



Enjoy Winter

バターをこんなに美味しく感じるのは初めて！



YBSアナウンサー

石河 茉美

原料になる牛の乳を搾り、自分の手でバターをつくってみて、食べ物へのありがたさをあらためて感じました。牛さん、美味しいミルクとバターをありがとう！

富士吉田地方初の牧場という「ふじさん牧場」で、まずは乳搾りを体験！目の前に現れた大きなシャーシー牛に、はじめは腰が引けている石河アナでしたが、つぶらな瞳に見つめられ自然と笑顔に乳を搾るとバナナのような甘い香りが漂い、「この香りだけでも美味しく」とおつてもうれしそうなお表情になりました。

いよいよお待ちかねのバターづくりです。脂肪分が高いシャーシー牛は、生クリームを加えて容器に入れて振るだけでバターができるということで、はじめは余裕の笑顔だった石河アナですが、「すごい二腕の運動になりますよ」という藤田珠里牧場長の言葉どおり、ひたすら容器を振る石河アナの顔は次第に険しく…。

振り続けること約20分、容器にはカッターシザーのようなやわらかい塊が、口に入れた途端、ふんわりと優しい味わいにとろけるような笑顔になった石河アナ。「バターそのものをこんなに美味しいと感じたのは初めて！」と感激していました。

森に囲まれた牧場で、
乳搾り&バターづくりに挑戦！

「美味しいもの大好き！」な石河茉美アナが、森に囲まれた小さな牧場で乳搾りとバターづくりを体験。つぶらな瞳の牛や人懐こい羊たちに癒されながら、美味しく楽しいひとときを過ごしました。

お家で作ってみよう！ レシピ 超簡単濃厚バター

・生クリーム10ml + 牛乳40ml

※生クリームは動物性で脂肪分40%以上もの

※牛乳は低脂肪乳は除く

・蓋の付いた空き瓶

殺菌し冷蔵庫で冷やした瓶に上記を入れシェイクする。途中ホイップ状になってくるので、分離するまでシェイク続ける。分離した固まりがバター。所要時間は15分～20分。お好みで塩を加えたり、フルーツピューレを加えても美味しい。また、残ったミルクは低脂肪乳みたいでまろやか。飲んでてもよし、シチューなどお料理にも使えます。

ふじさん牧場



撮影協力: ふじさん牧場

富士吉田市大明見2599-1

電話: 0555-24-4144

<http://blog.fujiboku.com/>