

ふるる秋キャンプ～収穫祭 生産現場を見に行こう!

レポート

こんにちは！本格的な冬が始まろうとしている今日この頃、いかがお過ごしでしょうか。

11月11日～12日に開催いたしました「ふるる秋キャンプ～収穫祭・生産現場を見に行こう!」にご参加いただきましてありがとうございました。当日は小雨ふる中、お天気が気になる状態での出発となりました。



ふるる初のバス移動です。

虹を発見！



風邪などをうつしてはいけけないので、牛さんたちと触れ合うのは手を洗ってから。

講師の方が、牛舎から牛さんを選んできてくれました。思った以上に大きいです！みんな女の子で、2歳で400 kgにもなるそうです。草をあげるともさもさと食べてくれた様子がかっこよかったですね。

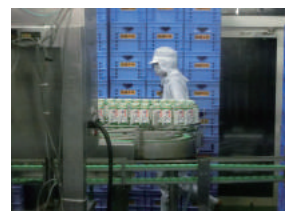


その後工場の中に入って、講師の先生から説明を聞きました。生まれる時は約30 kg（4年生と同じ位?）、1歳で200 kgになるという牛のお話から、牛乳をしぼった後、みなさんの元に届けられるまでいくつもの工程があるというお話を聞き、実際に工場の様子を見学しました。



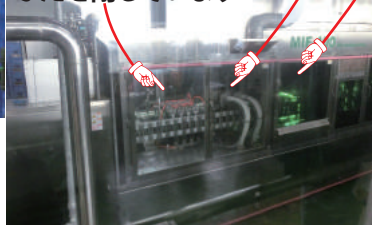
↑牛乳タンクローリー。
牛乳パック1万5千本分だそうです

→ 工場の前で説明中



工場の中の様子です。

紫外線で牛乳パックを消毒しています
ここで牛乳を詰めています
電熱線でパックのふたを閉じています



そして、説明の後は低温殺菌牛乳を試飲！ちょうど工場の中でパック詰めされていたものと同じ製品です。いつもの牛乳とひと味違いますね！



工場の外には乳しぼり体験ができる牛の模型があり、みんなで挑戦しました。うまくいくと勢いよく出てくれます。今は機械でしぼりますが、昔はこのような手作業で1日約30リットルをしぼっていたと聞いて驚きでした。さらに、乳牛は7歳、牡は3歳で食肉になるというお話にも衝撃。何気なく食べている牛肉にも感謝しなければと感じてくれた参加者もいました。



→ この日の夕食
には函館牛乳を使った
シチュー
が出ました！





2日目です！みなさんが楽しみにしていたアイスづくりです。今回はシンプルに、牛乳と生クリームと砂糖だけ！もちろん函館牛乳ですよ！材料を量って金属のボウルに入れたら、よくかき混ぜます。材料が混ざったら、大きめのボウルの氷でひたすら冷やします。氷に塩を入れると氷の温度が下がるのを利用します。みんな頑張って混ぜていました。

最初はなかなか固まりませんが、全体的に冷えてくるとちゃんとアイスになりましたよ！



アイスの元が冷えて固まったら、アイスクリーム完成です！溶けないうちに食べましょう！



おいしかったよ！

作り方もとてもシンプルなアイスなので、ぜひ家でも作ってみてくださいね！



食べた後は後片付けです。みなさんが頑張ってくれたので、早く終わりました。余った時間に、ほんの少し体育館で運動をしました。

今回のテーマは牛乳でしたが、いかがだったでしょうか。新しく発見したこと、再発見したこと、家でいっぱいお話してくれるとうれしいです！またお会いしましょう！

