

## 豊富町の牛乳工場で現地研修を行いました！

当課では、農業農村整備の円滑な推進のため、課内全体で情報共有や学習を目的とした研修会を実施しています。

その一環として、今年の9月に豊富(とよとみ)町にある(株)豊富牛乳公社に見学に向いました。宗谷管内は酪農専業地帯のため、当課が行う道営事業の中でも、粗飼料自給率を高める草地整備事業や牧草・生乳を円滑に輸送する一般農道整備事業が大きなウェイトを占めています。道営事業を施行してきた草地から収穫される飼料を牛たちが食べ、その牛たちから搾られる生乳がどのような過程を経て社会に流通していくのか、当課職員達も大きな関心を持っていました。加工原料乳(バター、脱脂粉乳)中心といわれる宗谷にあって、「飲用乳」を大量生産する工場として存在するのが、ここで紹介する「(株)豊富牛乳公社」です。



①(株)豊富牛乳公社の外観です。各農家で集乳してきたタンクローリーが出入りする玄関や、製品となった牛乳の積み出し口が壁面に設けられています。



②建物内に入ったタンクローリーを上から見た様子。最大積載量は約13,000kgで、これは酪農家7～10軒分の量に相当するそうです。



③タンクローリー後方の貯蔵部分です。蓋を開けたような箇所(右中央)から、乳質検査をするそうです。検査終了後、1台分の生乳を約20分で受け入れ、低温で貯乳するそうです。



④豊富牛乳の特徴として、単一町村(豊富町)で生産される生乳のみを使用していること、関係団体と協同で原料乳の安全性確保と乳質改善に取り組んでいること、最新の設備により外気に触れることなく新鮮な状態で製品化できることを教えていただきました。

### ☆ホモジナイズ製法とは？☆

豊富牛乳は、ホモジナイズ製法により作られた高温殺菌牛乳です。

ホモジナイズ製法とは、生乳に圧力を加えて小さな孔から押し出し、脂肪球タンパク質を微細にし、成分を「均質化」する方法です。ホモジナイズを行うと高温殺菌などの熱処理がしやすくなり大量生産が可能になります。牛乳市場のほとんどを高温殺菌牛乳が占めているのもこのような理由によります。豊富牛乳は超高温瞬間殺菌法(130℃を2秒間)で殺菌しているそうです。