

K A N A G A W A

その牛乳 かながわ産です

モ〜ウ1杯
いかが？

神奈川県牛乳工場は生乳処理量全国第2位※

いつも飲んでいる牛乳がどこで搾られ、どのように作られているのか知っていますか？
県内で飼育されている牛から搾乳した生乳は、県内の工場で安全でおいしい牛乳となり、
皆さまのお手元に届いています。

※農林水産省牛乳乳製品統計より



かながわ酪農活性化対策委員会

かながわ産の牛乳が 皆さまのお手元に届くまで

神奈川の牛乳を
モ〜ウと
知ってみよう

普段、皆様が飲んでいる牛乳は多くの酪農家の愛情と牛乳工場の衛生・品質管理により、おいしく安全な牛乳となって皆さまのお手元に届けられているのです。

酪農家 おいしい乳をたくさん搾るために



1
『手際』

牛からおいしい乳をたくさん搾る為には衛生的に手際よく搾乳する必要があります。1頭の牛から搾れる乳の量は1日になんと20〜30リットル。その量を機械で搾乳するのに掛かる時間はたった5分程度です。



2
『飼料』

酪農家では毎日数回に分けて牛にエサ(飼料)を与えます。飼料は主に乾牧草(乾燥した草)とトウモロコシ、麦などの穀物です。

1頭1頭の体調をみて飼料のメニューを替えています。



3
『環境』

牛はとてもデリケートな生き物です。ストレスが溜まると乳の出が悪くなることもあります。その為に酪農家では牛にとって快適な環境づくりに気を配ります。

静かな場所、暑さに弱い牛の為に扇風機の設置、休息用マットなどを用意しています。

〈かながわ産の牛乳が届くまで〉

①酪農家



神奈川県には約200軒の酪農家と、約7000頭の乳牛がいます

②集乳・配送



牛から搾った生乳は十分に冷された状態でタンクローリーで牛乳工場に運ばれます

③牛乳工場



県内には8つの牛乳工場があり、年間約18万トンの牛乳が作られます

④お店・学校



スーパーやお店、学校などに出荷されます

⑤そして皆さまのお手元に届きます



牛乳工場 安全でおいしい牛乳を作るために



1
『検査』

運ばれてきた乳の状態を検査します。温度、成分、状態など、そのチェック項目は約10項目あります。それらをクリアした生乳のみが製造工程に進みます。生乳を受け入れた以降も殺菌処理やパック詰めする充填工程でも検査を行い、全ての検査を合格したものが出荷されます。



2
『製造』

工場内で牛乳を作るために、乳を殺菌する、均質機で牛乳の脂肪球を小さくするなど、10以上の製造工程を通ります。全ての製造工程はクリーンルームとなっており外部から菌が入らないよう安全対策がとられています。



3
『充填』

出来上がった牛乳は充填包装機でパック詰めされ、賞味期限を印字し製品になります。さらに製品になった後も、微生物や風味検査など様々な検査を行い、それらを全てクリアした牛乳だけが商品として出荷されるのです。