



消費材で

since 2014

ワンコインランチ!

2023 年度ワンコインランチ開催報告

～生活クラブを旅しよう～

第4回 新生酪農

7月15日(土)

今回の“旅”は ビジョンフードの牛乳です。生活クラブは牛乳の飲用運動から始まった生協で、組合員と生産者で共同出資して自前の工場をつくりました。すごいことだと思いませんか!!だからわたしたちは望む牛乳を手に入れることができているのです。私たちが愛着を持っている「パス乳」のいろいろを教えてくれたのは新生酪農栃木工場の八木沢さん。酪農家の現状から製造工程、製法へのこだわり、飲用乳は6種類あるってご存じでしたか?などたくさんのお話を学びました。学習会の最後に、わたしたちが考える「おいしい牛乳」とは①地産地消②パスチャライゼーション③健康な牛作りということの基本としていること、牛乳は「いのちを育む」食べ物だということを確認しました。そのための努力をおしまない酪農家、生産者を守るために私たち組合員は「食べる約束」を果たしていくことが大事ですね。

レポート 学習会後は調理室に移動して、まずはサンモツァとカッテージチーズを同時に作ってみました。ホモジナイズ処理しているかないかだけの違いで

パス乳とノンホモ牛乳の固まり方がなんで違うのでしょうか～?

いつもはランチの写真を撮っているのですが、今回はスタッフ大忙しで、写真はなし(´;ω;`)チーズ作るとできる副産物の乳清を使ったカレーは栄養満点。米粉のルウは県央の組合員の要望から消費材になったもの

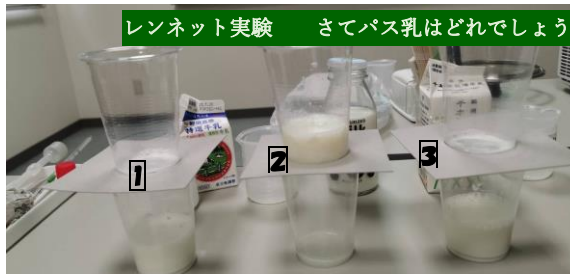
です♡おいしいと好評でした。

パス乳を使ったデザートは、とても簡単にできるものです。お子さんと一緒に、デザートやサンモツァ、カッテージチーズ作りはいかが?

生産者の八木沢さん



レンネット実験 さてパス乳はどれでしょう?



今日のランチメニュー

- ・乳清たっぷり2種類のルウでカレー
米粉カレールウ/平牧のカレールウ
- ・サンモツァとカッテージチーズのサラダ
- ・パス乳でデザート2種
ミルクコーヒーゼリー/ヨーグルトのフルフル
- ・乳清でドリンク

ミルクプラスワン運動にみんなで参加しよう!