

## 「乳製品の工場見学とチーズ作り体験」概要

### 1 開催日

平成21年2月6日（金）13:00～16:00

### 2 場 所

森永乳業株式会社 多摩サイト（東京都東大和市立野 4-515）

### 3 主催等

主催：農林水産省関東農政局東京農政事務所

共催：森永乳業株式会社

### 4 出席者

参加者 48名

スタッフ 12名

### 5 内容

開会 挨拶 進行説明

工場の説明・「牛乳が出来るまで」ビデオ視聴

チーズ作り体験

工場見学

食事バランスガイドの説明

質疑応答 意見交換 閉会

### 6 質疑応答

Q：食事バランスガイドで朝飲む野菜ジュースはどこに入りますか？

A 100%のものは飲みきりサイズ1本で「副菜1つ」になりますが、出来れば野菜を料理して食べてください。

Q：タンクの中は常に新しいのが入っているのか、空になることがありますか？

A 100トンのサイロ8本あり産地別に入れて使い切り、そのつど洗浄します。タンクにつき足すということはありません。

ばい菌が一番育ちやすいのが牛乳でその為毎日洗浄し、長いものは4時間掛けます。その後塩素や水蒸気で滅菌しています。

Q：長期保存乳は、どういうもので何処で買えますか？

A LL，ロングライフ製品としてスーパー等で売られています。

これは、中の牛乳を無菌にし容器も詰める直前に無菌にするので、外気に触れない状態で作られているものです。離島とかの学校給食等で使われています。

Q：寒冷地とセキュリティの対策は？

A 北海道とかでは冬に温蔵庫で保管し運送も温蔵車を使って凍るのを防いでいます。イタズラは、バージンシール等オロナミンCのプルトップはそのような対策ですが、紙のフタを無くして樹脂のタイプに変えました。

意見：生乳の低脂肪乳を増やしてほしいです。最近乳脂肪率が高くなって来ているがその必要は無いと思います。

A 乳価はその成分の脂肪と比例して高くなり、酪農家の手取りが良くなるのでそうなっています。また日本人の好みに合わせているところもあります。