

100%県内の牛。 「おれたたちの牛乳」の 牛はここにいた



大庭絢音記者(吉沢小学校5年) 佐藤創太記者(花水小学校5年)

◆JA湘南直売所あさつゆ広場 に行ってきました

わたしたちはまず、「おれたたちの牛乳」を販売している寺田縄にあるあさつゆ広場に取材に行きました。店内に入ったときには、野菜が無くてがらんとしていました。不思議に思っていると、午前7時ごろから農家の人や漁師の人が野菜や魚を運び入れ始めました。店内にはトマト・枝豆・切り花などの旬の農産物や新鮮な魚がたくさん置かれました。珍しいレッドムーンという皮が赤いジャガイモや緑色の卵もありました。手作りのジャムやパンなども売られています。どの野菜や魚も新鮮でとても色がきれいでした。

お店に並べられた野菜は、平塚で採れたものが多く、商品の値段は農家の人などが自分で付けているそうです。売れ残ったものは閉店後に返品し、次の日にまた採れたものが売られるそうです。また、商品のそばにはその品物の特徴や食べ方などの説明が分かりやすく書かれた札が置いてありました。初めてあさつゆ広場に行きましたが、直売所のことがよく分かり、これ

からはもっと直売所に行ってみたいと思いました。最後に、中野雄一店長から「おれたたちの牛乳」のもととなる生乳を出荷している片倉牧場を紹介してもらいました。

◆「おれたたちの牛乳」の牛を発見

次に、わたしたちが取材したのは片倉牧場です。「おれたたちの牛乳」を作っている牧場の一つです。ここでは、57頭の牛を飼育しています。その中でお乳を搾っている牛を36頭(メス)、子牛を10頭(メス)飼育しているそうです。

牛のお乳は、機械を使って搾っていました。夏は牛もばててしまい、冬よりも牛乳を出さなくなるんです。牛もばてちゃうなんて驚きました。ばてるといった牛は1日30キロもえさを食べます。牛の世話は、主に朝と夕方の2回行うそうです。片倉幸一さんは毎朝6時に起床すると言っていました。

◆牧場で体験 牧場の仕事

私たちは、片倉牧場で2つの体験をしました。一つ目は、牛の乳搾りを手で行いました。触った感じは、犬

のお腹のような感じでした。

次に、生後2週間の子牛にミルクをあげました。人間のようには牛には牛用の粉ミルクがありました。まだ小さいのに、あげた途端大きなほ乳瓶をぐいぐい引っ張って、すぐに飲み干してしまい、小さいのにとっても生命

力を感じました。搾りたての牛乳を一度温めたものを試飲させてくれました。片倉牧場の人たちにこれからもおいしい牛乳を作ってほしいです。

◆ジェラートを食べたよ

「おれたたちの牛乳」を使ったジェラートがあると聞き、またあさつゆ広場に戻りました。平塚産のトマトやかぼちゃなどいろいろな種類のジェラートがありました。とてもおいしかったです。どんな味かは、実際にあさつゆ広場に行ってみてください。食べてからのお楽しみ。

がらんとした店内。すぐに農家の軽トラックが野菜をたくさん積んで来ました

取材開始

午前7時

JA湘南直売所あさつゆ広場

あさつゆ広場に戻って
ジェラートを試食

片倉牧場で
お手伝い

「おれたたちの牛乳」を発見！
中野雄一店長がいるいろいろ教えてくれました



取材協力
◆JA湘南直売所あさつゆ広場(寺田縄424-1・☎59-8304)
http://www.jakanagawa.gr.jp/shonan/05einou/asatsuyu.html ※水曜日定休
ウェブには、あさつゆ広場への詳しい地図やブログも掲載されています。ブログは毎日のように更新されていて、あさつゆ広場の情報も常に「新鮮」です。
◆片倉牧場(北豊田)
「おれたたちの牛乳」は、日本酪農青年研究連盟の神奈川県連に所属する27戸(うち市内13戸)の酪農家が出荷した生乳を製品化したものです。生産者の顔が見える安心・安全な牛乳です。あさつゆ広場のほか、JAの直売所、スーパーでも販売しています。