



工場探訪 vol.2

今話題の「工場見学」。ろうきん会員の「ものづくりの現場」におじゃまします!

酪農家の心を食卓へ届ける酪農専門農協

# 大山乳業 農業協同組合

私がお教えます!

酪農指導部 部長 馬野善明さん



一口飲むと、コクのある甘さにびっくり!今回は全国ブランドとして名高い「白バラ牛乳」を製造する、大山乳業農業協同組合を訪問。酪農家の心を大切に、こだわりの牛乳づくりの秘密に迫りました。

## 徹底して生乳にこだわった安全・安心の牛乳づくり

“生乳に勝る製品はない”をモットーに質の高い牛乳づくりにこだわってきた大山乳業農業協同組合は、鳥取県の酪農家で組織した酪農専門農協です。そのため、生産・処理・販売といった一貫した流れのもと、酪農家による生産現場と工場が連携して牛乳づくりに取り組んでいるのが最大の特長。全国でもめずらしい酪農指導部(獣医師を含む)が設けられ、飼料の安全性はもちろん、牛の健康管理から搾乳衛生までをトータルで見守り、酪農家をフルサポートしています。

工場では、朝夕2回に分けて集乳された生乳を衛生管理手法「HACCP(ハサップ)」による徹底した品質管理の生産ラインで、スピーディに処理し厳しい検査を経て市場へ送り出しています。その他、深夜から始まるタイムスケジュールにそって、白バラ牛乳や白バラコーヒーなどさまざまな牛乳、乳飲料を製造しています。成分的にも衛生的にも、バランスのとれた白バラ牛乳。その背景には牛群検定\*の実施や乳牛の改良、さらには全国一厳しい乳質規制など、酪農家たちによる数々の地道な努力がありました。まさに白バラ牛乳の一滴一滴に込められた酪農家の心が、おいしい牛乳をつくっているのです。

**ここが違う! 白バラ牛乳のおいしさの秘密**

それはズバリ「体細胞数」!いわば牛の健康のパロメーターとも言えます。体細胞の多い牛乳は、苦味の原因である塩分等が乳汁中に流れ込み、味を決める甘味やうま味が減少してしまいます。大山乳業では実施率100%に迫る牛群検定\*のおかげで、全国で一番体細胞数の少ない牛乳の実現に成功しています。

**牛群検定実施率全国1位!**

※「牛群検定」とは、一頭一頭の乳成分や乳量、餌の種類、給餌量、繁殖情報などを調査する検定。実施率の全国平均59%のなか、大山乳業は92%と全国1位!



最新の検ピン装置と人の目で、キズがないか一本、一本念入りにチェック!

殺菌方法は120℃で2秒間、85℃で20分間、65℃で30分間のうち、いずれかの温度で行い殺菌処理後、素早く冷却し充填。資源保護の観点から、宅配牛乳はリサイクルビンを利用するなど、こだわりをもってビン牛乳をお届けしている大山乳業。二オイなどの付着を完全に防ぐビンは、牛乳の味を守るうえでも理想的な容器なのだそう。



充填前の白バラコーヒーの紙パック容器。こ〜んなに大きな包装紙のロールが…

手のひらにおさまる紙パックの白バラコーヒーへと変身します!



夏は乳牛が水をたくさん飲むため牛乳が薄くなる時期。しかし成分無調整牛乳である白バラ牛乳は、内部の厳しい乳質の基準値を酪農家の努力で一年中クリアしています。写真は、出荷前の牛乳脂肪分の数値を計測中。



工場に集乳される生乳は1日当たり約180t。25mプール1杯半分くらいの生乳が、鳥取県内のすべての酪農家から同工場に集められ、商品化されています。

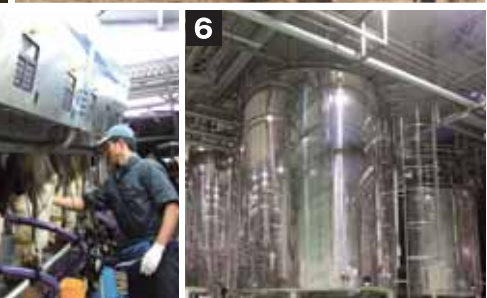


おいしい白バラ牛乳をぜひどうぞ!

大山乳業農業協同組合 執行委員長 高見裕喜さん



きモチいい〜



1「心も体も健康な牛が、良い牛乳をつくっています」と語る福田牧場代表の福田昌治さん。2きれいに掃除され、換気も行き届いた牛舎。夏は33台もの換気扇が24時間稼働します。3かゆがる牛の孫の手、カウ・ブラシ。牛がストレスを感じない環境をつくることも優れた牛乳づくりの秘訣。4福田牧場で生まれた子牛たち。どこで生まれた、どんな牛たちなのか、一頭一頭の履歴はインターネットを通して携帯電話などから、すべてチェックできるようになっています。5搾乳は朝夕2回。1頭の牛から約30kg/1日の生乳が生産されます。6殺菌した牛乳を入れておくサージタンク。温度は常に5℃以下に保たれています。

工場敷地内に直売所があるよ! 「カウイーのみるく館」

近くに來られた際には、ぜひお立ち寄りください。

大山乳業では、牛乳をはじめヨーグルト、お菓子、アイスなど、さまざまな商品を製造しており、それらの商品は直売所で購入することができます。店内には、同組合のキャラクターカウイーのユニークなグッズ等も満載。時折、カウイー本人が登場することもありますよ!

ネットショップ「カウイーの白バラショップ」でも商品を購入することができます。 [カウイーの白バラショップ](#) 検索



取材協力/大山乳業農業協同組合 牛乳・ヨーグルト工場 鳥取県東伯郡琴浦町保37-1 ☎0858-52-2211

※一般工場見学も行なっています。くわしくは、下記ホームページをご覧ください。 <http://www.dainyu.or.jp>