

出荷前検査

パックにつめた牛乳は工場から学校にとどける前にもう一度、けんさします。訓練を受けたけんさ員が、牛乳の味もかくにんします。



いちご味を加えたら、牛乳ではないよ。



目に見えないゴミを取り、熱を加えて殺菌し、殺菌した後は牛乳を冷やします。

牛乳工場では何も加えていないんだ。



わかったことをまとめてみよう!

牛乳はどのような原料を使って、どのような人の仕事によって飲むことができるのか、気づいたことを書いてみよう。



調べてみよう!

牛乳は、ほかにも多くの人たちが力を合わせて生産をささえています。牛乳や牛について興味を持っていることや、もっと知りたいことがあったら、ホームページからもしらべてみよう。

- 一般社団法人 J ミルク / J ミルク KIDS <http://kids.j-milk.jp/>
- 農林水産省 / こどものためのコーナー <http://www.maff.go.jp/j/kids/index.html>
- 一般社団法人中央酪農会議 / 調べ学習のための酪農キッズファーム <http://www.dairy.co.jp/kidsfarm/index.html>
- 全国農業協同組合連合会 / キッズ向けコーナーのご案内 <https://www.zennoh.or.jp/activity/kids.html>

監修 武蔵川女子大学文学部教育学科 専任講師 藤本勇二
写真協力 一般社団法人 中央酪農会議
編集協力 有限会社オフィスラ・ポート
発行

j-milk 一般社団法人 Jミルク

〒104-0045 東京都中央区築地 4-7-1 TEL:03-6226-6351 (代表) FAX:03-6226-6354

牛乳はいつも同じ味?



年 組 名前



おいしく飲んでもらうためにどんな場所でも
どんなことをしているのでしょうか。



しぼったミルクは
できるだけ早く
工場にとどけて
もらいます。

牧場のミルクを
工場に運ぶ前に
味や品質のけんさを
します。

しぼったミルクは
悪くなりやすいので
すぐに冷やします。

牛をよく見て牛の
健康に気をつけて
います。牛舎内も
きれいにしています。

エサは地域に
よって、牧場ごと
にちがいます。

毎日暑い日が続くと
ミルクの出る量も
少ないな。

エサをもりもり食べて
元気いっぱい。
ミルクもいっぱい
出してくれる。

全国の産地から
集めています。

ぎゅうにゅう
牛乳工場

工場に運ばれた
ミルクは、産地によつて
味にちがいが
あります。

受け入れけんさ
ミルクローリー車
で集めたミルクの
味や品質をけんさ
し、合格したミルク
を受入れます。

地域の牧場から
集めている工場もあります。



牛乳のおいしさをとどけるために
どのような人たちが、どのような
工夫をしているのでしょうか？



酪農家、野口さんの話

みんなが飲んでいる牛乳は、牛が赤ちゃんを育てるために出すミルク(生乳)です。わたしたち牧場で働く酪農家は、質の良いミルクを牛にたくさん出してもらうため、牧場を清潔にし、牛にとってすこしやすい環境をつくり、栄養を考えてエサもあわせて牛の健康に気をつけています。ただ、牛は暑さに弱い生き物なので、夏は冬とく



乳脂肪って何？ 牛乳に含まれる栄養素で、乳脂肪が高いと味をこく感じ、低いとサラッとした味になります。



ミルクローリー車の運転手、鈴木さんの話

牛乳は生ものなので、新鮮さが大切です。牛からしぼったままの温度では品質が悪くなるので、しぼったミルクは空気にふれないようにしてすぐに牧場内にあるバルククーラーというタンクで冷やされます。わたしが運転するミルクローリー車は、いくつかの牧場をまわりタンクのミルクを集めます。集めるときは、タンクに入っている牧場のミル

クを調べてからミルクローリー車にうつし、冷やしたまま、できるだけ早く牛乳工場にとどけます。



牛乳工場、加藤さんの話

わたしたちの工場では、酪農家がしぼった牛のミルクが全国の牧場から運ばれてきます。運ばれてきたミルクは、品質に問題がないかけんさしたり、味についてもけんさ員がかくにんします。牛乳は牛が出すミルクだけで作られた

飲み物なので、季節や産地などで味が変わります。何かを加えて、工場で味を変えることはできません。工場では目に見えないゴミを取ったり、熱を加えて殺菌するなど必要なことだけしています。殺菌した牛乳はすぐに冷やして牛乳パックにつめ、出荷する前にもう一度けんさしてから、冷やしたまま学校にとどけています。

牛からしぼったまま「生乳」といい、ここでは「ミルク」と表します。殺菌などを行い、牛乳工場で製品にしたものを「牛乳」といいます。