産地・メーカーを訪ねて

アイ・ミルク北陸株式会社
（能美市）

新しいコープ牛乳を作っています！

23年前に北陸6生協の協同の力で開発したコープ牛乳。これまで製造していた明治北陸工場での製造終了に伴い、9月からアイ・ミルク北陸で製造が始まっています。2階建ての工場を上り下りし、説明を聞きながらたくさんのパイプの中身を想像し、品質管理室では社員向けの官能訓練も体験してきました。

CCOP コープ牛乳(新)
（1ℓ）
〈毎週企画〉217円(税抜)

北陸で最大級の乳業メーカー

アイ・ミルク北陸は、明治27年に創業し、平成23年に北陸乳業と小松牛乳が事業統合した、生乳処理量では北陸最大級の乳業メーカーです。現在、県内の生乳の7割を処理し、「のとそだち」や「農協牛乳」など地元を意識した牛乳を製造しています。また、県内の学校給食の7割はアイ・ミルクが供給しています。「地元の酪農家が搾った生乳を石川のみなさまにお届けすることを使命としています」と語る藤井顧問。設備やシステムを整え、食品衛生管理システムHACCP（ハサップ）（厚生労働省認証）を導入し品質管理に取り組んでいます。

藤井顧問

新鮮だからおいしい！

新しいコープ牛乳は北陸の生乳を100%使用しています。基本的に石川、富山、福井、新潟の酪農家から調達します。搾った生乳をすぐに搬入し、その日か翌日には殺菌して牛乳にします。生乳は時間が経つほど酸化し味が劣化するので、輸送距離が短いことは製品の鮮度の良さにつながっています。

また、生乳の味は酪農家によっても違います。餌や環境が影響するので、自然豊かな牧場や清潔な牛舎で育てた牛の乳は嫌な臭いがなかったり、干し草をたくさん食べると脂肪分が多くなったり、春先に青草を食べ過ぎると青臭くなったり…。それぞれ個性のある生乳をブレンドし、いつでも同じ味の牛乳を作っているのです。

万一、受け入れた生乳や製品となった牛乳で風味異常があった場合は、社内に13人いるパネルと呼ばれる人たちが集められ風味を確認します。パネルとは優秀な味覚を持っていると社内で認定された社員で、月に1回社員全員が受ける官能訓練によって選ばれます。場合によっては廃棄することも想定しながら厳しい品質管理をしています。

コープ牛乳ができるまで

❶ 受け入れ・乳質検査

抗生物質の残留検査、成分検査等を行い、官能検査でも確認。

❷ 清浄化

遠心式清浄機で目に見えないほどの小さなごみなどを除去。

均質化

脂肪球を細かく砕き、消化吸収しやすく安定した状態に。

殺菌・冷却

130℃で2秒殺菌し、すぐに冷却。

遠心式清浄機

❸ 貯乳

一時的に保冷式のタンクに貯乳。

❹ 充填（じゅうてん）

自動充填機でパックに牛乳を注入。

❺ 賞味期限印字チェック

❻ 品質検査・出荷

細菌・成分・風味などの検査を行い安全を確認。検査に適合した製品を出荷します。

おいしくないのはわかるけど これは酸味？苦味？

官能訓練を体験

機関紙企画検討委員が官能訓練をさせてもらいました。5つの牛乳の中に酸味、苦味が入っているものを当てます。

見学記

●アイ・ミルクのアイは、愛情込めて丁寧な商品を作り、出会いを大切にするという意味もあるそうで、石川（Ishikawa）県内最大の乳業メーカーとして酪農家を支え、石川育ちの牛乳をお届けすることをめざしています。安心しておいしい牛乳が飲めると思いました。　新藤 ひろ美さん

●「生乳は地域・牧場・餌・季節によって味が違う。トマトが1粒ずつ味がちょっと違うようなもの」とお聞きして「なるほど！」と思いました。普通の人はあまりその違いはわからないけれど、品質管理部ではその微妙な違いを自分の舌で感じ取り、それをもとに安定した味に近づけているそうです。また、入荷したての生乳から、完成した牛乳までしっかり品質検査をし、安全で安心な牛乳が作られていることを教えてもらいました。　加賀 千鶴子さん

アイ・ミルク北陸のみなさんと
機関紙企画検討委員

※商品の取り扱い状況、パッケージデザインは、変更になる場合もありますのでご了承ください。