



2015年「第1回さかわの地乳まつり」



地乳について講演会やパネル展示もおこなわれていました



第5回さかわの地乳まつり開催！



2010年、吉本乳業が牛乳のパッケージをリニューアルしたことをきっかけに、町内の酪農家・商工業者・町職員などおよそ20人が集まり、牛乳を地域資源ととらえ、地域活性化につなげていこうと「さかわの地乳プロジェクト推進会議」が立ち上げられます。以来「地乳アイス」や「地乳鍋」など、さまざまなものが誕生してきました。2015年には、地元のおいしい牛乳をもっと広めようと「第1回さかわの地乳まつり」が桜座にて開催されます。まつりの催しものひとつ、地乳を使った料理コンテストで優勝したのが「地乳ミルク坦々うどん」です。現在も多くのコラボ商品が開発され、プロジェクトはますますのひろがりを見せています。

広報さかわ

3月号

令和8年3月1日発行

今月の表紙



新型コロナウイルスなどの影響で開催が見送られていた「さかわの地乳まつり」が6年ぶりに復活、まきのさんの道の駅・佐川で開催されました。30以上の店舗が集結。地乳関連商品をはじめ、さまざまなグルメなどが販売され、小雨まじりのあいにくな天気にもかかわらず、大勢のお客さんで大盛況となりました。

PICK UP CONTENTS

第5回さかわの地乳まつり	2
高北国保病院	4
かわせみからのおしらせ	5
おしらせ	7
ポタニカルニュース	17
さかわ観光協会	18
地質館だより - 桜座 Information	20
青山文庫だより	21
佐川町立図書館さくと	22
さかわ学校だより - 佐川中学校	23

の牧草を使用し、牛によって比率や量を調節しています。これらのごとによって品質にこだわった、濃くて美味しい生乳を作り出し、工場へと出荷しています。



0.130度の超高温で1.53秒間程度殺菌）ではなく85度で15分じっくりと時間をかけて殺菌しています。このことで超高温によるタンパク質の変性を抑え、新鮮な生乳本来の風味をいかした美味しい牛乳を作っています。



さかわの地乳プロジェクト

吉本乳業は大正5年日下村（現日高村）で吉本牧場として創業され昭和元年に佐川町春日に工場を建設、移転しました。以来佐川町産の生乳だけにこだわりの連続です。製造方法も、主流である超高温瞬間殺菌（12



また町内にある3軒の酪農家では小規模であることをいかして、健康管理や乳質検査など、きめ細やかに乳牛の飼育をしています。エサも安心・安全を第一に、町内で作った飼料稲など



地乳のスイーツも飛ぶように売れていきます



地乳ミルク坦々うどん