

地域おこし協力隊

通信

VOL.83

農業支援担当 竹中良輔隊員



皆さんこんにちは。8月から農業支援員で活動しております竹中良輔です。現在の活動としては問寒別地区の牧場で酪農の基本的な作業の習得の為、日々修行中です。

活動を始めてから、1ヶ月以上が経ちますが落ち着きのない牛さん以外にはほぼミルカー（牛乳を搾る機器）を付けられるようになりました。牛は個体差によって牛乳が出る量が違います。

1頭1頭の特徴を覚えて、牛や酪農のことをしっかり学んでいきたいと思います。



写真はよりきれいな状態で牛乳を搾るため殺菌されたタオルで牛のお乳を拭いています。この作業も、農家さんごとに1件1件作業の仕方が違うため作業の意味や方法を学んでいきたいです。

酪農の仕事は手作業が多く大変だと思われがちですが、現在は機械化や省力化が進んでいます。こちら問寒別地区には様々な牧場がありますので沢山の経験と知識を積んでいきます。

最後に、「幌延町酪農担い手育成センター」という名前でインスタグラムとFacebookでSNSを開設しました！幌延町の酪農についての情報発信をして参ります。ぜひご覧ください！

農業支援担当 竹中知美隊員



8月から農業支援員として着任しました、竹中知美と申します。

現在は問寒別地区を中心に活動しておりますので、今後ともよろしくお願ひします。

8月下旬から入っている実習先の牧場で牛乳豆腐の作り方を教えてもらいました。使用する生乳は分娩後3～5日後のものをを使うようで、分娩後の日数が浅いほど濃厚で沢山の牛乳豆腐ができるそうです。まずは、大きな鍋に1.5リットル

程度の生乳を沸騰しないように温め、生乳の表面に膜が張り、鍋のふちがフツフツとしてきたら60ml程度の穀物酢を少し水で薄めたものを回し掛けます。鍋の端から中央へ寄せるようにヘラでかき混ぜると、牛乳豆腐とホエイと呼ばれる液体に分離していきます。そして、分離しきったらホエイをよく切り、牛乳豆腐の完成です。出来立ての牛乳豆腐はふわふわとしており、醤油をかけて食



できたての牛乳豆腐

べてみるとチーズのような風味を感じてとても美味しいです。牛乳豆腐の作り方についてネットで調べてみると、穀物酢ではなくレモン汁や果汁酢をかけてデザートのようにしたり、ポン酢をかけてさっぱりとした味にするといったやり方もあるようです。

また、作り方はそれぞれの酪農家さんで違うようなので、また別の酪農家さんに実習で入ることになった時は牛乳豆腐の作り方を教えて頂けると嬉しいです。

沢山練習して竹中家の牛乳豆腐を作れるように頑張ります。