

磯沼ミルクファームで「牧場の料理会」を開催

食環境ジャーナリストとして活躍する金丸弘美氏が5月16日、東京都八王子市の磯沼ミルクファームで「牧場の料理会」を開催した。会場となった磯沼ミルクファームは、近隣に対する牧場ののびへの配慮からコーヒーやカカオの殻を菓の代わりに敷くなどした環

自家製の小麦粉でピザ生地を捏ねる農場先生と学生たち



境改善を行い、現在約60頭の牛を飼育している。プライベートルド低温殺菌牛乳や自家製工房で作られるヨーグルトが評判。

今回の参加対象者は金丸氏が講師を務める大学の学生たち約30名。酪農を通じて食や命の大切さを伝えようと活動している牧場主の磯沼正徳氏や、料理研究家で「何度でも作りたくなるほめられレシピ」が評判の馬場香織さんと共に、搾りたてミルクのテイステイングや自家製野菜による牧場ピザ作りなどを体験した。

学生たちは初め、慣れない作業におそろおそろといった感じであったが、時間が経つにつれて自然に笑みがこぼれていた。

磯沼氏は「酪農をしていて楽しいことは、牛の一生に付き会うこと、そして牛乳や牛肉など自在においしく作りかえること」と話していた。

磯沼ミルクファーム

東京都八王子市小比企町1625

☎042・637・6086

http://isonuma-farm.com



搾りたてミルクと新鮮な野菜がたっぷり入ったミルクスープ



ハーブティーを作るためにハーブとお茶を収穫する金丸氏と学生たち



特製の溶岩石窯でピザを焼く磯沼氏



ホルスタイン、ブラウンスイス、ジャージーのミルクをテイステイング



自分たちで作ったピザの味は格別!

牛と一緒に記念撮影

