



AWAJI 未来探検隊

御食国編Ⅳ 報告

- 1 概要** 平成27年度から続く御食国編の第4弾。今回の「御食国編Ⅳ」では、1900年にホルスタインが導入されてからの酪農家の努力と関係者の熱意に支えられてきた「淡路島牛乳」に焦点を当てた。その1では観光牧場である淡路島牧場にて乳絞り体験や牛舎見学からはじまり、今年40周年を迎えた淡路島牛乳株式会社にて牛乳の飲み比べ、生産牧場であるシラギク牧場の乳やり体験や生産から加工販売まで行う店舗の見学を行い、体験した内容に基づきオリジナルの牛乳料理を考案した。その2では、その1の学びを基に、考案したオリジナルの牛乳料理を調理した。
- 2 日時** (その1) 平成30年10月20日(土) 10:00~12月21日(日) 16:00
(その2) 平成30年12月23日(日・祝) 10:00~12月24日(月) 15:10
- 3 場所** (その1) 国立淡路青少年交流の家、淡路島牧場(株)、淡路島牛乳(株)、シラギク牧場、VERDE TENERO(ジェラートショップ)
(その2) 国立淡路青少年交流の家、くつろぎプラザ シーパ、美菜恋来屋、南あわじ市湊地区公民館
- 4 参加者** (その1) 参加者12名、ボランティア7名(高校生2名、専門学校生1名、大学生4名) 合計19名
(その2) 参加者12名、ボランティア6名(高校生2名、大学生4名) 合計18名
- 5 ゲスト(講師)** (その1) 淡路島牛乳株式会社 端 智彦 氏
淡路島牧場株式会社 横山 仁範 氏
シラギク牧場・VERDE TENERO 原 護 氏
絶景レストラン うずの丘 藤見 泰之 氏
(その2) 絶景レストラン うずの丘 藤見 泰之 氏
株式会社エムエフエス淡路店 薬師神 勇二 氏

6 プログラム

その1ー1日目ー

【開会・一緒に過ごす仲間を知ろう!】(交流の家)

- ・簡単なミニゲームで身体を動かした後は、参加者の自己紹介及び「今回牛乳を学ぶにあたって楽しみにしていること」、「私の地元の名物料理」という項目の発表を行った。

【牛乳を知ろう! ①~観光牧場編~】(淡路島牧場)

- ・観光牧場である淡路島牧場へ移動し、昼食は牛乳を使った料理「ミルクビーフカレー」をいただいた。
- ・昼食後は牛舎を外から見学し、牛の種類や生産牛乳の量、病原菌対策や飼料をはじめとした育て方などについて説明いただいた。参加者からは、モーツァルトの音楽を聞かせて牛を育てていることや、牛の仲間作りについて質問が挙がった。
- ・牛舎見学後は乳絞り体験を行い、牛の乳房の触感や温度、牛乳のあたたかさについて触れる機会を得た。



牛舎見学後の乳絞り

【牛乳を知ろう! ②~工場編~】(淡路島牛乳株式会社)

- ・淡路島牛乳株式会社へ移動し、集乳された牛乳が製品化されるまでの過程を工場見学させていただいた。牛乳作りは飼料作りから始まっていることや、淡路島牛乳株式会社の前身である淡路島牛乳酪農組合は有志が多額の資金を持ち寄り始められたことなどもお話しいただいた。
- ・工場見学の後は、3種類の牛乳の飲み比べをさせていただいた。淡路島牛乳だけでなく、厳選された牧場から集乳した生乳を24時間以内に殺菌し、脂肪分が「匠」と殺菌方法を工夫し生乳に近い味を残した「低温殺菌牛乳」等を飲み比べし、その味わいや香り、のどごしの違いを比べた。



工場見学後の牛乳飲み比べ

【グループワーク①～中間発表～】（交流の家）

- ・うずの丘藤見氏を講師に招き、創作料理を作るうえでのポイントをお話しいただいた。グループワークとして、参加者2班と高校生+大学生混合班1班に分かれ、最初に「自分が作ってみたいオリジナルの牛乳メニュー」を個人で考えた。それを班内で共有し「班で作ってみたいオリジナルの牛乳メニュー」を話し合った。探検手帳に記入した牛乳の違いや生産者の想いを確認しながら、各班で料理の方向性を検討した。
- ・中間発表として各班が考えたオリジナルの牛乳メニューを発表し、藤見氏から各班にフィードバックのコメントを頂いた。頂いたコメントをもとに、再度明日の最終発表に向けてメニューの練り直しを行った。



オリジナル牛乳メニューの中間発表

その1-2日目

【酪農と六次産業を知ろう！】（シラギク牧場、VERDE TENERO）

- ・生産牧場であるシラギク牧場へ移動し、牛の飼料や病原菌対策についてお話しいただいた。「偏った餌では生育が悪くなる」「限定された環境にいると免疫が低下する」といった内容には、「人間と同じだ」という声に参加者からあがった。
- ・牛舎へ移動し、昨日生まれたばかりの仔牛を観察させていただいた。また、乳やり体験をさせていただいた際には「牛が牛乳を飲んでることが新鮮だ」という声に参加者から上がった。
- ・牛舎の中を見学させていただき、酪農家の方の日常業務や牛ごとに個性があること、牛と人間の信頼関係の築き方などについてお話しいただいた。
- ・牛舎見学の後には、生乳から加工した自家製牛乳をいただき、前日に飲み比べした淡路島牛乳3種類との違いを味わった。また、最後は質問の時間を設けたが、多くの質問が集まり終了予定時間を30分ほど延長した。
- ・シラギク牧場見学後は、直営のジェラートショップ(VERDE TENERO)へ移動した。店舗の見学と商品の試食を行い、店長から新商品を開発する際に工夫されている点をお話しいただいた。



仔牛への乳やり体験



牧場直営のジェラートショップにて

【グループワーク②～最終発表～】（交流の家）

- ・前日に検討した内容をもとに、牛乳を用いたオリジナルメニューの料理名やイメージ図、PRポイントや材料・作り方などを班ごとにまとめ発表した。発表には藤見氏にもご参加いただき、各班へのフィードバックを頂いた。
- ・振り返りでは、牛乳の種類により味わいが異なることや、生産者の方のストーリーをメニューに盛り込む工夫に苦心したことが挙げられた。



最終発表に向けての話し合い

その2—1日目—

【開会・その1振り返り】（交流の家）

- ・その1を終えて一番思い出に残っていること、その2への意気込みをまずは班で共有した。
- ・今回の調理条件である「制限時間120分」「予算14食分2,100円」を提示した。なお、1食の分量については、各班の判断に委ねた。
- ・その後、その1で作成したオリジナルの牛乳メニューについて、実現しづらそうなところとその改善案を話し合った。調理にかかる所要時間等、イメージしにくい点については専用のパソコンで調べることとした。
- ・考案したメニューの見直しを行う際、実現可能か、また問題点がないかどうかについて質問タイムを設け、当施設の食堂店長である薬師神氏に相談できるようにした。相談の結果、調理方法や味付けの方向性を見直す班も見られた。



練り直しメニューの質問タイム

【公開ワーキング～食材下見～】（くつろぎプラザSEAPA・美菜恋来屋）

- ・場所をくつろぎプラザSEAPA（シーパ）に移し、催事場の一区画をお借りして、公開ワーキングの形で考案料理を練り直した。
- ・藤見氏にお越しいただき、「自分たちのメニューにどのように付加価値を付けるか」をテーマにお話しいただいた。
- ・仕入れ予定の食材、価格、必要数を把握するため、シーパ内のスーパー「マルヨシセンター」他、「とれたてわーど」等を自由に見て回り、「仕入れ計画表」を完成させた。
- ・全3班のうち、2班はすんなりと予算内で仕入れ計画を立てることができたが、残りの1班は予算内におさめることが難しく、食材の代替品や調理の工夫について頭を悩ませていた。
- ・スーパーマーケットでは手配できない食材であることが事前に判っていた班は、近隣の産直販売所である美菜恋来屋に移動し、食材を確認したうえで当日中に必要分を購入した。
- ・公開ワーキングとしていたため、買い物中の地元の方などに足を止めてワークの様子をご覧いただくことができた。会場まで自由に出入りいただき、スタッフに事業内容を聞く方や、参加者にメニュー内容を質問する方もいらっしやった。



仕入食材の下見

【明日に向けて】（交流の家）

- ・翌日の調理に向けて各班で役割分担を行い、考案したオリジナルメニューを試食前に発表する際のプレゼンテーション内容について話し合った。
- ・試食前の発表準備は、「なぜこの牛乳なのか」「なぜこの調理方法なのか」改めて考える機会となり、その1の振り返りに繋がった。

その2—2日目—

【食材の仕入れ】（くつろぎプラザSEAPA）

- ・前日に計画を立てていた食材を仕入れた。各班スムーズに仕入れを行うことができ、仕入れに要した時間は30分もかからなかった。
- ・仕入れる食材は決まっていたものの、前日に在庫があった食材が当日は取扱いがなく代替品を仕入れたり、野菜については鮮度を気にしていくつかを見比べたり、お店の人に質問する参加者もいた。

【調理と試食】（南あわじ市湊地区公民館）

- ・仕入れ完了後、シーパに隣接した湊地区公民館の調理実習室をお借りし、調理にとりかかった。

- 調理中は藤見氏に各班の様子を見ていただき、適宜調理に関する質問や相談にのっていただいた。ただ、前回に続き今回も参加者の手際が良く、片付けと並行して調理を進めていた。
- 全ての班が調理と同時に必要のない用具の片付けも行っており、段取り良く調理は進化した。調理方法でオーブンをを使う班は焼き上がりに時間がかかり、またアイスクリームを作る班は牛乳がなかなか固まらず時間を要した。限られた時間の中での調理提供とするため、アイスクリームの代わりにジェラートとホットミルクで代替としたり、先に調理が完成した参加者が他の班の調理を積極的に手伝ったりと、工夫のアイデアと協力のアイデアが調理室内で見られた。
- 調理開始から3時間15分後には全班の調理が完了、試食会場に料理を並べての試食開始となった。
- 試食にはその1でお世話になった講師（端氏、横山氏）をお招きし、一緒に卓を囲んでいただいた。講師の先生方は参加者の様子についてコメントいただいたり、料理に関する感想を述べられたりと、参加者にとってよい振り返り、フィードバックの場となった。
- まとめとして藤見氏から各班のオリジナル牛乳メニューについてコメントと総評をいただいて閉会した。



調理風景



試食風景

7 各班のオリジナル牛乳料理



各班のメニュー



1班/丸ごとカボチャの匠スープ



2班/淡路島牛乳アイスパフェ



3班/ミルクの海

8 参加者アンケートより

- 牛乳は種類によって味が違うことにびっくりした
- 生産者さんによって、工夫していることが全然違うことを知った
- 料理を考えることがとても大変だった
- 話し合いでまとめ役をした強みを今後活かしたい

- 家でも料理にチャレンジしてみたい
- 毎回思うけど、いろいろ知ることができて面白い
- 淡路島にはまだまだ知らないものや、美味しい食べ物がたくさんあると思った
- 淡路島のいいところを色んな人に知ってほしい

9 エピソード

今回お世話になった淡路島牛乳株式会社の端さん。その1の工場見学や飲み比べ体験をご指導いただきました。その2の試食の後にコメントをいただき、当日の試食料理写真やオリジナル牛乳メニューのレシピを公式ホームページに掲載していただけることになりました。試食したメニューは当日少しずつ修正と改善を重ねたメニューのためレシピの完全再現は難しいですが、子供たちの工夫や想いを淡路島牛乳株式会社さんのホームページからも確認いただくことができます。

参考URL : <https://awajishima-milk.jp/awajimiraitankentai-new-menu/>



主催 国立淡路青少年交流の家

〒656-0543 兵庫県南あわじ市阿万塩屋町 757-39

TEL 0799-55-2696 FAX 0799-55-0463

<http://awaji.niye.go.jp/hp/>

体験の風を
おこそう