



ほんものを たべよう **B**

Alter Weekly Order Catalogue

2023.8月4週号

提出日	8/15	8/16	8/17	8/18
配達日	8/22	8/23	8/24	8/25
翌々週分配達日	8/29	8/30	8/31	9/1

オルターの提案

本当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。

乳製品

山羊チーズ 続けます

酪農からチーズ造りまで一貫生産

香林農園(北海道)

文責 西川 榮郎(オルター 代表)

貴重な山羊チーズ

北海道は日高山麓にある、帯広市の郊外拓成町の香林農園・腰山 真理さんは、10ヘクタールほどの牧草地や山林で、ヤギ30頭を飼い、それらから搾ったヤギ乳を原料に、手造りでナチュラルチーズを造っています。酪農からチーズ造りまでの一貫生産です。小さいチーズ工房ですが、牧歌的な美しいたたずまいです。そのチーズには様々な名前がつけられ、腰山さんがいかにチーズ造りを楽しんでいるかがうかがえます。新千歳空港(きたキッチン)や、帯広空港でおみやげとして



売られ、人気です。

国内でエサから安全にこだわった山羊チーズはたいへん珍しく、貴重です。牛乳アレルギーの方の中でも食べられる方が大勢います。

自然なスタイル

春から秋にかけてはヤギを放牧し、青草を食わせています。牧草地への肥料は、化学肥料を使わずヤギの糞で作った堆肥を使っています。購入した貝の粉を使用することもあります。

冬期は乾燥した牧草を与え、不足分は近隣から購入しています。ビートパルプペレットを少々搾乳時にヤギをつなぐために使います。

季節分娩のヤギは春になってから搾乳されま



香林農園・腰山 真理さん⑧と二女の智子さん

す。チーズ造りはそれからになりますので、夏前にならないと山羊チーズはできません。

シーズン中は毎日朝と夕方、ヤギ乳が搾乳されます。香林農園のナチュラルチーズは、乳のほかレンネット(凝乳酵素)と乳酸菌、塩だけしか使いません。したがって、もちろん食品添加物無添加です。



牧歌的生活の中で造られるチーズ

日高山麓拓成の森では、初夏になると鈴の音が響きわたります。ヤギが山の牧場に向かうのです。夏は野性と共に生活し、青草でお腹を満たし、冬は乾草を食べて過ごしています。

腰山さんの小さな工房から生まれるチーズはあくまでも牧歌的な生活の産物として位置づいています。また、こうした生き方を伝えていければと考えているのです。



亡き夫の志をついで

香林農園を創設されたのは腰山 真理さんの夫、故腰山 通彦さんです。そのことはオルター通信2015年7月1週号にてご紹介した通りです。しかし、残念ながら通彦さんは2020年10月に亡くされました。夫亡きあと、真理さんは香林農園を牛の方はやめてヤギだけに絞り、夫の志を継ぐ決心をされました。女性だけの酪農は困難を極めることとなりますので、ぜひ多くの皆さまのご支援を頂戴したいと思います。

香林農園の山羊チーズ

◆酪農 牧草地10ヘクタールにヤギ30頭を飼育
夏…放牧で青草をたっぷり食べている
冬…雪の上で放牧しているが、干し草を与えている

エサは草以外、塩を与えている
搾乳時ビートパルプペレットを少々与える
草地の管理は、貝がら粉・完熟堆肥使用

「ボンヌプリ」…山羊チーズの代表格ソフトタイプ

乾燥して身が締まり、コクが増します。カビが生えやすいので、カビが苦手な人はご遠慮ください。鶏胸肉に、スライスした「ボンヌプリ」とバジルをはさんで塩こしょうで焼く一品は絶品です。

●原料

ヤギ乳…自家製
塩…再生塩 天日塩(メキシコまたはオーストラリア原産)
レンネット(凝乳酵素)…蔵王酪農センター
乳酸菌…クリスチャンハンセン社(デンマーク産)
ニュージーランド産子牛由来

●製造工程

- | | |
|-----------|--------------|
| 1 搾乳 | 2 殺菌 63°C30分 |
| 3 冷却 | 4 乳酸菌添加 |
| 5 レンネット添加 | 6 自然脱水 |
| 7 型詰 | 8 型はずし |
| 9 加塩 | 10 熟成 |
| 11 包装 | |

「テレアイネ」…セミハードタイプ(2カ月熟成)

●原料 同左

●製造工程 左記 6 「自然脱水」が「圧搾」に

「ポニューネ」…フレッシュチーズ

ジャムやはちみつを添えてスイーツに。
塩、コショウ味でじゃがいも料理に。

●原料

ヤギ乳 / レンネット / 乳酸菌…同左

●製造工程

1 ~ 6, 11 同左

「イコントテ」…ハードタイプ

●原料 同左

●製造工程

- | | | |
|----------|------------|----------|
| 1 ~ 5 同左 | 6 圧搾 | 7 ~ 9 同左 |
| 10 圧搾 | 11 チーズワックス | 12 熟成 |
| | | 13 包装 |