

おいしさの秘密は新鮮さ! 「丹那牛乳(函南町)」

伊豆地域に住んでいる皆さんなら、ほとんどの人が知っている「丹那牛乳」。そんな丹那牛乳の生産に携わる、K's 南箱根牧場株式会社の神尾亮太郎さんに、おいしくて、新鮮な丹那牛乳の魅力について話を伺いました。



K's 南箱根牧場株式会社
神尾亮太郎さん

丹那牛乳の魅力は?

丹那牛乳は、伊豆の国市・函南町をはじめ、静岡県東部地区の学校給食に採用され、伊豆地域の皆さんに広く認知されている商品です。丹那牛乳は、昭和30年に「自分の子や孫に飲ませる牛乳を消費者の皆さんにも」という思いから作られました。その思いは、今も受け継がれ「生産者の顔が見える製品」を皆さんにお届けしています。乳牛が、豊かな自然の中で、のびのびと健康に育っているため、自然の恵みが凝縮された栄養豊かな牛乳です。

おすすめの食べ方・飲み方を教えて!

丹那牛乳には、さまざまな種類の製品がありますが、種類にあわせてそのまま飲んでもらうのが一番おいしいと思います。

また、丹那牛乳を使ってチーズやパンケーキを作っても、とてもおいしいものができるので、皆さんぜひ試してみてください。



丹那牛乳を使って作られている製品

生産するうえでのこだわりは?

丹那牛乳の一番のこだわりは、「生乳の鮮度」です。丹那牛乳は、他の牛乳と比べ、搾乳してから、消費者の皆さんの手元に届くまでの時間が短いため、とても新鮮です。

例えば、今日搾乳したものが、次の日には出荷され、2日後には皆さんの手元に届く。日本中のどこよりも早く、牧場で搾乳したものを加工し、消費者の皆さんに届けるということにこだわっています。

読者にひとこと!

丹那牛乳は、酪農家と工場が近いため、「安全・安心・新鮮」な牛乳を皆さんにお届けしています。

私たちが大切に育てている乳牛から採れた、新鮮で栄養豊富でおいしい「丹那牛乳」をぜひ飲んでみてください。



K's 南箱根牧場株式会で
飼育されている乳牛

甘くておいしい! 「小坂のみかん(伊豆の国市)」

小坂みかん共同農園は、6人の組合員と他23人が協力し、5haの広大な土地で、栽培・管理・運営を行っています。毎年、10月1日～1月5日まで、みかん狩りを開設し、多くの観光客が訪れています。

甘くておいしい、小坂のみかんについて小坂みかん共同農園の水口始さんに話を伺いました。



小坂みかん共同農園
代表理事 水口始さん

小坂のみかんの魅力は?

小坂みかん共同農園は、5haの広大な土地に、約8000本のみかんの木が植えられています。

みかんは、水分をあげずに、水気を控えることで、果肉に水分を蓄えようとするため、甘くておいしくなります。また、この伊豆地域は、降水量が少ないこと、日照時間が長く、急傾斜であるため、どの木にも日光がまんべんなく降り注ぐため、光合成が促進され、みかんが糖を多く蓄えるため、甘いみかんができます。

おすすめの食べ方を教えて!

定番ですが、みかんと言えば、やっぱり冬にこたつに入りながら、みかんを食べるのが一番おいしいと思います。

また、みかんの皮が、菊の花のように凹凸ができているものを「菊みかん」と言って、甘味と酸味が凝縮され、とてもおいしいです。みかん狩りをする際には、きれいな形のものだけではなく、菊みかんも探してみてください。



美味しそうに育ったみかん

生産するうえでのこだわりは?

一つの品種にこだわらず、常に新しい品種のみかんを植えることを心掛けています。また、品質が良く、甘いみかんを皆さんに食べていただけるよう努力しています。現在、小坂みかん共同農園では、日南・宮本・由良・上野・宮川・興津早生の6種類のみかんを栽培しています。

それぞれのみかんの品種によって、味や大きさ、皮の剥きやすさなど違いがあるので、ぜひ食べ比べていただきたいです。

読者にひとこと!

昔は、小坂のみかんは酸っぱいと言われていましたが、現在作っているみかんは、甘い品種のものが多くです。

小坂みかん共同農園を訪れるお客さんは、県外の人が多いです。地元の方は、小坂のみかんを知っていても、実際に食べたことがある人は、少ないと思うので、ぜひ小坂みかん共同農園に来ていただいて、甘くておいしいみかんを食べたいです。



広大な敷地の小坂みかん共同農園