



たのはた牛乳

キーワード  
【健康食品】  
Healthy Foods

# 田野畑産の健康食品 あれこれ

冷涼な田野畑の気候の中、牧草で飼育された乳牛から絞った生乳は過剰な乳脂肪分のない、すっきりヘルシーな美味しさ。牛乳本来の風味を損なわないよう低温殺菌でじっくり仕上げることで、たのはた牛乳独自の甘さも加わります。

## ワカメ

親潮と黒潮がぶつかる肥沃な三陸の海はワカメの生育に適した環境。なかでも外海でじっくり育てられる田野畑のワカメは荒波にもまれるため、より肉厚で締まった食感が楽しめます。国産ワカメのトップブランドを支える産地です。



## たのはたヨーグルト

ヘルシーで甘い「たのはた牛乳」にプロバイオティクス機能を持つ乳酸菌を接種して長時間発酵させた体にうれしいヨーグルト。なめらかな食感にこだわった食べるヨーグルトのほか、甘さ控えめの飲むヨーグルトもあります。



いまこそ見直される食の安心・安全。田野畑村では当たり前のお話なのです。

「たのはた牛乳」は牛乳本来の風味に加え、驚くほどの甘さが特徴。それは乳牛の生育環境から徹底して気を配ることと生まれます。ヤマモ(北東風)で知られる田野畑の冷涼な気候は涼しさを好む牛にとっては最適な環境ともいえるもの。加えて、いい牛乳はいい餌から。牛の体にストレスを与えない牧草を中心に飼育。近年は岩手大学の協力のもと牧草の共同研究にも取り組み、生乳の品質向上を図っています。さらに生乳本来の風味を損なわないよう加熱温度も85度で15分〜20分という低温殺菌、ゆっくりと加熱することで、あの独自の甘さが生まれます。生産効率はいとはいえませんが、しかし安全でおいしい牛乳を作るための、頑固なまでのこだわりです。

シャキシャキと歯ざわりがよく、とにかく肉厚。田野畑のワカメは食べただけで違いが分かる評判の逸品。田野畑は親潮と黒潮がぶつかる海の交差点でワカメは海流の激しい外海で波にもまれて育つため身が締まり、しかも海の栄養をたっぷり吸収して味わいも濃くなるのです。汁に入れても身がとろけず、サラダにすれば磯の風味をまるごと味わえます。

浜岩泉浦漁協婦人部が作る、まごころ缶詰 山海煮・サーモンポーンは大豆とコンブの五目煮に鮭の中骨を加えた惣菜缶詰。そもそもは漁業の繁忙期に十分な食事が作れないという地域の食生活改善を目指して作られたのですが、おいしさが口コミで広がり、平成12年度には、食アメリティ・コンテストで最高の農林水産大臣賞も受賞。現在は、「つば缶」「鯖の水煮」と味付け缶なども製造していますが、完全手作りゆえ出回る商品はわずか。お母さんたちの愛情がた、ぷり詰まった、幻の逸品です。

大豆と昆布の五目煮にカルシウムがたっぷり。鮭の中骨をマラスじっくり煮上げた中骨はほろほろと崩れるような驚きの柔らかさ。海の幸も山の幸もともに味わえる、田野畑ならではの「おふくろの味」です。

## 鮭の中骨缶詰



三陸の味が海峡を越えて海外で食されています

**ホヤ** 現在お隣の韓国では生で食べるホヤが大ブーム。田野畑漁協でも、昨年夏から韓国へ向けたホヤの出荷が始まっています。大きくて身の厚い三陸産のホヤは需要に供給が追いつかないほどの人気です。

