

魅惑の生クリーム

なめらかな口当たりとミルクの豊かな風味が印象的な「丹那の純生クリーム(乳脂肪分47%)」。
クリスマスを控え、ケーキにシチューに欠かせない生クリームの魅力を探りに、
生産者のかんなん函南東部農協(静岡県函南町)を訪ねました。



「モーツ!おいしいんだから」
/

「すべては牛の健康から始まる」

牛への思いがおいしさに

意外と知らない本当の
”生”クリームとは？

「丹那の純生クリーム（乳脂肪分47%）」の原材料欄を見ると、書かれているのは「生乳」のみ。一般的に、「生クリーム」や「純生クリーム」と表示されているものは、原料が生乳のみで、分離させたその乳脂肪を使用しています。加工度合いがきわめて低いがゆえに、原料となる生乳のおいしさが、そのまま生クリームのおいしさにつながります。

一方、「ホイップクリーム」や「植物性クリーム」と名付けられているものの多くは、植物性油脂が主な原料。油と食品添加物を乳化させたものがほとんどで、見た目は同じような白いクリームでも、その中は似て非なるものです。本来の生クリームは、生乳の甘みが生き残り、自然なおいしさが魅力。そこで、函南東部農協「低温殺菌部会」に所属する内田利光さんに、おいしい生クリームの原料となる生乳作りについて伺いました。

牛を育てる環境と生乳の鮮度が、
他にないおいしさを作り出す

丘の上に位置する内田さんの牛舎は、遠くに富士山を望み、風通しが良く開放的。給餌する床部分は硬く傷がつきにくい御影石がしかれ、食べかすがたまるらないよう工夫されています。また、搾乳時にスキンケア成分の入った消毒液で乳房を拭いたり、1頭ごとに健康状態を把握したりと、きめ細かなケアを欠かしません。



1日3回行う搾乳は丁寧かつ手際良くすすめます。搾乳が終わると、疲れるせいか牛たちは横になって一休み。生クリームがいただけるのは生産者と牛たちのおかげです。写真上が牛の様子を見る内田さん。

▶生クリームとホイップクリームの比較

	丹那の純生クリーム (乳脂肪分47%)	ホイップクリーム
原材料	生乳	植物油脂など
食品添加物	なし	乳化剤など
遺伝子組み換え作物	なし	可能性あり
価格	200ml 472円	200ml 200円前後



「以前、アメリカで酪農を学んだことがあります。1万頭以上も飼育する大牧場では、まるで工場のように牛が管理されていました。効率よく乳量を上げる」しかけは数知れず。一方、別の牧場では、牛にストレスを与えない「cow comfort（乳牛の快適性）」という考えのもと、1頭ずつ健康を管理する酪農を実践していました。私が日本でやりたい酪農として選択したのは後者。『牛のために』という思いに基づいています。」

内田さんが所属する「低温殺菌部会」の生乳は、大地宅配の低温殺菌牛乳の原料でもあります。自然なおいしさをできるだけそのままお届けできるよう低温で殺菌するため、生乳の菌数を抑えることが大事になります。一般的な高温殺菌牛乳用の生乳の菌数と比べると、「低温殺菌部会」は極めて低い数値を誇っています。

搾乳された生乳は翌朝、車で約5分の工場へ。生乳が工場に届いてから約1日で商品になり出荷されるほど、高鮮度な生クリームです。雪のように美しい白色、きめ細かなめらかな口当たり、すっきりとしながらも存在感のあることと甘み。そこに秘められた牛への思いがふれば、きっとまた魅了されるはず。



酪農家が考えるTPPに対する食と暮らしのあり方

内田利光さんの牛舎でのんびりおいしそうに飼料を食べる牛たち。聞けば、1日に1頭あたり約30kgも食べるそう。「飼料は非遺伝子組み換えのものをオーストラリアとアメリカから輸入しています。遺伝子組み換え作物の生産量が伸び続ける一方、近年、中国をはじめ世界での非遺伝子組み換え飼料の需要が増え、品薄状態で価格もますます高くなっています」。牛乳の消費量や酪農家の減少などに加え、予測不可能な生産コストの上昇で国内の酪農は厳しい現状に置かれています。さらに、「酪農の今はTPPがやってくる日本社会のこ

れからに似ている。輸入する食べ物が増えると予測されるTPPでは人の食べ物も、海外での不作や思わぬ需要の増加で手に入らなくなる可能性があります」と内田さん。TPPで起こり得ることは、すでに私たちの近くで起こっているのです。「消費者との距離を縮めたい。大地を守る会が懸け橋になってください」。内田さんの言葉には、現状を乗り越えて良い未来を築きたいというまっすぐな思いが込められています。安心・安全な食と暮らしを守るため、食べる側にいる私たちも、生産者との距離を縮めることが大切かもしれません。



効率の良さと量を重視する酪農では、牛に高カロリーな配合飼料を多く与えることがしばしば。内田さんの牧場では本来草を主食とする牛のために、牧草と配合飼料をバランス良く与えています。

生クリームの Lesson!

1. 上手なホイップの仕方

生クリームとボウル、できれば部屋も冷やしておくのがポイントです。暖かいとだらっとしてしまいます。

ホイップは軽く角が立つくらいの6分立てに。その後用途に合わせてかたさを調整すると使いやすいです。



2. 余ったら冷凍保存

ホイップし、小分けにしてから冷凍保存します。液体のままだと分離してしまうので、必ずホイップを。

解凍は冷蔵庫でゆっくりするのがおすすめ。温かい料理には、冷凍のまま使ってもOKです。



3. プラスワンで簡単アレンジ

少し色や味を変えたいときはプラスワン。いちごジャムなら薄ピンク色、ブルーベリージャムなら薄紫色に変身します。

フルーツを使ったお酒を加えれば、大人向けの味わいになります。



2015年よりムーラン ナヴァンのパティシエを務める加藤祥恵さん。「きめが整っている」という「丹那の純生クリーム(乳脂肪分47%)」の質の良さを実感しながら、日々無添加のお菓子作りに励んでいます。

ムーラン ナヴァンのパティシエ・加藤さんが教える

4. これもおいしい! 使い方

こくのある乳脂肪分47%のものは、ホイップしたクリーム以外の使い方もおすすめ。シチューやカレーに少し入れるだけで深い味わいに仕上がります。余ったときはペットボトルに入れて振り、手作りバターにしても。



DAICHI. TABLE
生クリーム

大地宅配の素材を使ったシンプルレシピ

ふんわりでしっとりな大人デザート



HOW TO COOK 生クリームとヨーグルトのフロマージュ

8分立てに泡立てた生クリームをプレーンヨーグルトに加えてさっくりと混ぜる(1)。他のボウルに卵白を入れ、砂糖を3回に分けて加え、ピンと角が立つくらいになるまで泡立てる(2)。2の半分を1に加えてよく混ぜた後、残りも加え、さっくりと混ぜ合わせる(3)。ペーパータオルをしいたぎるに、3を入れ、冷蔵庫に1時間ほど入れて水気が切れたらでき上がり。

上質な生クリームならではの口当たり

HOW TO COOK サフランライス チキンクリームと温野菜添え

鶏むね肉はそぎ切りにし、塩、こしょう少々をふる。玉ねぎ、マッシュルームは縦薄切りにする。バターで鶏むね肉を炒め、玉ねぎを加える。玉ねぎがしんなりしたらマッシュルームを加え、約1分ほど炒め、塩、こしょうで味を調える。酒もしくはワインを加え、水分が1/3程度になったところで、生クリームを加えてとろみがついたらサフランライスと温野菜に添えて、でき上がり。



注文番号
1393
丹那の純生クリーム
(乳脂肪分47%)
同時配布の商品カタログ
「ツチオーネ152号」で
取り扱っています。



はみだし情報

大地を守る会は、NPO法人JFSAと連携して古着のリサイクル活動を行っています。これは、パキスタンの学校の運営資金とするため古着の回収にご協力ください。詳しくは大地宅配ホームページまで。

1 おさかな新年勉強会

東京湾の二枚貝～縄文時代と現代の比較からみえる暮らしと環境～

2020年東京オリンピックが決まり、あらためて東京湾という身近な海に注目が集まっています。今年のお勉強会では、NPO法人海辺つくり研究会の理事として、藻場(海の森・草原)の回復とアサリの資源増殖に取り組んでこられた森田健二さんをお招きします。森田さんは潜水士でもあり、貝や魚の視点から興味深いお話を聞くことができます。



森田健二さん

2017.1.14(土)
13:30-16:30

●会場…遠忠商店 3階会議室(中央区日本橋蛸殻町) ※東京メトロ半蔵門線「水天宮前駅」6番出口より徒歩2分、日比谷線「人形町駅」A2出口より徒歩5分 ●駐車場…なし ●講師…NPO法人海辺つくり研究会 理事・森田健二さん ●参加費…会員無料、一般500円 ●定員…50名 ●申込締切…12月30日(金) ●お問合せ…CSR推進部 ●主催…おさかな倶楽部(吉田) ※託児はありません。

2 ホンモノの手作りチョコレート教室

パプア産カカオ豆のお土産付き

製菓用チョコレートを溶かして固めるのではなく、インドネシア・パプア州で小規模農家の皆さんが丁寧に育てたカカオ(カカオマス・カカオバター)からチョコレートを手作りします。カカオ豆の殻を使ったお茶をいただきながら、産地やフェアトレード



チョコレートは熟成するので、味の変化も楽しんで

についてのお話も聞きます。

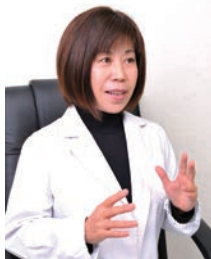
2017.1.21(土)
10:30-12:30

●会場…港区立エコプラザ(港区浜松町1丁目13番1号) ※JR浜東北線・山手線「浜松町駅」北口より徒歩4分、都営地下鉄浅草線「大門駅」B1出口より徒歩3分 ●駐車場…なし ●講師…オルター・トレード・ジャパン 義村浩司さん、後藤 翠さん ●参加費…500円 ●定員…大地宅配会員10名 ●申込締切…12月30日(金) ●お問合せ…CSR推進部・大麻(おおあさ) ※持ち物:エプロン、三角巾またはバンダナ ※託児はありません。 ※主催:港区立エコプラザ

3 アトピーに向き合う生活講座

あきらめないで! アトピー

講師の田中伊都子さんは、アトピーを持つわが子のために「ヒトが本来持っている自然治癒力を高めるためには……」という研究を続けてきました。経験と理論に裏付けされた、免疫力を高めていくライフスタイルのお話です。今回のテーマは「大人のアトピーとアンチエイジング」です。



講師の田中伊都子さん

2017.1.18(水)
10:30-12:30

●会場…大地を守る会 六本木事務所 3階会議室(港区六本木) ※東京メトロ日比谷線・都営大江戸線「六本木駅」3番出口より徒歩5分 ※エレベーターはありません。 ●駐車場…なし ●講師…アトピーラボ 理学博士・田中伊都子さん ●参加費…無料 ●定員…30名 ●申込締切…12月23日(金) ●お問合せ…CSR推進部 ●主催…生活文化チーム(野村) ※託児はありません。

4 食材まるごと使いきり料理講座

捨てない調理と地球にやさしい後片付け

野菜の皮や切れ端をおいしく有効利用する料理講座です。玉ねぎの皮の粉末だしや里芋の皮の炒め物など、捨てていたものがおいしく大変身! 大地を守る会の食材だからできる使い切り料理です。講座形式で調理はありませんが、試食はあります。エコな後片付けもご紹介します。



前は時短省エネレシピがテーマでした

2017.1.21(土)
10:30-14:00

●会場…川崎市生活文化会館 てくのかわさき(川崎市高津区) ※JR南武線「武蔵溝ノ口駅」北口、東急田園都市線「溝の口駅」東口より徒歩5分 ●駐車場…あり(有料) ●講師…料理家・山本たか子さん ●参加費…大人(中学生以上)1,000円 ●定員…20名 ●申込締切…1月6日(金) ●お問合せ…CSR推進部 ●主催…大地を守るエコ研究所(上田)

5 搾りたて! オリジナル純米酒「種蒔人」を味わう会

大和川酒造店交流会

大地を守る会のオリジナル純米酒「種蒔人」の新酒お披露目会です。当日は蔵に入って、日本酒の製造工程を見学。樽から搾ったお酒の試飲もできます。搾りたてのお酒はシュワツとして若々しく、凛とした空気の中でいただくのもまた格別です。喜多方市街の江戸時代から受け継がれてきた旧蔵「北方風土館」では、日本酒造りの歴史にも触れられます。夜には、生産者の皆さんを囲んで交流会を開催します。「世界一うまい米を作る」と宣言する酒米の生産者の皆さん。杜氏の世代交代を経てなお、おいしいお酒を造り続ける大和川酒造店の皆さん。毎年変わらず「種蒔人」を飲み支え続けてくださる皆さん。年に一度顔を合わせて新酒と郷土料理を味わうこの機会は、「種蒔人」に関わる人たちの心意気に心打たれるひとときとなることでしょう。

大地宅配
定期会員限定

2017.2.11(土・祝)・2.12(日)

●訪問先…大和川酒造店(福島県喜多方市寺町)
※JR磐越西線「喜多方駅」集合・解散です。 ●駐車場…あり(無料) ●参加費…大人(20歳以上)18,000円、子ども(中学生以上)12,000円、4歳以上小学生以下8,500円、3歳以下2,500円(ふとん付) ●定員…20名 ●申込締切…1月20日(金) ●お問合せ…CSR推進部 ●イベント主催…米プロジェクト21(河野) ※喜多方駅までの往復交通機関は各自でご手配ください。 ※自家用車で参加の場合、スタッドレス、チェーンが必要です(磐越自動車道「会津若松IC」より約1時間) ※参加費には交流会費、1泊朝食付きの宿泊代を含みます。 ※宿泊は男女別相部屋になる場合もあります。 ※受注型企画旅行 ※企画:米プロジェクト21、実施:(株)大地を守る会(バグース・トラベル)(千葉県知事登録旅行業第3-940号)



搾りたての新酒をいただきます



酒粕はがしも体験できます

6 樹木葬について知ってみよう

2017.1.17(火) 10:00-12:30

終活セミナー 2016年度第9回Vol.15

7 オーガニックパーティー

毎月 月曜日～金曜日 10:00-15:00の間で1～2時間

【1日1組限定】5,000円分の食材を無料で試食できます♪

8 身体の内側からきれいになるランチ体験会

毎週木曜日 12:00-15:00の間で2時間程度

大地宅配の食材を使った料理を、ケータリングでご自宅までお届け!

詳細・お申込みはこちらから。

<http://www.daichi-m.co.jp/event/>



キリトリ線

12月号 参加申し込み書 → CSR推進部行

イベントNo	イベント名	交通手段(○をつけてください) 車 電車(バス)
名前	会員番号	TEL ()
参加人数	参加者全員の名前(お子さんは年齢・学年も)	
備考		

※複数のイベントにお申し込みの場合は、「別紙」や「連絡便」などに必要事項をご明記いただき、ご提出ください。