

ず～むあっぶ★

オホーツク

No.84

農林水産省
北海道農政事務所
北見地域拠点

斜里岳を背に牧草の反転作業((株)楠目牧場)

地域の消費者においしい牛乳を届けたい！

くすめ
(株)楠目牧場ミルクプラント (網走市)

牛の飼育から牛乳の製造販売まで、一貫した「生産者の顔が見える牛乳」づくりを行っている酪農家、(株)楠目牧場 代表取締役 楠目俊政さん取材しました。



(株)楠目牧場ミルクプラント

「ミルクプラント」設立

網走市のオホーツク海と知床連山が望める小高い場所に、(株)楠目牧場のミルクプラント※があります。

このプラントは楠目代表の父親が複数の酪農家と「生産者の顔が見える牛乳」を直接販売しようと1990年に設立したミルクプラントです。(当時はオホーツクデイリーファーマーズという社名でした)

※ミルクプラント：牛から搾った生乳を集め、殺菌処理・加工や乳製品の製造などを行う施設

現在は楠目代表が父親たちの思いを受け継ぎ、地域の消費者や事業者に安全でおいしい牛乳を届けるために奮闘しています。



楠目俊政さん

おいしい牛乳作りのこだわり

楠目代表は、おいしい牛乳を作るためにこだわりを持って取り組んでいます。飼養している搾乳牛は約40頭で、ホルスタイン種の他に、生乳の乳脂肪分やタンパク質の含有量が多いジャージー種も数頭飼育しており、ジャージー乳も使用することで味わい豊かな牛乳を実現しています。

乳牛に与える餌にもこだわりを持ち、夏冬通して生乳の味が変わらないようにサイレージを使用し、地域のビール工場から出る「ビールかす」や豆腐店から出る「おから」も与えています。

また、牛乳の処理は、一般的な高温殺菌ではなく、65℃30分間の低温殺菌(低温殺菌牛乳はタンパク質の変性が少なく生乳に近い甘さとまろやかさがあり、栄養の吸収も優れていると言われていました。)を採用している他、「ホモジナイズ」という生乳中の脂肪粒を均質化する工程は、東京農業大学生物産業学部(北海道オホーツクキャンパス)(以下、「東京農大」と言います。)の協力も得ながら3年間かけて最適な方法を見つけ出したそうです。

地域のために、みんなのために

朝に搾乳した生乳は当日のうちにミルクプラントで低温殺菌され、1ℓの紙パックとビン牛乳あわせて1日約500～600kgの牛乳が生産されます。当初は近隣地域のみでの販売でしたが、近年は他の市町村の店舗でも販売し、幼稚園や保育所からも需要がある他、スイーツ店のソフトクリームやお菓子などの原材料としての需要もあります。また、東京農大の研究協力牧場にもなっており、研究用に使用するための生乳等を提供しているとのこと。

その他、他事業者の依頼に応じ、持ち込まれた生乳の低温殺菌を請け負っています。

(株)楠目牧場の牛乳はオホーツクの注目素材の一つと言っても過言でなく、楠目代表の奮闘で今後ともおいしい牛乳を作り続けてほしいです。

【問い合わせ先】
網走市潮見115の3番地
(株)楠目牧場ミルクプラント
電話：0152-43-5736

仲良く草を食むホルスタイン種とジャージー種



低温殺菌牛乳



子どもたちからのお礼のおたより