

今回はコープあおもり開発品の「生協牛乳萩原」を製造していただいている萩原乳業株式会社を訪問して、萩原千賀子社長と経営企画室所長永澤宏明さんにお話を聞きました。

萩原乳業について

萩原乳業は1952年弘前市で創業し、県内全域のスーパーはもちろん、学校給食用の牛乳を製造するなど、青森県でなじみの深いメーカーです。「青森の牛乳のおいしさを毎日食卓へ」をモットーに新鮮な青森県産牛乳をできるだけ早く、安全な方法で家庭や学校給食にお届けできるように製造・物流を通じて品質管理にも力を入れています。

モットーの通り、萩原乳業で作られる牛乳やヨーグルトの原料となる原料乳はすべて青森県産です。地元農家の皆さんと連携し、青森県内各地で搾乳された新鮮な生乳を使い、ばりたての生乳の良さを生かした製品づくりを行っています。

牛乳を作ってお届けするだけではなく、青森県の牛乳に親しんでもらうために食育活動や子ども向けのイベントへの協力を通じて「青森の牛乳っておいしいね」と感じてもらえる機会づくりを通じて、青森県産牛乳の



＜生協牛乳萩原は、宅配で1ℓ（毎週）、500ml（月1回程度）。店舗で1ℓ、500ml、200mlをお取り扱いしています。（店舗によって取り扱い状況が異なる場合があります。）＞

ファンづくりも行っています。

「生協牛乳萩原」

誕生について

「生協牛乳萩原」は、コープあおもりが合併する前の1970年代中盤以降に3市民生協が誕生する前から存在していたようですが、誕生の経緯について資料が残されておらず、謎が多い商品です。そのことを今回お話しさせていただいたところ、萩原千賀子社長が、パッケージのデザインも手掛けていたという先代社長が描いた生協牛乳のデザイン案を見せてくださいました。デザインは太陽と草原がモチーフとなっているそうです。



▲当時、流行していた幾何学模様をあしらったデザイン案。この時は乳脂肪分3.4%でした。

「生協牛乳萩原」について

コープあおもり開発品の「生協牛乳萩原」は、同社で製造していただいている青森県産の生乳だけを使った成分無調整牛乳（乳脂肪分3.6以上）です。使っている生乳は、青森県内の上北・県東部エリアや下北、津軽地域で飼育されているホルスタイン種を中心として、毎日集乳した生乳を弘前市の工場で殺菌・充填し組合員の皆様の食卓にお届けしています。「県産牛乳を選んで飲むことで、地元の酪農とくらしを支える」という思いを共有しながら、組合員の皆さんにも親しんでもらえる商品です。

「生協牛乳萩原」ができるまで

今回、朝の6時30分から行われる充填の作業を見てきました。実際には、酪農家の皆さんが牛から牛乳を搾るところから始まるので、工程についても教えていただきました。

①搾乳・輸送

牧場でしぼった生乳は、品質を保つためすぐに牧場内にあるバルククーラ

ーで10℃以下に冷却し貯蔵されます。しぼって冷却した生乳はタンクローリーが牧場を回り、生乳の品質を調べたうえでタンクに集め（集乳）、萩原乳業に輸送します。

②計量・検査・冷却

萩原乳業で生乳を計量したあと、全部で貯乳タンクに送ります。萩原乳業では最大70t（20tタンクが三基、10t一基）の牛乳を貯蔵できます。同時に原料として受け入れできるか検査を行います。合格した生乳は、より品質を保てる2〜3℃まで冷却・貯蔵します。この時、乳脂肪分の分離や温度上昇を防ぐためゆすり攪拌しながら貯蔵します。

③清浄・均質化

遠心分離装置やろ過機を通して、目に見えない小さなゴミや異物などを取り除いたあと、均質化（ホモジナイズ）させて脂肪が分離しないようにします。

④加熱殺菌

130℃で2秒間殺菌します。

⑤再度、冷却貯蔵

③と④の工程で温度のあがった牛乳をそのまま充填することはできないので、再度冷却します。

⑥充填

機械にパックの束を入れると、自動で牛乳パックが作られ、できたパックを紫外線で消毒したあと、牛乳が充填され、熱圧着で封がされます。

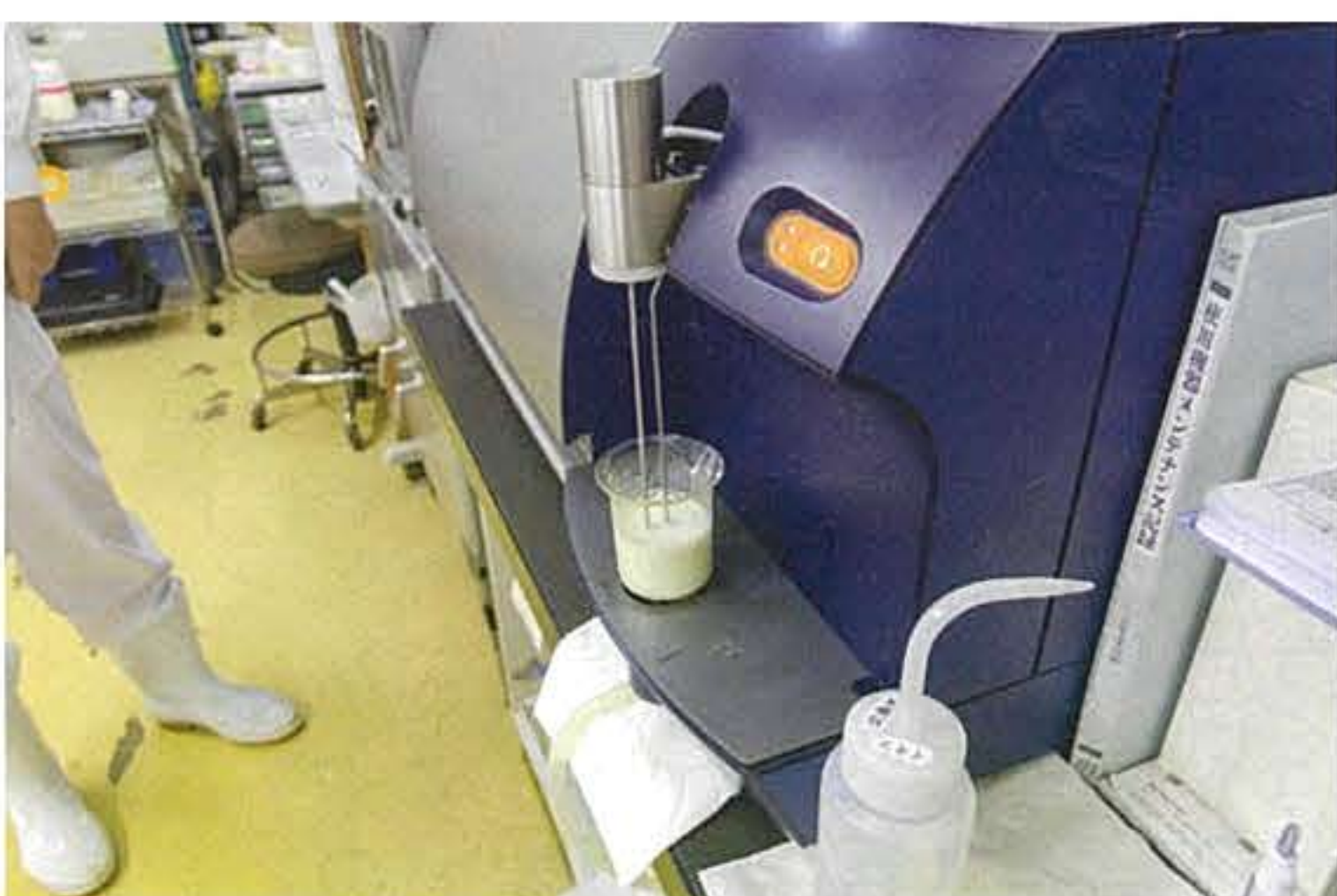
⑦検査・出荷

充填した牛乳パックは重量などを検品したあと出荷用のコンテナに入れます。最後に検査を行い出荷されます。

安全な商品を提供するために

検査室では、当日できたばかりの牛乳を検査していました。

検査室では、出荷後も牛乳の常温や冷蔵状態といった保存状態の違い、経時変化での品質変化を検査を行っています。ほかに牛乳の成分や不純物を測定する機械「ミルコスキャン」での検査や官能検査を行い牛乳の安全を確かめています。また、萩原乳業では他社からの検査依頼がくるこ



▲1機で牛乳の成分や不純物などしらべることができる「ミルコスキャン」。



▲パックを作る機械、正確かつきれいにパックを作ってくれます。



▲最近、入れ替えを行った充填前の牛乳を貯蔵するタンク、1基で10t貯蔵できます。

ともあり、萩原乳業が行う検査の信頼性がうかがえます。

ぜひ、安全に気を配ったおいしい萩原乳業の青森県産牛乳を飲んでください。

組合員の皆様へ

いつも、生協牛乳萩原や萩原乳業の製品をご利用いただき、誠にありがとうございます。皆様に青森県産の牛乳を選んでいただくことが、地元の酪農家さんと地域のくらしを支える力になっています。これからも「安心して毎日飲める、おいしい牛乳」をお届けできるよう、社員一同、品質と安全を第一に取り組んでまいります。

萩原乳業代表取締役社長 萩原千賀子



▲ミルキング（左）と生産部の松山主任（右）

青森県産牛乳にこだわって！

あおい森のヨーグルト



あおい森の牛乳



原材料は生乳（あおい森の牛乳）のみのまろやかさと程よい酸味が特徴のプレミアムプレーンヨーグルト。カップが紙製で「紙パックリサイクル」に対応していることも特徴です。コープあおもりの宅配や店舗での古紙リサイクルでは、洗って乾燥したものを牛乳パックと同じく回収しています。

萩原乳業が、JA全農あおもりとともに取り組んでいる。原料乳を生乳の生産が盛んな東北町や明治時代、日本初の西洋式牧場が開設された三沢市がある「青森県上北地域」（十和田市、三沢市、野辺地町、七戸町、六戸町、横浜町、東北町、六ヶ所村、おいらせ町）に限定した成分無調整牛乳。