

北留萌地区乳製品加工研究会「美^{みる}留^{くる}来のゆめ」酪農にもう一つの楽しみ見つけ
酪農の魅力を再発見する

活動背景・目的

自分達が生産した牛乳を利用して乳製品を作りたい

自分達が生産した牛乳を利用して乳製品を作りたいという思いから、平成12年4月に地元酪農女性を中心に発足しました。名称の「美留来(ミルク)のゆめ」には、ミルクのある美しい留萌に来てほしいという願いが込められています。「酪農にもう一つの楽しみを」をモットーに自分達が生産物を加工することにより、酪農の魅力を再発見することが目的です。

活動内容

- ・ナチュラルチーズ、アイスクリームの製造
- ・乳製品工房調査
- ・生乳や地元農産物を利用した料理の試作

【ナチュラルチーズ、アイスクリームの製造】

会員がその日の朝に搾乳した新鮮な牛乳を持参して、フレッシュタイプのチーズを中心に製造しています。アイスクリームは無添加のオリジナルアイスクリームを作り、試食しながら懇談しています。

【乳製品工房調査】

チーズづくりに関する見聞を広め新たな乳製品加工のヒントを得るため道内のチーズ工房を巡る乳製品工房調査を行っています。

【生乳や地元農産物を利用した料理の試作】

自家製のゴーダチーズを使ったパンや留萌管内産のもち米を使った大福づくりなど、生乳や地元農産物を利用した料理の試作なども行っています。

※令和6年2月、農林水産業を通じてまちづくりに貢献した団体を表彰する「わが村は美しくー北海道」運動第11回コンクールで奨励賞を受賞しました。

今後の展望・課題など

○展望

- ・地産地消の推進。
- ・乳製品の品質向上のための講習会開催。

○課題

- ・乳製品の加工施設が無いため、生産量に限界がある。

活動分類

■食・産業・観光

代表者:中村 美幸

連絡先:

留萌農業改良普及センター本所

〒078-4106 羽幌町南6条2丁目16-4
るもい農業協同組合 地域農業振興センター内

TEL:0164-62-1779 FAX:0164-62-2474

活動地区:天塩町・幌延町・遠別町・中川町



▲チーズ試作



▲アイスクリーム製作



▲奨励賞受賞の様子