



# 苦難を乗り越え、復活。 待ちに待った「産直牛乳」

震災発生以降、牛乳工場の操業停止や紙パックの不足、品質管理面の不安などにより、「産直牛乳」をお届けできない状態が長く続きました。組合員からは「いつもの低温殺菌牛乳が飲みたい」「復活するのを待っています」と、切望の声がたくさん届きました。その後、品質管理、紙パックの確保に目処がついたことから、6月4回ようやく供給を再開。産地からも、喜びの声が届いています。

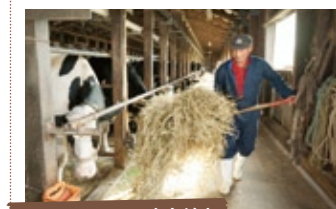


お待ちしました!

生産者の中島節子さん

## 奥中山高原って どんなところ?

奥中山高原農協乳業(株)があるのは、緑豊かな岩手県北部。酪農家はすべて工場の10km以内に位置。しぼりたての生乳を、すぐに工場へ運ぶことで、市販より温度の低い65℃30分の「低温長時間殺菌」を実現しています



粗飼料の75%を自給!



牛にやさしい育て方!

飼料を輸入に頼る農家が多いなか、奥中山高原の生産者は、牧草、デントコーンなど、粗飼料の75%を自分たちで生産しています

写真はデントコーン。反芻(はんすう)を繰り返す牛の胃腸に負担をかけないよう、細かく砕いたうえ、1日に何回にも分けて与えています



生産者の澤瀬久美子さん

## 牛乳を捨てざるをえない……。 苦渋の決断を迫られた生産者

岩手県北部に位置する奥中山高原農協乳業(株)。沿岸部のように地震や津波の大きな被害は受けず、生産者も工場も無事でした。しかし、誰もが胸をなでおろした矢先、深刻な燃料不足に見舞われます。

「工場を稼働させる重油、収乳車を動かす軽油、職員が移動するためのガソリン。すべて手に入らなくなつたんです……。工場長の中谷耕三さんが話します。その間、1週間ほど、牛乳の製造は不可能に。一方で牛乳は毎日しぼらなければならぬため、生産者は原乳を毎日廃棄するという苦渋の決断を迫られました。当時の状況を涙ながらに語るのは、生産者の澤瀬久美子さん。「さあしぼろうか、という時。ダメなんです。捨ててください……。と言われ、もう涙が出ました。1日1トンの牛乳、それに300kgのエサ代も加えたら、毎日10万円以上捨てていたようなものなのよ。」

「毎日世話して、毎日しぼるの。だから、毎日飲んでほしい!」

燃料の復旧に伴い生産を再開した後も、全国的に陥った紙パック不足により、製造は市販でも供給できる商品にしぼらざるをえませんでした。「余震や関東の計画停電も不安でした。品質保持のためには殺菌温度を上げるしかありません。パルシステムの独自商品に採用している65℃30分の「低温長時間(LTLT)殺菌」は、高品質の生乳と、品質を管理できる物流体制があつてこそできるんです(中谷さん)。やむを得ず、4月、6月までは、超高温短時間(UHT)殺菌でお届けすることに。」

「でも、原乳の生産者は同じ。パッケージが違つても飲んでいただけで、農家は本当に助かったんです」と、中谷さんは付け加えます。供給再開を喜ぶ生産者の中島節子さんも次のように話します。「酪農家って、毎日毎日、牛と向き合つてるの。朝から晩まで世話して、お乳をしぼって。牛とともに生きているのよね。だから毎日飲んでくれることが、一番うれしいんです。」



奥中山高原農協乳業(株)・取締役工場長の中谷耕三さん



低温殺菌で  
お届け再開!

pal my kitchen 108 Kinari 109 yumyum 109

## いわて奥中山 低温殺菌牛乳

1000ml 248円(本体237円)



## HTST殺菌でお届け再開!

震災発生当初は、物流の混乱により、その後は紙パックの工場が被災したことで、『こんせん72牛乳』用のパックの生産が追いつかず、超高温(UHT)殺菌牛乳として製造せざるをえない状況に。その後、紙パックメーカーの復旧が進んだことで、高温短時間(HTST)殺菌で供給を再開することができました。



pal my kitchen 105 Kinari 106 yumyum 106

## こんせん72牛乳

1000ml 220円(本体210円)



pal my kitchen 106 Kinari 107 yumyum 107

## 酪農家の牛乳

1000ml 220円(本体210円)



「お届け日含む5日間 うまがっぺ牛乳協議会 含む茨城県の生産者の原乳を使用しています。」

## HTST殺菌でお届け再開!

紙パックの不足に加え、高温短時間(HTST)殺菌に必要な細菌数の少ない原乳を、他の牛乳と区分して収乳・貯蔵・管理することができなくなったため、超高温(UHT)殺菌牛乳としてお届けしてきました。紙パックの確保に目処がつき、原乳の区分管理も可能になったことで再開しました。

## 放射性物質の検査について

牛乳は幼児の摂取量が高く、また基準値が低いと、定期的に自主検査を行っています。自主検査の結果は、パルシステムのホームページ内「放射性物質の食品汚染への対応について」に随時掲載しています。

http://www.pal-system.co.jp/ 「放射性物質の食品汚染への対応について」