



Q 給食でも低温殺菌牛乳を取り入れてほしいのですが、難しいですか。

A 学校給食や病院では、価格の問題でなかなか取り扱ってもらえません。学校給食では、その日のうちに飲むので、消費期限が短い低温殺菌でも問題ないのですが、やはり問題は価格です。

Q 妊娠中の牛からは搾乳しますか。

A 千本松では、妊娠中の牛からは搾乳しません。子牛を生んだ直後の初乳も製品に入らないように気をつけています。

人見さんからお話を聞いた後は、パフェ作りをしました。

千本松のヨーグルト、「塩とミルク」のアイスクリーム、有機コーンフレーク、有機グラノーラ、バナナ、イチゴ、ブルーベリー、生クリームをお好きなように容器に入れて、黒蜜をかけました。

那須千本松牛乳は、①遺伝子組み換えの飼料を与えず②低温殺菌でホエーと水溶性カルシウムを多く含み、③栃木県内で生産される安心安全な地産地消の牛乳です。牛乳の味が苦手という方も、低温殺菌の千本松牛乳は風味が全く違うので、是非一度飲み比べをしてください。

<参加者の感想>

- ・大変勉強になった、人見さんの熱意も伝わり、安心して買える牛乳だとわかった。千本松の牛乳を登録したいと思いました。
- ・千本松牧場牛乳は、ホエーが入っていて、低温殺菌なので安心しました。せっかく飲むなら栄養成分の残っているものが良いと思いました。
- ・安心、安全な食材を使ったパフェを作ることができて良かった。



- ・牛乳の魅力がわかって良かった。
- ・千本松ではない牛乳のこと、違いがよくわかって良かった。
- ・牛乳の高温殺菌と低温殺菌での違いがわかり、飲み比べをして、味の違いも良くわかった。
- ・高温殺菌の牛乳の甘さが、実はコゲからきていて栄養が逃げていることを初めて知った。
- ・子どもと参加できる千本松の企画を考えて欲しい。
- ・千本松牧場も是非、見学したい。

自家製飼料のコーンを育てる畑の石拾いに参加しました

3月8日(木)、ハウライ(株)千本松牧場の畑の石拾いに参加しました。千本松牧場では乳牛に遺伝子組み換えの飼料を与えないために、広大な畑(約200ha)に自家製堆肥をまき、牧草やデントコーンを作っています。明治時代に開墾が始まった千本松牧場は、もともと近くに採石場があった地域で、種を蒔くために機械で土を耕すと、毎年、土の下の岩盤から石がごろごろ出てきます。大きな石が多いと、せっかく蒔いたデントコーンの種が根を張らないので、石を拾う必要があります。しかも、寒い時期には土が凍っているので、気温が上がって種まき前の限られた期間に行わなければなりません。

今年は寒かったので、例年より遅い3月5日からの開始。広大な畑に、遠くからでもポツポツ大きな石(岩?)が転がっているのが見えます。作業を始めて最初の30分は話しながら拾っていましたが、いつしか全員無言状態に。「明治時代の開墾は、もっともっと

大変だったでしょうね。」と、気持ちを奮い立たせながら続けました。

ほ場管理の責任者である坂和さんは、よつ葉生協の組合員さんです。娘さんが生まれた時に、添加物や農薬に厳しいよつ葉の商品を食べさせたいと入会したそうです。昨年、千本松の牛乳がよつ葉のPB商品になったことが、本当にうれしかったとおっしゃっていました。遺伝子組み換え飼料を使わない、安心安全で美味しい牛乳は、多くの人の努力で作られていると実感することができました。

(理事長 倉持)

