



# ほんものを たべよう

|         |     |    |    |     |   |
|---------|-----|----|----|-----|---|
| 提出日     | 6/火 | 水  | 木  | 7/金 |   |
|         | 28  | 29 | 30 | 1   |   |
| 配達日     | 7/  | 火  | 水  | 木   | 金 |
|         | 5   | 6  | 7  | 8   |   |
| 翌々週分配達日 | 7/  | 火  | 水  | 木   | 金 |
|         | 12  | 13 | 14 | 15  |   |

2016.7月2週号

Alter Weekly Order Catalogue

## オルターの提案

本場に安全な食べものを手渡すために

- 「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。
- 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
- 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
- プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

## ミルクジャム MILK JAM

# 練乳のように使えます とろ〜り濃厚みるくじゃむ

国内最高峰の自然放牧牛乳から作りました。



斉藤 拓美さん

## 斉藤牧場(北海道)

文責 西川 榮郎(NPO 安全な食べものネットワーク オルター 代表)

### 練乳のように使えます

北海道旭川市にある斉藤 晶さんの「牛が拓いた牧場」斉藤牧場は、オルターカタログ2009年5月1週号にてご紹介したとおり、私が日本国内最高峰と認める牧場です。その斉藤牧場の自然放牧牛乳を原料に、三男の斉藤 拓美さんは風味の良い絶品の「みるくじゃむ」を製造しています。

この「みるくじゃむ」は牛乳にビートグラニュー糖を加えて加熱し濃縮したもので、練乳(コンデンスミルク)のように、

- ・イチゴにかけて
- ・カキ氷にかけて
- ・パンに塗って
- ・コーヒーや紅茶に入れて
- ・そのままお湯に溶かして
- ・お菓子やアイスクリーム作りの原料としてお使いいただけます。



### 牛が拓いた牧場

斉藤牧場は斉藤 晶さんが60年以上の歳月をかけて作り上げた、まるで日本庭園のような牧場です。1947年に19歳で旭川開拓団に加わり、必死で開墾するも失敗の連続。その過酷な労働から解放されたきっかけは、1953年に1頭の乳牛を山に放牧したことからでした。

山の自然をそのまま活かす形で牛を飼うことで、やがて牛たちが、手こずっていた山の笹も簡単に片付け、森も岩もそのまま残し、現在のような牧場を作り出しました。まさに牛が拓いた牧場です。斉藤さんは木を切り、作道を作り、牧草の種子を撒くだけでした。

### 国産飼料100%のエサ

北海道旭川市の南西方、標高差150mもある山地に130ヘクタールの斉藤牧場があります。牛の飼育数は搾乳牛30頭、種雄牛2頭、初妊牛・育成牛など25頭、合計57頭。冬期は牛舎での飼育となりますが、雪のない時期は放牧しています。牛たちは驚くほど穏やかで、ストレスなくゆったりとすごしています。逃げないようにする電気柵も不要です。

エサは夏期は山の牧草、冬は乾草とビートパルプだけ。配合飼料や濃厚飼料を一切与えない、国産自給飼料100%の酪農です。

### 国内最高水準の牛乳

お産は自然交配、自然分娩です。種牛は2年で交代、役目を終えた種牛はミンチ肉になってオルターへ出荷されます。

搾乳量は穀物など濃厚飼料を与えていないため、通常の半分以下の年間2,500~3,000Lですが、その分、品質は最高、オメガ3脂肪酸たっぷりの自然放牧牛乳です。エサ・飼い方も国内最高水準です。

この斉藤さんの牛乳はオルターと中洞牧場の協力で2004年7月に自社牛乳プラントを完成させ、オルターなどへ届けられています。

### ゆっくり丁寧に作ります

現在牧場は、三男の拓美さんに引き継がれています。「みるくじゃむ」は拓美さんが作っています。鍋で牛乳を加熱したあと、ビートグラニュー糖を入れ、焦がさないよう1時間くらいヘラでゆっくり丁寧にかき混ぜて濃縮しています。

拓美さんが「みるくじゃむ」を作るようになったきっかけは生キャラメルブームでした。そのバカ高い価格に、消費者のためキャラメルの一手手前の製品を安く供給しようと思ったわけです。

## 斉藤牧場の「とろ〜り濃厚みるくじゃむ」

### ●原料

自然放牧牛乳 …………… 斉藤牧場 自社山地酪農牛乳(北海道旭川市)  
ビートグラニュー糖 …… 北海道糖業(株)

### ●製造方法

- 1 鍋に自然放牧牛乳を投入し、加熱
- 2 ビートグラニュー糖を加える
- 3 焦げないように、ゆっくり丁寧にかき混ぜて濃縮する
- 4 ビンに充填
- 5 ビン詰殺菌(85℃15分)
- 6 冷却

