

こども新聞 週刊かほピョンプレス

毎週日曜発行
2018 4/15

河北新報社 TEL.022-211-1111(月曜から金曜)

きょうの紙面

2

ギモンにこたえるモン

3

3分チャレンジ

4・5

いいね

小学校

6

英語

7

河北春秋書き写し

8

投稿特集



3

牧場主

村上 利雄さん (60)

＝宮城県蔵王町＝



「ゼルコバドリーム 村上牧場」代表の村上さん。家族みんなで協力し合って、牛を大事に育てながら牧場を運営しています。連絡先は0224(22)7033

飼育に工夫 最高の牛乳を

分ほどでヨーグルトに加工されるのどにかく新鮮。すっぱさが全くなく、まるで生クリームのような味わいで大人気です。

◇

おいしい牛乳を牛に出してもらうためには、いろいろな工夫があるんだね。かほピョンも今度牛乳を飲んだり、ヨーグルトを食べたりするときは、牧場にいる牛のことも考えてみよう。

みんなは牛乳やヨーグルトは好き？ かほピョンは、おいしい牛乳とヨーグルトがどうやって作られているのか気になって、牧場に行ってみました。

自然がいっぱいの蔵王山のふもとにある「ゼルコバドリーム 村上牧場」。ここでは、150頭の乳牛を育てて、毎日おいしい牛乳を搾っています。



代表の村上利雄さん(60)「宮城県蔵王町」は「おいしい牛乳をたくさん出してもらうために、うちでは牛が過ごす環境を快適にしてあげる『トータル・カウ・コンフォート』という方法で、

牛を育てています。それに牛が食べる餌は牧場で作っているんですよ」と教えてくれました。

牧場敷地内でトウモロコシを育て、秋に収穫したもの発酵させます。トウモロコシを刈った後の畑にはライ麦をまいて、それを春に収穫して発酵させたトウモロコシと合わせて牛の餌にするのだそうです。「おいしい餌を食べた牛は、おいしい牛乳を出してくれるんですよ」と、村上さん。

牛乳を搾るときにも工夫があるそうです。「ペーパータオルで牛のお乳ひとつひとつを丁寧にふきとりながら、どこか異常はないか確認します。そして、搾ってみて、何か混ざっていないか、成分もしっかり検査します」。搾られた牛乳は、すぐにタンクに送られて、冷やされます。

村上牧場では昨年、そんなおいしい牛乳を使ったヨーグルトの生産を始めました。搾ってから30



牛のお乳を搾る搾乳機(さくにゅうき)と呼ばれる機械。これを使って朝と晩の1日2回、牛乳を搾ります

今週の注目ニュース

◇17日(火) 全国学力テスト

毎年、小学6年生と中学3年生の全員が受けるよ。国語と算数・数学のほか、今年は3年に1度の理科もあるんだ。結果は7月末までに公表され、先生がよりよい授業をするために使われるよ。

◇21日(土) 高知県立坂本 龍馬記念館がリニューアルオープン(高知市)

改修が終わり、約1年ぶりに再開するよ。幕末の志士、龍馬が暗殺された京都・近江屋の再現セットや映像で龍馬の一生を体感できるんだ。