

牛久ブロック消費委員会主催

開催日：5/20(月)10:00～

開催場所：牛久センター

## 久しぶりにミルク教室を 開催しました♡



新生酪農の池澤さん

新生酪農の牛乳工場は皆さんもご存知のように、生活クラブ組合員と酪農生産者が協同して作ったものです。ですが、牛乳の利用は年々落ち込んでいます。

パステライズド牛乳の3原則は、原乳（生乳）、殺菌温度（72°C15秒間）、容器（ビン）のこだわりです。牛のエサからこだわり、指定酪農家の原乳だけを新生酪農のタンクローリーで集乳し、直接牛乳工場へ搬入。だから、他の酪農家の原乳が混じることがありません。市販の牛乳は、ここまで徹底されていないようです。でも、生活クラブの利用が減る現状では、パステライズド牛乳向けに搾られた高品質な原乳は、他の牛乳と合乳され、超高温殺菌牛乳として販売されていきます。とてももったいないですよ。



レンネット実験：高温処理した市販は凝固していません  
(わかりづらいですが、...)

牛乳の殺菌方法にはいろいろありますが、なぜ、生活クラブは72°C15秒殺菌にこだわるのか？どのような殺菌方法でも牛乳の栄養は変わりませんが、熱によりたんぱく質は一部変性します。

熱に弱いたんぱく質として、代表的なものが「ラクトフェリン」「免疫グロブリン」など。それらが生活クラブの牛乳にはしっかり残っています。

牛乳ビンは「きちんと洗って」次の配達で返しましょう！！

牛乳ビンは洗って何度も使える容器。50回以上は使えるように作られています。2017年度のビン回収率は96.88%でした。牛乳の供給数が10,806,708本、回収率96.88%で計算すると337,170本が未回収なのです。回収されても、洗われていないことで汚れやカビが残っていたり、マジックペンで文字が書いてあったりと再利用不可の状態のビンもたくさんあるとのこと。牛乳の価格はビン50回使うことを想定しての価格設定です。返却のルールをしっかりと守りましょう。

私たちのパステライズド牛乳を飲み続けるために！

よやくらぶ登録して、「つくる」「消費する」関係を支えていきましょう！利用を約束することで、計画的な生産が可能になり、近郊酪農を応援することにもつながります。