

畜産物の紹介コーナー

みんなが大好きな甘くて冷たいアイスクリーム。今、県内各地では、新潟県産のフレッシュな牛乳や地域の特産品を使ったアイスクリームがちょっとしたブームになっています。今回は、その美味しいアイスクリーム・ジェラートを特集しました。アイスクリームは夏だけじゃない!! これからの季節もぜひご賞味あれ。

胎内ジャージーアイスクリーム

黒川村大字熱田坂 TEL 0254-48-3733



村営農場のジャージー牛の生乳を使って製造しています。ジャージー牛の乳は、栄養価が高く、味も濃いので、風味豊かな懐かしい味のアイスクリームです。

村の観光施設などで販売しています。

加勢牧場・ガンジーアイスマルクみちる

和島村根小屋 TEL 0258-74-2863



全国でも珍しいガンジー牛の生乳を使っています。濃厚なミルクの香りとさっぱりした口当たりのアイスに仕上がっています。

自宅牧場とJR長岡駅の駅ビルなどで販売しています。

ジェラテリア・レガロ

岩室村大字橋本 TEL 0256-82-0455



レガロとはイタリア語で贈り物。ベースとなる生乳は自家農場(フジタファーム)の牛たちからの贈り物です。

50種類以上のレシピから季節に合わせた素材で14種類のジェラートを毎日作ります。

大和ファーム・ジェラート工房 ヤミー

大和町浦佐 TEL 0257-77-2920



自家産搾りたて牛乳をたっぷり使い、地場産の野菜・果物を練り込んで作るイタリアンジェラートです。

毎日14種類のメニューを季節毎に提供しています。特産の「若菜茶アイス」も好評です。

弥彦酒造・やひこじゅらーと

弥彦村大字上泉 TEL 0256-94-3100



弥彦産の生乳を原料に使ったアイスクリームです。副原料となる枝豆やブドウ、酒粕なども徹底して弥彦産にこだわっています。

村内のみやげ店や温泉旅館などで販売しています。

よしかわ杜氏の郷・吉川のかおり

吉川町大字杜氏の郷 TEL 0255-48-2331



酒の原料である麹を使った珍しいアイスクリームです。吉川産のフレッシュな牛乳や卵をふんだんに使い、素材の美味しさを十分に生かしています。

関東の居酒屋にも置かれ、評判は上々です。

編集後記

厳しい残暑が続いておりましたが、9月に入りようやく朝夕は秋の涼しさを感じます。さて、「食欲の秋」と申しますが、今年は無登録農薬の使用問題により出荷直前の梨がゴミ焼却場に廃棄されるテレビ映像を見て胸の痛みを感じました。昨年来のBSE確認の混乱と風評被害も屠畜牛の全頭検査体制や家畜個体識別システムの整備もあり、ようやく落ち着きを見せ始めた時であり、改めて「食品の安全」を再確認させられました。新聞の報道でも、農業・畜産に携わる者は「安全、安心」が食の基本であることを自覚し、安全確認の立証を進め、消費者の信頼を取り戻す地道な活動が必要である等々の社説が記載されておりましたが、もっともな事だと思っております。そういう意味においても、当畜産協会の業務が注目されておりますので、的確な事業推進とより新鮮な情報提供に努めたいと考えている次第であります。(花田記)