

つくり手の愛情が育む まろやかでやさしい味



ばい。たとえば暑い夏場を快適に過ごすための送風ファンやシャワーなどを設け、牛舎を良い環境に保っています。

健康な乳牛を育てる 愛情とこだわり

酪農家が飼育する牛は「牛群検定」を受けます。「いわゆる牛の健康診断のようなものです。鳥取県は98%以上の牛がこの検定を受けており、17年連続全国一の受検率を誇っています」と高見所長。

牛乳の乳質はパッケージにも載っている「成分的乳質（脂肪率、無脂乳固形分率）」のほかに、細菌数、体細胞数に着目した「衛生的乳質」も重要なポイント。体細胞数の少ない良質な乳質を維持するには、牛が病気にならないように、日ごろの健康管理をしっかり行なうことが不可欠です。

毎日、牛1頭からは30ℓ前後の生乳が出ます。1日2回の搾乳や、牛たちが健康に過ごすための管理や病気への対応、出産の立ち合いなど、酪農家は常に牛たちに目を配らなければなりません。

それでも、この仕事を、牛たちを大切に思えるのは愛情があっこそ。手塩にかけて育てた牛から搾ったおいしい牛乳を、一人でも多くの消費者に届けたい。その思いが、全国でもトップクラスの良質な生乳を生み出しているのです。

始まりは 組合員の声から

京都生協と大山乳業の取引は1970年からスタートしました。1960年代後半、世間では大手メー

カーの混ぜ物牛乳が発覚し、組合員の間には「本物の牛乳が飲みたい」という声が高まりました。そんな折、「酪農家の“心”である本物の牛乳を食卓へ届けたい」という大山乳業の想いと京都生協の想いが一致、誕生したのが、産直商品第1号である「せいきょう牛乳」です。

その後、組合員からの「せいきょう牛乳を使ったヨーグルトが食べたい」の声に応じて「プレーンヨーグルト」が誕生し、2014年4月のリニューアルで、今の生乳100%の仕様となりました。

生乳100%は 牛乳への自信の証

一般的なヨーグルトは生乳の他に、脱脂粉乳やクリームなどから作られます。一方、生乳100%のヨーグルトは、生乳本来の味わいを感じられます。「牛乳に自信の

ある私たちにとって、組合員さんに最も食べていただきたいヨーグルトです」と、熱く話す高見所長。

原材料はせいきょう牛乳と同じ生乳と4種類の乳酸菌のみです。「乳酸菌は酸味の少ないものを選んでいきます。組合員さんからも『食べやすくなった』『なめらかでクリームのように』と好評をいただいています」と高見所長は笑顔で話します。

じっくり発酵で 酸味まろやか

まずは原料となる生乳を加熱殺菌した後、乳酸菌が最も活性化する40℃近くまで冷まします。そこに乳酸菌を加え、容器に充填していきます。その後の発酵時間がポイント。「酸度はヨーグルトの味の決め手のひとつ。バランスの良い絶妙な酸味に上げるため、5～6時間かけてじっくり発酵させ、製造担当者は酸度の進み具合を

細かくチェックしています」と高見所長。人の手と目、舌が加わって、よりおいしいヨーグルトが作られているのです。

基準の酸度まで達したのから順に冷蔵庫で冷却し、品質検査をクリアしたのち、組合員の元へと届けられます。

愛情たっぷり、 やさしい味

せいきょう生乳100%プレーンヨーグルトは、鳥取県の酪農家が愛情たっぷりに育てた乳牛の生乳を100%使用した、実はとてもぜいたくなヨーグルト。そのまま食べればせいきょう牛乳の風味が味わえますが、お料理やお菓子作りに使えるのもプレーンならではの魅力。ぜひ、つくり手のことを思いながら、ゆっくり味わってください。



1. 大山町の酪農家、山下正太さん一家。山下牧場は特に良質な生乳の生産者として、今年3月に鳥取県知事賞を受賞しました 2. こまめな日々の世話が、良質な生乳を生み出します 3. 大山乳業農協には酪農指導部があり、牛たちの健康な体づくりをサポートしています 4. 搾乳は朝、夕の2回。搾った生乳はすぐに冷却して工場へと運ばれます 5. タンク内で生乳に乳酸菌を混ぜ、パッケージに充填したあとじっくり発酵 6. 大山のふもとにある、大山乳業の牛乳・ヨーグルト工場

おいしい食バカ

大山乳業

オリジナルレシピ!

お手軽
フルーツ
ヨーグルト

ラッシー

材料 (4人分)

牛乳400ml
プレーンヨーグルト400g
(お好みで) 砂糖 適量

作り方

- ヨーグルトと牛乳をミキサーまたはボウルでよく混ぜ合わせる。
- 混ぜ合わせたものをコップに注いで完成。
★お好みでフルーツを加えてみてください。

ヨーグルトにドライフルーツをひと晩漬けておくと、ドライフルーツが水分を吸って生のフルーツのようになり、手軽においしいフルーツヨーグルトが味わえます!