

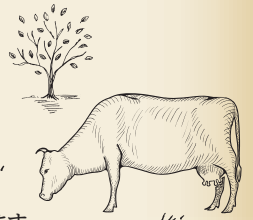
読めば、もっとおいしくなる

酪農発祥の地・千葉県

千葉県南部にある安房地域は「日本酪農発祥之地」。

日本の酪農のあゆみに欠かせない安房地域の酪農は、江戸時代に始まりました。

ここではその歴史の一部をご紹介します。



8代将軍・吉宗の令 嶺岡牧場の誕生

酪農発祥の地・嶺岡牧場（現・千葉県南房総市）は、戦国時代である1500年代に馬を育てる牧場として開かれました。

その後、江戸幕府が管轄する牧場となり、8代将軍・徳川吉宗がインド産と言われている白牛を3頭導入。繁殖を繰り返して、大量の牛乳を生産できるようになると、「白牛酪（はくぎゅうらく）」と呼ばれる乳製品が作られるようになりました。白牛酪は、現代のバターのようなもので、始めは将軍への献上品として扱われていたが、生産量が増える一般庶民にも販売されるようになりました。当時は、栄養価が高い食

品として珍重されていたようです。

これが日本で初めての酪農とされ、以降全国の酪農や乳業につながっていったことから、千葉県は酪農発祥の地と言われています。

明治を迎えた 日本酪農の勃興

明治以降、日本の酪農が繁栄期を迎え、全国の需要に応えるべく、千葉県から東京への生乳輸送がより盛んになっていきました。

政府の管理下になつていった嶺岡牧場では、牛の伝染病が発生し、200頭を超えていた牛が激減し、白牛にいたっては全滅してしまいました。その後、明治22年に嶺岡畜産株式会社が発足。繁殖・改良が進められ、本格的な乳牛飼育

事業が展開されました。

明治44年に同社は解散し、現在跡地には嶺岡乳牛研究所が作られ、千葉県の酪農研究や指導拠点としてその名を残しています。



嶺岡乳牛研究所前に設置されている「日本酪農発祥之地」の記念碑

(※)牧場…牛や馬などの飼育・繁殖のための放牧区域のこと。江戸時代には、幕府が管轄する牧が設けられ、役人によって管理されていました。
引用：酪農のさとホームページ



Information

ちばは食材の宝庫！
もっと詳しく
知りたい人は
こちらにアクセス！



ちばのおいしさ、つまってます！

教えて ちばの恵み

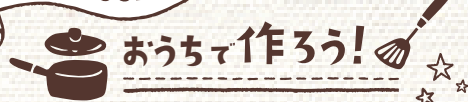


WEBサイト「教えてちばの恵み」は食材の宝庫・千葉県の情報をわかりやすく、詳しく紹介しています。毎日の料理が楽しくなるレシピ集をはじめ、旬の食を味わえるイベントも充実。ちばのおいしさは、ここから見つかります。 [教えてちばの恵み](#) [検索](#)

公式 Facebookも チェック 千葉県旬の農林水産物にかかわる販売・PRイベントや、販売店、ホテル、レストラン、レシピ、産地の紹介などをリアルタイムで発信中！



Let's cook!



モzzarellaチーズの白とアボカドの緑、ミニトマトの赤がカラフルな一品。わさび醤油にほんのり柑橘の香りがさわやかな、フレッシュサラダです。ぜひお試しあれ！

材料	作り方
4人分(調理時間:約10分)	
・モzzarellaチーズ 約1/2個	①モzzarellaチーズ、アボカドは1cm角程度に、ミニトマトは4等分のくし形切りにする。アボカドは切ったらすぐにレモン汁であえる。
・アボカド 1個	②しょうゆ、ポン酢しょうゆ、わさびをよく混ぜる。
・ミニトマト 5~6個	③ボールに①と②を入れてやさしく混ぜ合わせ、器に盛る。
・レモン汁 少々	
・しょうゆ 小さじ1強	
・ポン酢しょうゆ 小さじ1/2	
・わさび 少々	

モzzarellaとアボカドと ミニトマトのフレッシュ和風サラダ

レシピ作成:ちばの野菜伝道師協力隊
野菜ソムリエプロ 安西理栄