



組合員と生産者がともに育てあう生協の産直

日本酪農協同株式会社



福井県産牛乳

甘みがあって、後味すっきり

安全・安心な新鮮牛乳

累計販売数が340万本にのぼる、人気の県民せいきよの開発商品『やさしい味わい福井県産牛乳』福井生まれ福井育ちの牛から絞られた生乳は、日本酪農協同株式会社の滋賀工場に運ばれ製品化されています。



Profile

日本酪農協同株式会社 滋賀工場(滋賀県大津市) 品質保証課長 谷所 達幸さん

「生乳は自然のものなので、水やえさなど地域の環境によって微妙に風味が違います。福井県のもは成分的に脂肪分が低めで、甘みがありながらすっきりとした飲みこたえが特徴です」と語る、同社北陸営業所所長の田中健司さん。

昭和23年創業。「毎日飲んで、毎日健康」をスローガンに、関連会社を含め全国各地に製造工場と営業所を広く展開している。

れた生乳は、毎日朝・夕に絞られてから24〜36時間以内に工場に到着。細菌数のチェックや成分検査など厳しい受入検査に合格したものだけが、新鮮なうちに製品化されます。「毎日飲むものなので衛生管理には特に気をつけています。工場は安全・安心を第一に品質管理を徹底したHACCPの認証を受けています」と語る、品質保証課長の谷所達幸さん。



ろ過して清浄化された生乳は冷却され、さらに検査を経て均質化した後、130℃で2秒間加熱殺菌。冷却後、1時間に6500本の早さで充填し、金属検査などを経て出荷。翌日にはハーツ店頭に並びます。「製造過程をはじめ、酪農家のみなさんへのサポートから社員教育、衛生管理まで真摯に取り組んでいます」と自信を覗かせます。

地域密着を大切にした酪農振興と牛乳の普及

工場には滋賀や三重、京都などからも生乳が

運ばれてきますが、福井県産の生乳は他県と混ざらないよう専用タンクで厳密に管理。地産地消の製品づくりを大切に考え、「地域に愛される会社として、これからも積極的に産地



のわかる地域密着型の製品をつくっていききたいですね」と意気込みます。

しかし、近年、生産者の高齢化や穀物飼料の高騰などで、全国的に酪農家は減少を続けています。福井県では2年前は28戸あった酪農家が、今年には22戸になりました(2016年8月現在)。「当社は創業以来、草が育つて、牛が食べ、乳ができる『草から牛乳』をつくる素晴らしいことを変わらざるもつとりにしてきました。これからも、そうしたい思いのもと、地域の酪農の振興と栄養価の高い牛乳の普及を通じて、毎日の健康のためにお客さまに安全・安心をお届けし、牛乳離れを盛り返していきたいと思います。」



上手な保存方法



賞味期限は10℃以下未開封の場合のもの。開封し外気に触れると、細菌が増えやすくなります。特に、味の変化に影響を与えるのは酸化です。冷蔵庫では漬物などのおいも移りやすく、開封後はクリップなどで口を閉じるのがおすすめ。冷蔵庫から出したら、すぐに戻すよう心がけてください。

いずれも
宅 (毎週企画(ふくい〜な))

オススメの食べ方



- ミルクMOCHIの作り方をご紹介します。
- ①鍋に牛乳(500ml)、片栗粉(大さじ7.5)、砂糖(大さじ4)を入れてよく混ぜ、中火にかけて木べらで混ぜ続ける。
 - ②煮立ったら弱火にし、2分程粘りが出るまで混ぜる。
 - ③パットに②を入れ、冷めてから冷蔵庫で冷やし、切り分けてきな粉をかけていただく。