

牛乳・乳製品について

牛乳は、良質のたんぱく質やカルシウム、ビタミンなど、人が生きていく上で欠くことのできない必須の栄養素を多く含む食品です。

詳しく知りたい方は…
大分県牛乳普及推進協議会HPへ
<http://oita-milk.com/milk.html>



知っちゃった?

熱中症予防に!

熱中症や夏ばて予防として、暑さに強い体＝発汗して体温の上昇を防ぐことができる体づくりのために、今注目されているのが「**ややきつめの運動＋牛乳**」です。適度な運動の後に、タンパク質と糖質を含む「牛乳」を摂取すれば、血液量の増加、血行促進によって発汗しやすくなるなどで、体温調節機能が向上するということがわかってきました。

牛乳でお腹がゴロゴロするという方には、ヨーグルトでもOKです。



運動のめやす

軽いジョギングや速歩でのウォーキングなどを毎日15～30分程度



摂取のめやす

運動後30分以内に、牛乳コップ1杯(200ml)またはヨーグルト180g

おおいた 自慢の牛乳・乳製品

九州乳業株式会社

【住】大分市大字廻樫野3231番地
TEL.097-586-4135 FAX.097-586-4136
<http://www.kyusyu-nyugyo.co.jp/>



1本の牛乳からお客様の健康に役立てる企業を目指し、昭和39年に創業。その思いは今も社員一人ひとりに受け継がれています。



下郷農業協同組合

【住】大分県中津市耶馬溪町大島215-4
TEL.0979-56-2222 FAX.0979-56-3117
<http://www.simogonokyou.or.jp/>

「土づくり、草づくり、牛づくり」を追求する下郷農協は、徹底した衛生品質管理のもとで生産。安全と鮮度にこだわっています。



有限会社 古山乳業

【住】大分市佐賀間750-8
TEL.097-575-0027 FAX.097-524-4111
<http://www.milk.co.jp/>

大正4年創業。30～40分で工場に直送されるしほりたての生乳を、自然なおいしさのままお届けしています。

おおいたの匂がくる。その恵みに感謝して…

しゅんくる



<http://theoita.com>

vol.20

牛乳・乳製品



しゅんくる

2012.Vol.20
<http://theoita.com/>

発行 大分県 農林水産部 おおいたブランド推進課
〒870-8501 大分県大分市大手町3-1-1
TEL 097-506-3627

しゅんくるとは、①匂がくる ②感謝するという意味の「シュクル(Syukuru)」という二つの言葉をかけ合わせた造語です。生産者、流通関係者、消費者が互いに感謝し合い、Theo・おおいたを育てていけたら……という願いを込めています。

しゅんくるのバックナンバーは
ホームページ(<http://theoita.com/>)でご覧いただけます。





新鮮だからおいしい
安心だからもっとおいしい

牛乳・乳製品

出荷時期
周年

緑の大自然が豊かに広がる大分の大地で
元気に、すくすくと育つ乳用牛たち。
毎朝、牧場から送り出される新鮮でおいしい生乳は、
まさに大分の自然からの贈りもの。
子どもからお年寄りまで安心して味わえる
牛乳・乳製品が毎日皆さまのもとへ届けられています。

自然と愛情につつまれて育つ牛

湯布院塚原や久住といった高原だけでなく、市街地の
すぐそばでも、緑豊かな野山が広がる大分。こうした身近
な大自然は、いつも人々の心を癒してくれています。

そんな豊かな自然の中で、愛情たっぷりに育てられて
いるのが、おおいの乳用牛たちです。乳用牛を育ててい
る酪農家は県内で170戸以上、1.4万頭近くの乳用牛が
飼育されています。

由布市塚原の竹内正敏さんの牧場でも約90頭の乳用
牛を飼育しており、毎朝、新鮮な生乳が出荷されています。

牛たちは衛生的に管理された牛舎で飼養されており、
ハイテクの自動給餌システムで一頭ずつの乳量に合わせ、
ブレンドされたエサを食べています。

また竹内さんが、「この牛舎はきれいなものです。人間
の方が雑菌を持ち込まないよう、十分に気を付けていま
す。」と話すとおろ、見学者が牛舎に入る際もビニールで
靴を覆うよう指示されるほど衛生面には非常に気を遣っ
ています。

搾乳においては、4台の搾乳機を使用しつつも、その準
備段階では自らの手で、1頭1頭でいねいに乳頭を消毒、
1頭につき1枚のタオルを使って清拭し、搾乳後も再び
消毒・清拭するという念の入りようです。

そんな竹内さんが特にこだわっているのは、エサづく
り。父親の牧場を継いで約40年という経験の中で、「塚原
で育つ牛には塚原の牧草を！」と、牧場から出る牛ふんを堆
肥にし、冬期に塚原の牧草地に鋤込み、健全な牧草を自家
栽培するという循環型酪農を実施。安心・安全な品質づく
りには、まずエサからという思いを実現しています。



竹内牧場
竹内 正敏さん・マリ子さんご夫妻

酪農家の愛情をそのまま消費者へ

竹内さんをはじめとする、こうした酪農家たちの思い
を大切に、大分県内の乳業工場では、さらに念入りに、厳
しい安全基準にそった製品づくりを進めています。

毎朝、工場に届けられる生乳は、必ず抜き取り検査を
行ってチェックをするほか、完全に衛生管理が行き届い
た工場です。それぞれ牛乳や乳製品へと処理加工されていま
す。脂肪率や比重など、各検査項目をクリアしたものが
消費者のもとへ届けられています。

まさしく愛情自
慢の新鮮な大分の
牛乳・乳製品
の数々。ぜひ皆さん
も実際に味わって
ください。



牛たちと真剣に向き合っている竹内さんは、現在、子どもたちへの教育の一環として「教育ファーム」の展開にも熱心に取り組んでいます。



午前中4回、午後4回、1日
に計8回の給乳を自動で行
う最先端の自動給乳機。
1頭ずつの乳量に合わせ、
数10種類のエサをブレンド
して与えています。



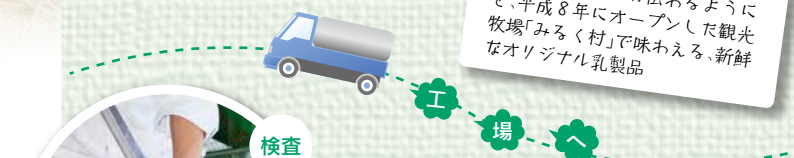
竹内さんは家畜人工授精師の資
格も持っており、牧場では次々
に子牛が誕生しています。



白いロールの中身は乳酸発酵中の牧草が
詰まった、牛の保存食です。



竹内さんの思いが伝わるよう
に、平成8年にオープンした観光
牧場「みるく村」で味わえる、新鮮
なオリジナル乳製品



検査

工場へ毎朝届く生乳は、
必ず抜き取り検査で品質
チェックを行います。



「酪農家の思いをそのまま消費
者のもとへ」という思いをこめ
て、工場では、徹底した衛生管
理が行き届いた中で次々と製
品へと加工されていきます。