

サングリーン牛乳で バターをつくらう

(株)雪印こどもの国牧場
TEL 045(962)0511



《用意するもの》

- サングリーン牛乳 1本(500ml)
- 湯せん(ボールなどにお湯を準備)
- ペットボトル(1.5~2ℓ)
- ろうと
- クッキングペーパー
- ペットボトル工作用はさみ
- お皿
- 食卓塩
- ヘラまたはスプーン



「ノンホモ」だからできる

牛乳の中には小さな脂肪の粒がたくさん含まれていますが、市販されている牛乳の多くは、この脂肪の粒をさらに細かく碎いて、お互いにくっつき合い、クリームとなって浮上することを防止しています。これを均質化といいます。

サングリーン牛乳はこの均質化を行っていない、いわゆる「ノンホモ」牛乳なので、バターをつくることのできるのです。

《つくりかた》

- ① ボールなどに45℃(お風呂よりちょっと熱め)くらいのお湯を準備します。
- ② お湯の中にサングリーン牛乳をパックごと入れ、約90秒ほど温めます。
⇒ 牛乳の温度は15℃くらいが最適です。温め過ぎに注意しましょう。
- ③ ペットボトルの口にろうとを立て、温めたサングリーン牛乳1本全部入れます。
⇒ ろうとはグラグラするのでしっかりおさえましょう。
- ④ ペットボトルのキャップをしっかりしめます。
⇒ 空になった牛乳パックは口を大きく開け、ろうとを立てておいてください。
- ⑤ ペットボトルをシェイクします。
⇒ バターができるまで10~15分くらいかかるので、みんなで交代で振りましょう。

<うら面に続く>

<おもてからの続き>

- ⑥だんだんペットボトルの表面に、脂肪の粒々が見えてきます。フワフワした大きなかたまりになったらでき上がりです。
- ⑦空の牛乳パックに立てたろうとの上にクッキングペーパーを敷きます。
- ⑧その上から、ペットボトルの中身をゆっくり注ぎ込み、バターをこします。
⇒もしバターがペットボトルの中に残ってしまったら、はさみなどで切りさいて取り出します(大人の方をお願いします。ペットボトル工作用はさみがおすすめ)。
- ⑨クッキングペーパーごと、かるくバターをしぼります。
⇒あまりかたくしぼるとバターがパサパサになります。
⇒バターをしぼりつつスキムミルクも是非ご賞味ください。さっぱり甘い味わいです。
- ⑩バターをお皿の上にあけ、味をみながら少しずつお塩を加え、ヘラなどでよくねり合わせます。
⇒最初にお塩を入れ過ぎないように注意しましょう。
⇒お好みの塩かげんになったら、食パンなどにぬって召し上がれ。

《特別牛乳とは》

牛乳類などのパックに、種類別名称として「牛乳」、「加工乳」、「乳飲料」などの表示を目にしたことがあると思いますが、サングリーン牛乳につけられている「特別牛乳」というのもこうした種類別名称のひとつで、全国でも5ヶ所程度でしかつくられていません。

「特別牛乳」と、いわゆる一般的な「牛乳」の違いには次の様な点があります。

- ①乳脂肪分などの成分に、「牛乳」より高い規格が定められています。
- ②殺菌する場合は、63～65℃で30分間加熱する、いわゆる低温殺菌しか認められていません。市販の「牛乳」の多くは、超高温殺菌といって、120～130℃で、2～3秒間加熱殺菌を行い、ほとんどの菌を死滅させているため、日持ちが比較的長く、流通販売に向いています。一方、サングリーン牛乳は低温殺菌のため、日持ちは短いのですが、その分しぼりたての生乳の風味が、より残されていると言えます。
- ③搾乳施設にも細かな規格が決められています。当牧場では、牛を牛舎から移動し、シャワーで体を洗ってから、衛生管理された専用の搾乳室でしぼっています。このように、原料乳段階から高い品質を持ち、そのしぼりたての風味を維持した牛乳が「特別牛乳」サングリーンです。



以上