

牛乳飲んで地産地消!!

良質な牛乳をみなさまに!

～クリーンミルク生産農場のご紹介～

クリーンミルク生産農場とは、公益社団法人新潟県畜産協会が認定する制度で、生産現場にHACCP(※)方式を取り入れた農場です。

※HACCP方式は食品衛生管理方法の1つ
佐渡では皆さんに安心・安全な牛乳を提供するために、クリーンミルク生産農場の全戸取得に向けて、平成17年から取り組んでいます。
おいしいと人気の佐渡産牛乳、その魅力をご紹介します!



▽佐渡産生乳100%の牛乳

- ・佐渡には16戸の酪農家があり、飼っている乳牛は約340頭です。
- ・毎日約6トンの生乳を生産し(牛乳パック約6千本分)、年間の生産乳量は、2120トンになります。

▽クリーンミルク生産農場について

佐渡の酪農家の75%がクリーンミルク生産農場の認定を受けています。認定制度のしくみは、(社)新潟県畜産協会、家畜保健衛生所、管理獣医師が連携を取り、次のルールが各酪農家で守られているか点検が行われています。

- ・牛の飼い方について衛生面でのルールが決められています。
- ・餌の内容もチェックしています。
- ・牛は生きものです。風邪をひく事もありますので、与えた薬の使用量などを点検しています。
- ・投薬記録もきちんと記録しています。
- ・搾られた生乳は成分や細菌数などさまざまな検査が行われ、その成績が悪いと認定されません。
- ▽認定農場で行われていること
- 牛のお家は清潔に!
- ・定期的な清掃・消毒・牛のベットの交換をします。
- ・牛には清潔な水と餌を与えます。
- 牛の健康チェック
- ・牛の観察と、適正な飼養密度を守ります。

○ミルクタンクと乳搾り機の清掃・点検

- ・搾られた乳のタンクや、搾りするための機械を清潔にして、保守・点検も徹底しています。



▽佐渡の牛乳の実力

県内でも多くの酪農家に取り組んでいます。佐渡のクリーンミルク生産農場の認定率は1番です。
平成24年3月現在の県内認定戸数・56農場

県全体の認定率・・・22.6%
佐渡地区の認定率・・・75.0%



佐渡の牛乳を使った製品

▽牛乳の成分で分かる佐渡の牛乳

牛乳の風味には体細胞が影響します。牛を健康に保つことと、酪農家の努力でこの数を減らすことができます。この体細胞が高いと、クリーンミ

ルク生産農場には認定されません。体細胞数を減らすために、技術向上

研修や衛生管理に日々努力しています。佐渡は少数精鋭で、県内でも体細胞数がダントツに低く、良好な成績です。

▽佐渡産牛乳・乳製品を「のまんかさ」

クリーンミルク生産農場を活かした取組として、認定農場限定牛乳を「トキパック」包装にしています。



トキパック牛乳...6時間以内に集乳する「生乳鮮度重視」奨励マーク付き。トキパックは、収益金の一部を「佐渡市トキの森事業」に寄付しており、トキの森づくりを応援しています!

トキパック牛乳は、クリーンミルク生産農場から搾られた生乳だけを使用した牛乳です。もちろん成分無調整です。また佐渡は島国ですが、牛乳を集める時間は本土より短縮できます。だから鮮度にこだわり、鮮度重視牛乳の保障付きです。

皆さん、クリーンミルク生産農場、佐渡産牛乳の良さについて、ご理解いただけましたか? 『健康は日々の食事から』お買い物の際は、こだわりの佐渡産にぜひご注目ください!!

◆市役所農林水産課 畜産係
63-3761