



# 佐渡イチオシ食材



佐渡イチオシ食材  
HPはこちら

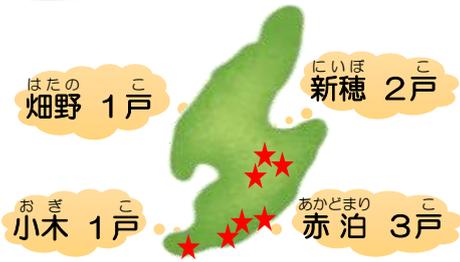
こんげつ  
今日は  
**ぎゅうにゅう  
牛乳**  
しょうかい  
を紹介します。



給食で飲んでいる牛乳は、トキパック牛乳の愛称で親しまれている「佐渡牛乳」です。佐渡の牧草をえさとして食べている牛からしぼられる乳だけを使った真正銘の佐渡産の牛乳です。今回は、牛乳を製造している佐渡乳業専務取締役池野一昭さんにお話を伺いました。



## 牛乳の原料となる生乳は、どこから、どれくらい運ばれてくるの？



佐渡島内7戸の酪農家で、136頭の乳牛が育てられています。毎日朝と夕方の2回搾乳し、タンクローリーで佐渡乳業に運ばれてきます。1日に搾乳される量は3.7トン。給食の牛乳では約1万8000本にもなります。佐渡で使えない生乳は、無駄にならないように、タンクローリーで冷やしながら島外へ出荷します。



## 佐渡乳業の工場では、牛乳ができあがるまでにどんな作業をしているの？

|                                                                                                  |                    |                                                                                                    |                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| ①タンクローリーでしぼった生乳を工場へ運んでくる。                                                                        | ②生乳の状態などを検査する。     | ③目に見えない小さなゴミを機械で取り除く。                                                                              | ④牛乳の風味を損なわないように、75℃で殺菌する。                                                             |
| ⑤パックに詰める。<br> | ⑥できあがった牛乳の品質を検査する。 | ⑦学校やお店へ運ぶ。<br> |  |



## ～ 佐渡乳業さんからみなさんへのメッセージ ～

佐渡乳業の牛乳は、衛生管理に細心の注意をはらい、高温殺菌法という牛乳のおいしさが最大限残る方法で殺菌をしています。そのため、牛乳の味が濃いのが特徴です。これから暑くなる季節、熱中症予防にぜひ牛乳を飲んでください。学校が休みの日も牛乳やヨーグルト、チーズでカルシウムを摂ってほしいです。そして、将来、佐渡を離れることがあっても、佐渡の牛乳の味を忘れないでいてくれたら嬉しいです。