

# 産直商品第1号として50年 確かな品質と適切な価格で組合員へ



組合員の願いと「本物の牛乳を届けたい」という酪農家の願いが実を結び、「せいきょう牛乳」が誕生。瞬く間に評判を呼び、その後の共同購入班が広がる礎となったのでした。

## おいしさの秘密は 全国トップクラスの 「乳質の良さ」

大山乳業は、全国でも珍しい酪農専門の協同組合。鳥取県内の全ての酪農家が組合に加入し、生乳の生産から販売までを一貫体制で行っています。生乳を出荷する酪農家は111戸（7月1日現在）で、

乳牛飼養頭数は10,240頭（4月現在）。地元のみならず、全国にファンを広げている「白バラ」ブランドは、大山乳業のブランド名です。大山乳業の牛乳のおいしさの秘密は、なんとと言っても「乳質＝生乳の品質の良さ」。紙パックに表記されている成分表の乳脂肪率や無脂乳固形分\*1率もその一つですが、実はここには書かれていない「体細胞数」と「細菌数」も、良い乳質の大事な目安となります。

「体細胞数」とは、新陳代謝で役割を終えた細胞や、ケガや病気を治そうとした白血球などの細胞のこと。自然なもので害はありません

が、生乳内に多く含まれている旨みや甘みを打ち消してしまいます。

また「細菌数」は、生乳の中で生きているさまざまな菌の数のことで、少ないほど「鮮度が良い」とされています。つまり、体細胞数や細菌数は牛の健康、ひいてはおいしさのバロメーターといえるので、酪農家はその数を増やさないために徹底した衛生管理を行っています。努力のかいあって、大山乳業の生乳は体細胞数15.1万個/mℓ\*2、細菌数0.9万個/mℓ\*3（2019年）。全国でもトップクラスの良質乳といえる成績を、長年にわたって維持し続けています。

また、2019年4月からは独自の「白バラ認証制度」をスタート。春と秋の年2回、鳥取県の職員と大山乳業の職員がそれぞれ担当地域の牧場を巡回し、設備や清掃など35項目について審査を行います。認証審査に合格した牧場は「白バラ認証牧場」となり、2019年秋には全体の9割以上の牧場が認証を受けています。

## 乳質の良さを支える 大山乳業のチーム力

おいしい牛乳ができる理由には、酪農家1人ひとりの努力はもちろん、大山乳業ならではの「チーム力」も挙げられます。

酪農家の1日は朝夕の搾乳、餌やり、掃除、出荷、子牛の哺乳、牧

草の手入れなど、早朝から夜まで途切れることなく仕事が続きます。「牛は暑さに弱く、夏バテしやすい動物。夏場に少しでも牛たちが快適に過ごせるように、牛舎に送風ファンやミストシャワーなどを設けています」と大山乳業京都営業所の清山俊二所長と谷口徹さん。牛も家族の一員のように、愛情をもって接しています。

牛たちの飼料も、良質の生乳がたくさん出るように、乳牛に必要な栄養分を計算。人間の主食とおかずにあたる飼料をそれぞれバランス良く与えています。自ら土を耕し育てた牧草を与える酪農家もいます。牛の堆肥の有機肥料などを活用する循環型酪農にも取り組んでいます。大山乳業の酪農指導部では、獣医を含む専門の職員が「健

士・健草・健牛（健康な土・健康な草・健康な牛）」を基本に生産指導し、飼料の安全性はもちろんのこと、牛の健康管理から搾乳衛生まで、生産者をサポートする体制を整えています。

大山乳業の約9割は家族経営の酪農家。代表理事組合長の小前孝夫さんは、「大切なのは、いろいろな酪農形態をフォローできるような仕組みを地域で整えること」と話します。

「牛乳は酪農家の“心”です。産地直送ならではの適切な価格で、共同購入に支えられて半世紀。これからも私たちの“心”を届けたい」と、大山乳業の皆さん。豊かな自然に恵まれた鳥取から届く、心のこもった牛乳のおいしさを、ぜひご堪能ください。

1. 大山乳業の組合員である牧場「ハッピーフィールド」も「白バラ認証牧場」のひとつ。家族2世代で経営しています
2. 搾乳は朝と夕方1日2回、乳牛1頭につき300～330日間にわたって毎日続けます。私たちは子牛を育てるための生乳を「お裾分け」してもらっています
3. 大山乳業では、基準の成分値と基準以下の細菌数・体細胞数をクリアすれば、乳質改善優秀農家として表彰。生産者の意欲向上につながります
4. 日々の健康管理や月1回の牛群検定\*4で、調子の悪い牛をいち早く発見。早期に治療を行い牛の健康が保たれることで、常に高い乳質をキープ
5. 衛生管理の行き届いた牛舎には大きな換気扇が。夏場には常時回し、牛舎内を快適な温度に保ちます
6. 組合員の食卓に届くせいきょう牛乳1滴1滴に、生産者の心が詰まっています

\*1 たんぱく質、糖質、ビタミンなどの脂肪以外の栄養素

\*2 体細胞数は全国的に30～40万個/mℓ以下を正常範囲としている中、大山乳業では20万個/mℓ以下を正常範囲と考えています

\*3 乳等省令による衛生基準は5万個以下/mℓ

\*4 牛1頭ずつの乳量や乳成分、体細胞数を調査すること。鳥取県はこの牛群検定比率が20年連続1位となっている

も〜っと続く!

## 「顔の見える交流」

毎夏、鳥取大山の豊かな自然とふれあいながら生産者と交流する「も〜も〜キャンプ」を行っています。1971年に前身となる「第1回母と子の自然教室」を開催以来、たくさんの組合員親子が参加しています。



## おいしい食バカ

## カウイ-の みるくもち



### 材料(4人分)

- 牛乳 400ml
- 片栗粉 大さじ6
- 砂糖 大さじ2
- 【A】
- きな粉 大さじ2
- 砂糖 小さじ2
- 塩 少々

### レシピ

- 1 鍋に牛乳、片栗粉、砂糖を入れて木じゃくしでよく混ぜ、火にかける。
- 2 湯気が出るまでは強火で混ぜ、少し固まりができてきたら中火にして2～3分混ぜ続ける。
- 3 【A】を敷いたバットに②を流し込み、その上にまた【A】をふり、へらなどでお皿に取り分ける。

全体がプリプリになり、鍋底が5～6秒間見えるようになるまで混ぜながら火を通してね