



魅力再発見!!

よっ葉生協が

## 『那須千本松牛乳』を選ぶ理由



3月5日(月)とちぎアグリプラザで、『見て・聞いて・体感しよう!「牛乳」の魅力再発見』を開催しました。講師は、よっ葉生協のオリジナル商品「那須千本松牛乳」の生産者、ホウライ株式会社の人見さんです。

ホウライ株式会社的那須乳業工場は、栃木県北部

的那須塩原市で、約500頭の乳牛を飼育しています。観光で千本松牧場に行ったことのある方も、牛たちは直接目にしなかったと思います。病気の感染などを防ぐため、一般の人が入れない場所で飼育されています。

### ◆千本松牛乳と一般に流通している牛乳との違い◆

千本松牛乳は、65℃30分の低温で殺菌していますが、一般の牛乳は130℃2秒の高温殺菌です。

65℃30分殺菌は、元々ドイツ人の研究者パスツールが、ワインを長持ちさせるために考えた殺菌温度です。低温殺菌は、人に有害な菌だけを滅菌し、乳酸菌などの役立つ菌は生きたままにできます。それと比べて、超高温殺菌は有用な菌もすべて「滅菌」しています。

開封前の消費期限は10日間と長くなりますが、封を開けると「滅菌」されている分、様々な菌が繁殖しやすいともいえます。超高温殺菌は大量生産に向いています。短時間で殺菌が終わるので、手間がかかりません。

低温殺菌牛乳は、牛乳を65度まで温めて、それを30分間保ちながら殺菌をしてから冷やすので、人手や手間がかかり製造コストが余計にかかりますが、同じ牛乳でも中身が大きく違います。



### ◆遺伝子組み換え飼料は与えません◆

一般的な牛乳は、育て方の違う複数の牧場から仕入れた生乳を混ぜて製品にします。千本松牛乳は、自社で飼育している乳牛から絞った生乳しか使いません。飼料も遺伝子組み換え原料を使わないため、自社で牧草やデントコーンを育てて刈り取り、乾燥させて牛たちに与えています。



実際に超高温殺菌牛乳と千本松牛乳を試飲してみました。高温殺菌牛乳は、口の中にしつこい後味が残りました。それに比べて、低温殺菌の千本松牛乳は、さっぱりとしています。

高温殺菌牛乳には、焦げ臭(130℃で温める時に牛乳が焦げてできる香り)がありますが、

人によってはその香りでコクがあると感じるそうです。低温殺菌牛乳が「さっぱりしている」と感じるのは、この焦げ臭がないためです。また、牛乳には、カゼインとホエーという2種類のたんぱく質が含まれます。カゼインは比較的熱に強いのですが、ホエーは熱に弱いのが特徴です。カゼインよりもホエーの方が人の体に吸収されやすいので、効率よくたんぱく質をとりたい方には、低温殺菌牛乳がおすすめです。また、牛乳に含まれるカルシウムも低温殺菌牛乳の方が多く含まれているので、骨粗しょう症の方や子どもの骨を丈夫にしたい方も、低温殺菌牛乳を選びましょう。



理事 松林

P2へつづく 