



八ヶ岳中央農業実践大学校

ニュースレター

2023年2月号 No.2

残寒いまだに去らぬ毎日が続きますが、皆様にはお変わりなくお過ごしのことと存じます。本校体験学習をご利用いただき、心より御礼申し上げます。

八ヶ岳中央農業実践大学校は、標高1,300 mの高原に270 haの大農場を持つ学校です。標高が高いこともあり、まだまだ寒い日が続いています。

この広大な農場を生かした学習を来年度も多くの方にご体験いただきたいと考えています。

2月号は養鶏、チーズ・バターのワークショップについてご紹介します。

養鶏ワークショップ

鶏の入れ替えを行っています。

本年1月10日に、今まで体験学習で約2年間飼育してきたボリスブラウン10羽、アローカナ10羽、烏骨鶏2羽（雄）を出荷しました。

2年間飼育したため、産卵率も悪くなり、ボリスブラウン29%（約1個/3日）アローカナ14%（約1個/1週間）という状況でしたが、2月21日には新しい雛が入ってきます。ボリスブラウン10羽、アローカナ10羽になる予定です。

予想産卵率は80%以上です（商用の場合、95%前後）。毎日16個以上の卵が取れることとなります。入れ替えに伴い、鶏舎の清掃をしました。鶏舎内のゴミを取り除き、水で洗い、消毒をした後に綺麗な状態で雛を迎え入れる予定です。

5月の体験学習では、新しい仲間を飼育していただくこととなります。



チーズ・バター ワークショップ

本校で飼育しているホルスタイン牛およびジャージー牛から乳を絞りと、本校の加工所内でパック詰めした牛乳を使用してチーズ・バターを作ります。

本校の牛乳は、乳脂肪3.6%以上、無脂固形分8.4%以上の最高品質です。

チーズ作りはカッテージチーズを作ります。温めた牛乳にレモン果汁を加え、固形分をガーゼで絞ります。固まったものがカッテージチーズです。絞った後の水分がホエー（乳清）です。多くの栄養が含まれたホエーも試飲していただくことが出来ます。

バター作りは牛乳を瓶に詰め、40分間、ひたすら瓶を振ります。40分後に固まったものをガーゼでこします。この固形物がバターです。

チーズ・バターともに、天然成分を使い、添加物を一切使用しない自然食品です。市販品と異なる味をご賞味ください。



We are Waiting!

情報を多く発信することにより、子どもの成長を支えるための充実した体験をしていただければと考えています。