

道北地方の低温殺菌牛乳をご紹介します！

食生活における自然志向の高まりに伴い、低温殺菌牛乳が市場に出回るようになってきました。機械により成分を均質化しない(ノンホモジナイズ製法)ため、牛乳本来の風味が味わえることが魅力のようです。風味を残すため低温で殺菌しているため、消費期限は短くなります。そのため大量生産に向かず、主として生産地域の地元で消費されることが多い牛乳です。ここでは、宗谷・オホーツク管内で生産されている低温殺菌牛乳をご紹介します。



①猿払村の「さるふつ牛乳」です。78度で20分間殺菌することにより、搾りたてに近い風味が残され、まろやかさとコクが味わえます。



②「さるふつ牛乳」は猿払村の道の駅やAコープ店で売られています。道の駅の隣に製造者の猿払村畜産振興公社があり、写真のような看板が立っています。



③稚内農業協同組合が販売する「稚内牛乳」です。ホクレンショップ稚内や稚内副港市場等で売られています。低温殺菌特有のミルク本来の香りが感じられます。



④「稚内牛乳」をパンの原材料として活用しているお店もあります。東京から稚内市郊外の下勇知(しもゆうち)に移住された方が開いた『風が芽吹くまち 勇知のパン屋 風芽(ふうが)』です。このお店は、原材料の安全・安心や「地産地消」を強く意識し、道内産の小麦と稚内牛乳を使用したパンを手作りしています。小麦本来の味が楽しめるパンがたくさんあります。



⑤興部町(おこっぺちょう)のノースプレインファーム(株)が製造する「オホーツクおこっぺ牛乳」。興部町は宗谷の隣のオホーツク総合振興局管内にあります。低温殺菌牛乳の需要増のためか、稚内市内の店頭にも並んでいます。

- *「稚内牛乳」と「さるふつ牛乳」は、稚内空港ネットショップから各地へ直送もされています。また、ノースプレインファーム(株)もオンラインショップを有し、発送業務を行っています。
- *おいしい牛乳づくりの基礎となる良質な粗飼料の生産増に貢献するため、宗谷をはじめ酪農地帯の総合振興局農村振興課では草地整備改良工事等を行っています。