

## 江戸時代の乳製品、『<sup>はくぎゅうらく</sup>白牛酪』を作ってみました

こんにちは、ラボの細田です。早いものでもう入社してから1年が経とうとしています。とてもあっという間で、濃い1年でした。最近の後輩ができる心構えをしていかなければ、と思う今日この頃です。

さて、皆さんが昔の乳製品と言われて思い浮かぶのは何でしょうか。コロナ禍で話題になった平安時代の「蘇」はご存知の方も多いと思います。皆さんは、江戸時代の乳製品を知っていますか？

それは、徳川幕府第8代将軍吉宗がインドから千葉県の嶺岡牧で白牛（ゼブー種）を飼育させ、搾った乳で製造させ、献上させた「白牛酪」です。

牛乳に砂糖を加えて煮詰めてできる「白牛酪」は、滋養・解熱の効果がある良薬とされました。

白牛が増えた第11代将軍家斉の時代には、とても高価でしたが庶民向けの販売が行われたそうです。

余談ですが、ヨモギだけを食べさせたウシの糞も薬として重宝されていたそうです。ビックリですね。

ということで、実際に作ってみました。

白牛の牛乳は手に入れられなかったので、別海のおいしい牛乳を使いました。

材料は牛乳と砂糖だけ。シンプルですね。



鍋に牛乳と砂糖を入れ、45分ほど中火でじっくり煮詰めれば完成です！



→45分後→



→完成→



食べてみると、まるで金太郎あめのような優しい甘みでとても美味しく仕上がりました。

思っていたよりとても簡単にできました。皆様も作って江戸時代を感じてみてはいかがでしょうか。

嶺岡には3年ほど前に行ったことがあるのですが、なぜかほとんど写真が残っていなかったので、次のM情報までに再訪してみなさまにご紹介できたらと思っています。

---

### 参考

千葉県酪農のさと HP <https://www.e-makiba.jp/>

農政調査委員会 HP <https://apcagri.or.jp/apc/staffcolumn/4263>