

2/13 (月)、2/20 (月) の行事



報道発表資料の配付日時 2月7日 (火) 14時00分

発表項目 (行事名)	上川総合振興局におけるスキムミルク消費拡大応援企画		
記者レクチャー のお知らせ	(実施日時)	発表者	
		発表場所	
概要	<p>○北海道では約5千戸の酪農家が生乳出荷していますが、生産抑制や飼料価格高騰など、酪農業界はこれまでにない厳しい状況におかれています。</p> <p>○こうした情勢を踏まえ、上川総合振興局では、広く道民に現在の酪農情勢について知ってもらうことや、今までになく在庫が積み上がっている脱脂粉乳(スキムミルク)の消費拡大のため、<u>上川合同庁舎の食堂とタイアップし、令和4年12月から、北海道産スキムミルクを使用したメニューを月2～3回程度提供</u>しています。</p> <p>○令和5年2～3月は、スキムミルクを食卓に取り入れる機会がさらに広がるよう、次のとおり取組を実施します。</p> <p style="text-align: center;">記</p> <p>1 日時 令和5年(2023年)2月13日(月)、20日(月)の11:00～14:00 ※令和5年3月にも2回程度実施予定。</p> <p>2 場所 上川合同庁舎4階食堂</p> <p>3 内容 (1) 北海道産スキムミルクを使用した定食の提供(12月から継続実施) (2) <u>有志職員作成のオリジナルスキムミルクレシピブックの配布(新規取組)</u> (3) <u>牛乳・乳製品消費拡大に関するパネル展示(新規取組)</u></p>		
参考			

報道(取材)に当たってのお願い	<p>現在の酪農情勢について多くの方に知っていただけるよう、取組について広く周知して下さるようお願いするとともに、本取組が効果的に進められるよう、当日の積極的な取材をお願いします。</p> <p>なお、取材をされる場合は事前に下記担当まで御連絡ください。</p>		
他のクラブとの関係	同時配付 同時レク	(場所)	

担当 (連絡先)	上川総合振興局 産業振興部 農務課 (担当者: 農務課長 杉村和行) TEL ダイヤルイン 0166-46-5134 内線 2700
-------------	---

上川総合振興局スキムミルク消費拡大応援企画 実施要領

1 趣旨

北海道では約5,000戸の酪農家が生乳を出荷しているが、新型コロナウイルス感染症の感染拡大等による生乳需要の減少を受けた生乳生産の抑制、さらには飼料・肥料等の資材価格高騰、個体販売価格の大幅下落など、酪農業界はこれまでにない厳しい状況にある。

生乳は種付けから搾乳開始まで1,000日を経て生産されており、容易に生産量は調整できない。現在、生乳の需給は緩和しているが、今後も安定的に供給するためには、生乳生産基盤を維持していく必要がある。

こうした情勢を踏まえ、上川総合振興局では、広く道民に現在の酪農情勢について知ってもらうことや、乳業メーカーにおいて今までになく在庫が積み上がっている脱脂粉乳（スキムミルク）の消費拡大のため、上川合同庁舎の食堂とタイアップし、令和4年12月から、北海道産スキムミルクを使用したメニューを月2～3回程度提供してきた。

令和5年2～3月は、スキムミルクを食卓に取り入れる機会がさらに広がるよう、次のとおり取組を実施する。

2 日時

令和5年（2023年）2月13日（月）、20日（月）の11:00～14:00

※ 令和5年3月にも2回程度実施予定。

3 提供場所

上川合同庁舎4階食堂

4 内容 ※（1）は12月から継続実施、（2）（3）は2月からの新規取組。

- （1）北海道産スキムミルクを使用した日替わり定食の提供
 - ・ 予定メニューは、2月13日（月）は「野菜のシチュー」、2月20日（月）は「白菜クリーム煮」。
 - ・ 1食550円で、各日50食限定。
- （2）有志職員作成のオリジナルスキムミルクレシピブックの配布
- （3）牛乳・乳製品の消費拡大に係るパネル展示
 - ・ 牛乳・乳製品の健康増進効果等について（Jミルク資料）
 - ・ 北海道が取り組む「やっぱり道産Do！チーズプロジェクト」について

5 主催

上川総合振興局農務課

BCO 合同会社（食堂運営会社）

6 レシピブックについて

A 6 サイズ 8 ページで構成。裏面にも消費拡大に関する情報を掲載。以下、ページの抜粋。

表紙



裏表紙



おすすめレシピがありましたら、随時、写真とともに、農務課畜産係まで教えてください♪
たくさん集まったらレシピブック第2弾出すかもです。



ページ中面

北海道酪農のいま

いつも道産の牛乳乳製品を応援していただき、ありがとうございます！

現在、酪農業界は、コロナ禍で生乳需要が減少し、比較的保存が利くスキムミルクの在庫が増大したこと、飼料や資材の価格高騰など、これまでにない厳しい状況におかれています。

What's スキムミルク？

スキムミルクとは、生乳から脂肪分と水分を除いた粉末状のミルクのこと。水にさっと溶けて、タンパク質やカルシウムは牛乳と同じようにとれるのにヘルシーという、スグレモノなのです。

スキムミルクを使って簡単に作れるレシピを集めてみましたので、ぜひ、お試しください！



野菜たっぷりおやき

- 1 お好みの野菜やソーセージなどの具材を1センチ角程度に切る。
- 2 スキムミルクと小麦粉に水30mlを混ぜて生地を作る。(生地の様子によって水を追加する)
- 3 塩、コショウ、カレー粉で生地の味を整え、具材を入れる。
- 4 フライパンにサラダオイルを引いて、5センチ程度になるように生地を流し入れ、蓋をして中火で焼く。
- 5 片面4分程度焼いたら、裏返して4分程度焼く。

■材料 (直径5センチ 5枚分)
スキムミルク 30g、小麦粉 30g、
お好みの野菜や豆類等(今回はピーマンと青エンドウ、ソーセージ)、カレー粉、塩、コショウ
■ひとこと
スパイシーなカレーとまるやかなスキムミルクが調和して、どんな野菜を入れてもおいしくできます！