

拓陽キスマルの製造現場をCHECK!!

平成28年8月に行われた、拓陽キスマルの製造に密着しました。那須町にある森林ノ牧場さんの設備をお借りし、2日かかりで高校生自ら製造。1回の製造で約350ℓの拓陽キスマルが作られています。



①新鮮な拓陽生乳を遠心分離させ、脱脂乳を作る



②低温殺菌後、乳酸菌を加え発酵させる



③約17時間の発酵後、グラニュー糖を加え、高温で殺菌する



④殺菌後、冷ましてボトルに充填して完成



製造の際に出た副産物(生クリーム)も、余すことなくバターやバターミルクに加工しています

彼女たちの目標は、学校給食で拓陽キスマルを使ってもらうこと。「まずは市内の学校給食。そして、将来は市内だけでなく、県内、全国の学校給食に広まれば」と壮大な夢を語り、「後輩たちがその夢を叶えるためにこれからも協力していきたい」と笑顔で語ってくれました。

毎年、入学と卒業を繰り返して世代交代をしていく高校生。さまざまな想いと期待を先輩から受け継ぎ、自分たちの想いを乗せて後輩に託されるバトン。拓陽キスマルの挑戦は、まだまだ続いていきます。

この1年間の活動もあって「拓陽キスマルを知っている、飲んだことのあるリピーターが増えてきた」と実感しているそう。しかし、「もっと認知度を向上させていかなければいけない」と、残された課題を振り返りました。

販路拡大に力を注ぎ、この春卒業を迎えた3年生。リーフレットを作成し、積極的にPRしている中で、「牛乳が苦手でも、拓陽キスマルを入れれば飲める」と、うれしい言葉をかけられたこともあるといいます。

学校給食への導入を目指して



拓陽キスマル

来年度は、4月と9月に製造予定です。現在は在庫がありませんが、4月中旬から下記の店舗での販売も予定しているほか、さまざまなイベントで販売などを行います。

- ▶販売場所  
塩原屋  
道の駅「明治の森・黒磯」
- ▶問い合わせ  
那須拓陽高校 ☎0287(36)1225

「身近な人と拓陽キスマルを囲んで団らんを楽しんでほしい」。拓陽キスマルには、先輩から引き継いだその味を那須拓陽高校を代表する製品として広めようと、販路拡大に取り組んだ彼女たちの想いが込められています。

お土産にもちょうど良いと好評のこの商品。皆さんも一度味わってみてください。

一日一杯 拓陽キスマル

「拓陽キスマルは人と人をつないでくれる商品です」と嬉しそうに話をしてくれたのは那須拓陽高校で拓陽キスマルの製造、普及に携わっている食品化学科乳加工班の皆さん。

二年前にこのまちならではの乳製品の開発を目指して完成した拓陽キスマルは、乳糖やたんぱく質を豊富に含んだ無添加の乳酸菌飲料です。

拓陽キスマルの特徴は那須拓陽高校の牛から搾られた新鮮な生乳を使用していること。高校生が自ら育てた牛の生乳を使い、製造も行っています。イベントなどでPRするのも、もちろん彼女たちです。

おすすめの食べ方を伺うと、「水やお湯、牛乳や炭酸水などと割って飲んだり、ヨーグルトにかけたり、チーズケーキにしたり、玉子焼きに入れたり」など、用途はさまざま。特におすすめの食べ方として紹介してくれたのは「フレンチトースト」。

フレンチトーストを作る際、牛乳の代わりに拓陽キスマルを使うと、砂糖いらずで風味のある味わいになるそうです。



高校生の想いが詰まった  
オリジナル乳酸菌飲料  
拓陽キスマル

那須拓陽高校が本市と共同で開発したオリジナル乳酸菌飲料「拓陽キスマル」。那須拓陽高校産の生乳を使用して作られた自慢の一品です。今回は、那須拓陽高校の皆さんに「拓陽キスマル」に込められた想いとおすすめの食べ方を伺いました。



高校生が作る乳酸菌飲料