



牛乳をもっとおいしく楽しく飲んでもらおう。寒い冬にはどんな味わい方があるのだろうか？
牛乳鍋で検索したところ飛鳥鍋に目が行った。そこで有志でツアーを企画し、いざ奈良へ。さらに、飛鳥の蘇
と言うこれまた牛乳で作った乳製品のルーツがある事も知り、寄り道して来ました。



12月26日(日) 奈良県明日香村石舞台古墳
の近くにある農村レストラン夢市茶屋の店内

飛鳥鍋御膳 1人鍋 1,050円也。
薬味にしょうがが付いてました。



具だくさんの飛鳥鍋 鶏がらスープに三種類の
味噌で味付け。最後に牛乳を入れてできあがり。
味は思ったよりあっさりしてます。

器によそって頂きます。三つ葉・白菜でニンジン
を包んだもの。鶏肉にとうふ、だいこん、ごぼうなど



体が温まったので、石
舞台見学。ボランティア
ガイドの方に色々教
えて頂き、心は古代ロ
マンの
中へ・・・。

店のおばちゃんに聞くと、この地域では家庭でも普通に食べてます。でもその時は家にある味噌とあり合わせの具でやりますとの事でした。牛乳を使う事で味はまるやかで栄養豊富。風邪もひかないな～と思いました。

その後、ミルク工房飛鳥(西井牧場)へ行ってきました★



酪農発祥の地とも言われている飛鳥にある西井牧場を訪れました。牧場は乳牛70頭を旦那さんが、工房を奥さんが切り盛りしているそうです。簡素な工房と店舗ですが、農家さんの産直という感じで、いい雰囲気のお店でした。

西井牧場は「ホンモノ」にこだわります。

万葉集で有名な天香山の南麓。自然豊かな西井牧場は「ホンモノ」づくりにこだわります。良質な干し草、飼料は穀物と繊維の理想的なバランス配合。有効微生物を加えることで農薬汚染、病原菌をシャットアウト。だから牛も健康。牧場から朝一番の搾り立て牛乳はイキイキ元氣、ミルク色のミルクの味。

工房では、たくさんの種類のヨーグルトやプリンなどの乳製品が売られていました。そしてここでもブランド名に「酪」が使われています！



飛鳥の蘇を発見しました！古代チーズとも言われ、日本に伝わってきた当時は、食べ物というよりも薬として使われていた高級食材だったそうです。キャラメルのようなそうでないような…ほのかな塩味があり、さっくりとした歯ざわりで、それでいてすぐに溶けてしまうという…う～ん、食べてみないとよくわかりませんね(笑) 皆さんも機会があればぜひ！



西井牧場 生乳加工販売所

〒634-0022 奈良県橿原市南浦町877
TEL 0744-22-5802 FAX 0744-22-5764
E-mail asukamilk@yacht.ocn.ne.jp