌から約2時間の道央圏にあります。日本百名山のひとつ羊蹄山をぐるりと囲んだ高原地帯は、ミネラル豊富な水源に恵まれ、馬鈴薯やお米、小豆などの畑作もさかんです。冬は雄大な自然がもたらすパウダースノーにより、ニセコ町はウィンタースポーツの愛好家が集まる一大リゾート地になっています。



牛も
うれしそう!

北の大地で牛と共に…

夏は冷涼。冬場は-15°Cほどしか下がらず、オランダ生まれの牛（ホルスタイン）にとって居心地のよい環境です。



鈴木登さん
累さん
38歳
38才

昨年、10月に新規就農した
鈴木ご夫妻からのメッセージ

●表紙のレシピ ● ルー不使用なのに煮崩れたカボチャとミルクで濃厚なシチュー！

濃厚カボチャシチュー

材料 <4人分>

- 鶏もも肉……300g
- カボチャ……1/4玉（約450g）
- 玉ねぎ……1個
- ニンジン……1/2本
- ブロッコリー……適量
- 牛乳……400ml
- バター……大さじ2
- 塩、コショウ
- 水……200ml

作り方

- ① 鶏もも肉は一口大に切り、塩小さじ1/2、コショウ少々をふり、小麦粉を薄くまぶしておく。（いずれも分量外）
- ② カボチャは、種とワタを取り、大きめの一口大に切る。玉ねぎは薄切りにする。ニンジンは小さめの乱切り、またはお好みの型で抜く。
- ③ 鍋にカボチャ、玉ねぎ、ニンジンを入れ水を200mlと塩を少々加えてフタをして中火にかける。
- ④ 鍋から湯気が出てきたら、弱火にして鶏肉を上にのせ20分ほど蒸し煮する。（途中水分がなくなり焦げるようなら水を少し足す）
- ⑤ 野菜が柔らかくなり鶏肉に火が通れば、牛乳を加えて温め、フタをしないでさらにコトコト6～7分煮て少し煮詰める。
- ⑥ 塩、コショウで味を整え、バターを加えて仕上げる。
- ⑦ 器に盛り、茹でたブロッコリーを添える。



今後については、まだ少ない生乳の生産量ですが、皆さんに安心してもらえる生乳の生産に努めますので、重ね重ねよろしくお願いいたします。

朝夕の搾乳は、牛の健康管理のためにも大切。365日欠かせません。

育んだ生乳を 産地パックでお届けします

牛乳にはカルシウムをはじめ、さまざまな
がっておいしいとの声が寄せられる

No.1。そこには、どんなこだわりがあるのでしょうか？



牛たちは広大な農地で放牧され、元気いっぱい。
羊蹄山の伏流水によるミネラル豊富な牧草で育っています。

おいしい牛乳をお届けできるワケ



その1

北海道の広大な土地を
生かした放牧をおこなっ
ています。そして、牛が好む低
温で冷涼な気候。夏でも気温
が低く涼しいため、年間を通し
て乳成分が安定します。

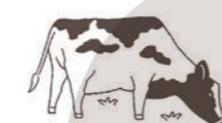
その2

エサの7割を自前でまかなって
います。デントコーン（飼料用トウモ
ロコシ）や牧草などを自家栽培し、新鮮
で牛の健康にあわせた食事を与えること
が強み。エサの配合によって、脂質が高く
風味のよい牛乳を生み出します。

その3

牛乳は鮮度が命。しぼりたて
の牛乳を鮮度良くパック詰め
します。加工先の「倉島乳業」はJA
ようていに近く、車で45分～1時間半
ほど。牛乳の成分・細菌・風味を検
査し、加熱殺菌して商品化します。

ここでしか生まれない 北海道産牛乳のよさを 味わってください



JAようていの酪農家さんは46人。道東に多い大規模
牧場と違って、一戸あたり牛50頭ぐらいの家族経営で
成り立っているところがほとんどです。おいしさ最優先に、一頭一頭、愛情いっぱい育てている姿には頭が下
がるばかりです。現在、生産にかかるコストすべてが値
上がり、現場にも大きな負担を与えています。酪農家の
みなさんがこれからも安心して牛たちを育てられ
るように。そして、安全・安心なおいしい牛乳が
届けられるように、がんばっています。ご理解の
ほど、どうぞよろしくお願ひします。



ヤシマ株式会社 橋本さん

商品の企画開発から
携わるヤシマ株式会社の
橋本桂さん

9月に産地研修を行いました。機関紙よどがわ2月号『産地研修に行ってきました②』にて掲載予定です。

「北海道3.7生協牛乳」とは？

- 北海道「JAようつい」の酪農家による牛乳です。
- 年間を通して「乳脂肪分3.7%以上」を保証します。乳脂肪分が一番低い夏場でも3.7%以上あり、甘味が増す冬場は4.1%以上あります。
- よどがわ市民生協・おおさかパルコープで共同開発された「ココラボ」商品です。

