



奨励賞

天塩町
遠別町
幌延町



乳製品加工研修
ゴーダチーズづくり

乳製品加工研修
モッツアレラチーズづくり



「わが村は美しくー北海道」運動第11回コンクール応募団体

乳製品加工研究会「美留来のゆめ」

【天塩町、遠別町、幌延町】

ミルクのある「美」しい「留」萌に「来」てほしい

【はじまりは？】

『美留来のゆめ』は、「自分たちが搾った牛乳を自分たちの家庭で楽しみたい」「乳製品の研究や利用方法を検討し酪農の魅力を見つめ直したい」という思いから、牛乳の加工研究と親睦を目的に天塩町・遠別町・幌延町の酪農家により結成されました。会の名称には、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。

【おもな活動】

主な活動として、自家産の生乳を使ったチーズやアイスクリームなどの乳製品加工研修を年10回程度行っています。また、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調査を年1回行っています。そのほか、乳製品加工技術や衛生管理に関する研修会などを随時開催し、スキルアップを図っています。酪農家ならではの食の楽しみの幅を広げ、地元の消費者や小中学生、道外の修学旅行生、海外からの技能実習生などへの食育活動も行っています。



海外実習生に対する
アイスクリーム加工体験

【ここが自慢】

会員相互の親睦を図ることも目的の一つで、現在30～70代と幅広い世代の会員が在籍し世代を超えた交流を楽しんでいます。

特に近年は結婚を機に農村に移り住んだ若い女性農業者たちが地域社会に溶け込む交流の場としても機能しており、若手会員にとって酪農技術や生活の知恵を得ることができるほか、ベテラン会員にとっても伝統や技術を伝承し生きがいに繋がるなど、相互に“Win-Winの関係”を築けています。さらに、母親同士の交流も増え、育児面でのサポートが得られるなど、住みやすい農村環境へ進化しています。

今後も「酪農にもう一つの楽しみを」をモットーに、世代間交流を楽しみながら活動を広げ、酪農の魅力を次世代に伝えていきます。

連絡先

代表者名：中村 美幸さん／設立：2000年／会員：6名

住所(連絡先)：苫前郡羽幌町南6条2丁目16-4留萌農業改良普及センター(事務局)

電話番号：0164-62-1779

F A X：0164-62-2474

E-mail：rumoi.nakanoukail@pref.hokkaido.lg.jp

U R L：