「消費者と生産者の交流会」を実施しました！

石狩振興局では、地域政策推進事業（いしかり元気な農村ビルドアップ事業）で消費者による農業・農村の理解を進め、地産地消と食育を更に進める取組を行っています。

８月３日（木）江別市の関ファームと札幌市の「サッポロさとらんど」において、「消費者と生産者の交流会」を実施し、消費者１５組３１名の方が参加しました。

朝９時にＪＲ札幌駅北口をバスで出発しました。

午前１０時前に江別市の関ファームに到着、経営主の川口谷さんからあいさつと注意事項などの説明がありました。

参加者はその後３班に分かれ、子牛のミルクやりと搾乳と牛の餌やりを１５～２０分づつ順番に回って酪農体験をしました。

子牛のミルクやりでは、大きなほ乳瓶でミルクを与えるのですが、ご主人の川口谷さんから子牛が生まれて雄は１週間ほどで売られていき、雌は大きくなるまで酪農家で飼われることや牛は上の前歯がないので子牛に指を吸われても痛くないこと、大きくなっても上の前歯はなく舌で草を巻取って食べることなどの話があり、皆さん感心して聞き入っていました。

搾乳では、川口谷さんの奥様が親牛の乳房を濡れタオルで拭いた後、参加者の方が一人づつ交代で乳をしぼるのですが、参加者はおそるおそる手を伸ばして乳頭を握っていましたが、なかなか乳が出てこないようでした。

また、搾った牛乳を直接手のひらで受けその温かさと牛のお腹に触って体温を感じていました。

牛の餌やりでは、参加者のみなさんが干し草を一握り取ってそれを育成牛に食べさせます。酪農ヘルパーの方から酪農家の仕事について話があった後、参加者から酪農ヘルパーのことや牛の一生のことなど質問もいろいろでした。

ここでには、白黒模様のホルスタイン種ではなく、生産乳量は少ないが乳脂肪が多いブラウンスイス種とジャージー種の牛がいました。

酪農体験の最後に川口谷さんから牛が１日にどれぐらい餌を食べるかや牛の胃がどれくらい大きいかを実物大のパネルを使用した説明と、牛がいづれ食肉となり人々の食べ物になることへの感謝の気持ちなどの話があり、参加者も興味深そうに聞き入っていました。参加者からは、１日の餌の量や飲む水の量など細かい質問もありました。

午前１１時半、関ファームを後にバスは、札幌市東区の「サッポロさとらんど」へと向かいました。

午後１時からさとらんどの一角にあるサツラク農業協同組合のミルクの郷の牛の館を職員の方に案内してもらって見学しました。

搾乳牛の模型があり、搾乳体験ができるようになっていて、その隣に牛舎があり実際の乳牛の様子が見られます。

その後、乳業工場のミルク館を見学しました。

まず、牛乳や乳業工場のことについてビデオ案内をみてから牛乳やヨーグルトなどの製造ラインをガラス越しに見学しました。

午後２時半、ミルク館を見学後、同じ敷地内にあるさとらんどセンターでバターづくりを体験しました。

講師の方からバターづくりの説明があって、用意されていたふた付きのカップに生クリームが入ったものを勢いよく振ることでバターができるというものです。

出来あがったバターは少し水分が多くどろっとしたもので、これをスプーンでクラッカーにのせ各自参加者の方が試食しました。

バスは、午後４時前にＪＲ札幌駅北口に到着し解散しました。

今回の取組を通して、石狩の農畜産物への理解が深まり、地産地消や食育の意識が広がることを期待しています。

石狩振興局の食育・食農体験の取組はこちらをご覧ください。

http://www.ishikari.pref.hokkaido.lg.jp/ss/num/syoku/syokuiku.htm

・「超!!旬ほっかいどう（石狩地域）」

http://plaza.rakuten.co.jp/machi01hokkaido/diary/?ctgy=23

・「いしかり育ちの食」

http://plaza.rakuten.co.jp/ishikarisodachi/