



栗駒フーズの工場は「大噴湯入口」近くの「大噴湯駐車場」から車で約5分。敷地内に乳製品の直売所もある



工場から300メートルほど離れた山中にある源泉の井戸。地中200メートルから温泉が絶えず湧いている



工場の近くにある小安峡大噴湯。谷底からシューツと音を上げて蒸気が吹き出す。10月中旬から11月上旬は紅葉が見頃

国道398号沿いに温泉宿や土産店が立ち並ぶ小安峡温泉。「栗駒フーズ」は国道から曲がり、皆瀬川にかかる橋を渡った先にある。前方に見える山林を指差し、代表の高橋貞児さんが話す。「あそこに見える湯煙の源泉です」。工場から300メートル先にある源泉の温度は98度。毎時10トンパイプで引いて使っている。それを一度タンクに貯めて水道水と熱交換。適温まで下げ、生乳を65度で30分間、低温殺菌する。「大手の主流は120度以上、1〜2秒の超高温殺菌。効率はいいけど牛乳本来の成分が壊れて風味が飛んでしまう。うちは風味を大事に生乳に近い味を目指しています」

### 温泉をパイプで工場へ

原料は、その日の朝に搾乳した新鮮な生乳。牛乳は検査・加工して翌日には出荷。他にヨーグルトやカップアイス、ソフトクリームなども製造している。ヨーグルトやソフトクリームは原料乳を一度濃縮してから製造。そのものの濃厚な味が好評だ。温泉水は生乳の殺菌に用いた後、牛乳瓶の洗浄や融雪にも使って無駄なく利用する。「地熱のおかげでコストが大幅に削減できる。源泉の温度が高く、湯量豊富なこの温泉あってこそその乳製品。地熱を活用した乳製品の製造・加工は、おそらく今も全国でうちだけ」。地域ならではの恵みと味に高橋さんは胸を張る。

### 地域の恵みあってこそ

いろいろあります!  
地熱で作った  
乳製品



充填後、キャップ取り付け作業の様子

#### ★アイス

「65度×30分」の低温殺菌で作った栗駒高原牛乳を加工してカップアイスに。「いちご」には地元・湯沢市秋ノ宮産いちごのジャムを使用

味は、バニラ、抹茶、ごま、ココア、みるく、あずき、ヨーグルト、レーズン、いちご



#### ★ヨーグルト

「75度×15分」で低温殺菌した原料乳を減圧タンクで濃縮。温泉熱を利用して乳酸発酵させ、翌日までじっくり熟成させて出荷



味は、プレーン、ハニー、いちご、腸若返り、米糍、れんこん、プレミアムコラーゲン、コラーゲン「男の!」、竹炭など

#### ★ヨーグルトリキュール

(日の丸醸造)  
日の丸醸造の吟醸甘酒と、醸造アルコールに栗駒フーズのヨーグルトを加えたりキュール



#### ★ソフトクリーム

濃縮した牛乳のおいしさが感じられる人気のソフト。香ばしいワッフルコーンは店内でスタッフが1枚1枚手焼きしたもの



# 地熱で作る乳製品

## 全国初の斬新な地熱利用

深谷に熱湯や湯気が噴き出す小安峡大噴湯、火山性のガスが漂う川原毛地獄、小安峡・泥湯・秋の宮に代表される温泉など、地熱にまつわる名所や施設が数々ある湯沢市。5月には新たに大型の地熱発電所「山葵沢地熱発電所」が運転を始め、湯沢の地熱はますますホットである。

湯沢市の皆瀬地域、雄勝地域、湯沢地域では40年近く前から地熱を積極的に活用してさまざまな事業を試みてきた。1980年代には温泉熱を使って花や野菜の栽培、うなぎやティラピア(カワスズメ科に属する魚)の養殖、木材乾燥、山菜や野菜の加工、暖房や融雪などへの利用が試みられた。87年に地元の酪農家15人でつくった会社「栗駒フーズ」(湯沢市皆瀬)の取り組みもその一つ。温泉熱を利用して牛乳の殺菌やヨーグルトの発酵を行うもので、全国初の地熱利用法として注目された。



栗駒フーズ代表 高橋貞児さん

牛乳本来の  
おいしさを  
味わって  
ください!