

安全・安心な牛乳が届くまで



乳牛たちは、子牛を産んで初めてミルク(生乳)を出します。



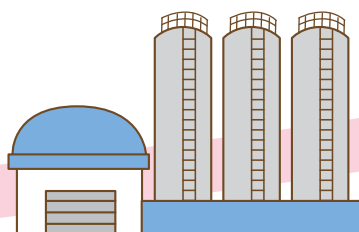
ミルカー(搾乳機)

酪農家は、牛が暮らす環境を守り、愛情をもって牛を育て、健康を守り、生乳^{*}を搾っています。

^{*}牛から搾ったそのままのお乳のことです。

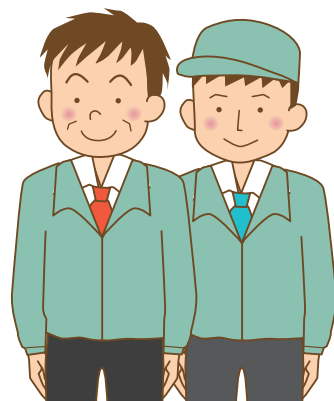


乳成分や細菌数の検査



運ばれた生乳はクーラーステーションで、さまざまな安全チェックのための検査がされます。

指定生乳生産者団体(指定団体)は、酪農家が搾った生乳を集めて検査し、安全を確認した上で工場に納入します。酪農家が高品質な生乳生産に集中できるよう、代わりに販売する大切な役割を担っています。



乳業工場



加熱殺菌機



牛乳パックの充填ライン

検査で合格した牛乳は保冷車で出荷され、搾り立てのおいしさを皆さまの元へお届けしています。

乳業メーカーは、生乳から牛乳や乳製品などを作っています。納入された生乳の安全は確保されていますが、さらに独自の検査をしたり、商品の出荷前にはもう一度細菌や風味などの検査をします。





牛乳の“おいしい”ヒ・ミ・ツ

牛は出産をしないとミルク(生乳)が出ません。牛乳は、工場に搬入されて作られますが工業製品でなく、乳牛が生み出す農産物です。生きものからいただく自然の恵みですから、牛乳を急に増やしたり、減らしたりすることは難しいのです。

牛乳は生きているから、味はひとつじゃない!

● 牛の種類で量や味が変わります

乳牛は品種によって、お乳を出す量や味が違います。日本の乳牛の99%はホルスタイン種で、乳房が発達していて乳量が多めです。

● エサで味が変わります

牛の主食は草(青草、乾草、サイレージなど)。これに、おかずとして、トウモロコシや大麦、米ぬかななどをバランスよく食べます。何をどれだけ食べたかで牛乳の味が変わります。

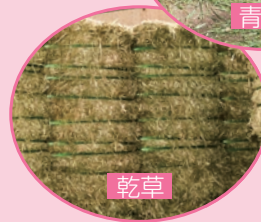
● 季節や気温、湿度で味が変わります

牛は暑さに弱く、涼しいのが好き! 暑過ぎると、体温が上昇して食欲が減退します。季節とともに、牛が暮らしている場所の気温や湿度で、牛乳の味が変わります。このため、冬は味が濃いめ、夏はさっぱりめですよ。

ホルスタイン種
みんながよく飲む牛乳は、
この牛のお乳!



青草



乾草



サイレージ

夏は青草が豊富! 冬は乾草やサイレージ
(牧草を乳酸発酵させたもの)がメイン!

コップ1杯の牛乳(200ml)の主な栄養成分(エネルギー 138kcal)

〈乳脂肪分〉

● 脂質 7.8g

〈無脂乳固形分〉

● たんぱく質 6.8g

● 炭水化物 9.9g

● カルシウム 227mg

● ビタミンA 78μg

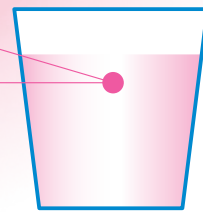
● ビタミンB₁ 0.08mg

● ビタミンB₂ 0.31mg

● ビタミンB₁₂ 0.6μg

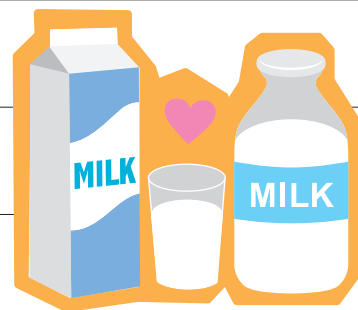
(コップ一杯で、カルシウムは1日の摂取基準量の34.9%もとれます!)

※資料:文部科学省「日本食品標準成分表2010」より。(μg:マイクログラム)



牛乳には、いろいろな種類があるよ!

生乳100%	牛乳	牛から搾った生乳を加熱殺菌しただけの、100%純粋な牛の乳。生乳以外のものを混ぜたり、成分を除去することは一切禁止。乳脂肪分は3.0%以上ある。
	成分調整牛乳	生乳から水分や乳脂肪分など、一部の特定成分を除去し、成分を調整したもの。
	低脂肪牛乳	生乳から乳脂肪分だけを除去し、乳脂肪分0.5%以上、1.5%以下にしたもの。
	無脂肪牛乳	生乳から乳脂肪分のほとんどを除去し、乳脂肪分0.5%未満にしたもの。
加工乳		生乳を主原料に、バターやクリーム、脱脂粉乳など乳製品を加えたもの。主に、低脂肪タイプと濃厚タイプがある。
乳飲料		乳製品のほか、カルシウムや鉄分、コーヒー抽出液や果汁など、生乳以外の原材料を加えたもの。



※乳飲料以外はすべて、無脂乳固形分(たんぱく質やビタミン、ミネラルの成分)が8.0%以上と決まっています。