

低温殺菌牛乳って？

日本で流通する牛乳のほとんどは130℃で2秒と短時間で殺菌する超高温殺菌法が利用されています。対して、低温殺菌牛乳は65℃で30分と殺菌に時間がかかり、保存期間が短くなってしまいますが、牛乳本来のおいしさを残すことができます。製造には菌が少ない生乳が必要不可欠ですが、奥中山高原農協乳業では、工場周辺に酪農家が点在しているため、指定した生産者の新鮮な生乳を使用することができます。

少し温めて飲むとさらに、牛乳本来のおいしさを味わうことができるので、低温殺菌牛乳を飲んだことがない方もこの機会にお試しになってみてはいかがでしょうか。



奥中山高原農協乳業で牛乳ができるまで



受入

搾乳した生乳をローリーが各酪農家を回り集めてきます。工場に着いた生乳は受入前にサンプリングします。



受入検査



風味・乳成分・細菌数等を検査します。



クラリーファイアー & プレートクーラー

合格した生乳のみをクラリーファイアー(遠心分離で異物除去)で清浄化し、プレートクーラーで冷却しタンクに貯乳します。



プレート式殺菌機

生乳の脂肪を小さく砕いた後、130℃2秒殺菌を行ったあと、10℃以下まで冷却します。



サージタンク

殺菌・冷却された牛乳を充填まで保管します。(タンクには約1万リットル入るそうです。)



充填機

組み立て前の紙容器を機械にセットすると機械が自動で組み立て、紙容器に連続的に充填します。(1分間に約100パック)



ケーサー

自動的にコンテナに積み込まれ、冷蔵庫に保管され出荷されます。



奥中山高原育ちのおいしい牛乳

C. 生協牛乳奥中山 C. 低温殺菌生協牛乳

C. 生協牛乳奥中山

本体価格 228 円

C. 低温殺菌生協牛乳

本体価格 258 円

Weekで毎週ご案内、
利用登録できます。



今回は、販売者が青森県生活協同組合連合会からコープあおもりに変った「C・生協牛乳奥中山」、「C・低温殺菌生協牛乳」について、製造を委託している奥中山高原農協乳業(株)工場長の中谷耕三さんからお話を聞きました。

奥中山高原農協乳業(株)のある岩手県一戸町奥中山は、高原の冷涼な気候を活かした高原野菜の栽培と酪農が盛んな地域です。戦前は軍馬の生産が盛んでしたが、戦後、奥中山の環境に適した酪農がおこなわれるようになりました。

同社の創業は1999年で、「自分たちの牛乳を自分たちのブランドを立ち上げて消費者に届けたい」という思いから地元酪農家の出資によって設立され、それまで生協の牛乳を製造していた全酪連から製造を移管され今日に至っています。

同社では青森県三八地域の学校給食で提供されている牛乳も製造しており、今、飲んでいるようなお子さんや懐かしと思う方もいらっしゃると思います。



酪農地帯のまん中にある
奥中山高原農協乳業の工場

環境に配慮したシステム

自然環境にいち早くから配慮し、ノンフロン冷媒を使用した自然冷媒であるアンモニアを使用し

創業当時とくらべ、後継者不足等により酪農家は減ってしまったのですが、法人化や一戸当たりの飼育頭数を増やす等、酪農家さんの努力により、当時と変わらない乳量を確保しているそうです。同社では、酪農家のみなさんが丹精込めて生産した牛乳を安定して安全にお届けすることを大切にしています。

おすすめの飲み方

た冷却システムの構築や加熱・冷却に使用する水を上手に使い熱交換する等エネルギー使用の低減にも積極的に取り組んでいます。

牛乳の製造は、衛生環境に特に気を遣うため、製造している時間よりも機器などを洗浄している時間のほうが長くなります。また、洗浄には水を大量に使用します。使用した水には汚れが含まれることから、そのままでは環境を汚染してしまうため、超微細なフィルターで汚れなどを物理的に除去することにより、環境負荷を低減しています。

おすすめの飲み方を尋ねたところ、牛乳本来の味が味わえるので、少し温めて飲むのがおすすめですと教えてくれました。中谷さんは夏でも少し温めて飲んでいそうです。また、少し温めるとお腹がゴロゴロしづらくなるそうです。



べっここコーヒー



コーヒーにミルクを加えたマイルドな美味しさです。

隔週案内
4月4週
本体価格
118 円

べっここヨーグルト



国産の乳製品を使用した、低脂肪でありながら、クリーミーなヨーグルトです。

毎週案内 4月3週
本体価格 98 円

奥中山高原農協乳業の商品をWeekでご利用できます

組合員の皆さんへ

酪農家をはじめ、我々も365日おいしい牛乳を皆さんにお届けするため一生懸命頑張っています。

奥中山で作った牛乳をみなさんに一本でも多く飲んでいただけると嬉しいです。