



1.放牧牧場とミルクローリー 2.工場では牛乳やバターを製造しているところを見られる他、酪農や乳業について楽しく学べる施設「おいしさまつく館」を併設 3.よつ葉乳業十勝主管工場 4.牛乳をパックに詰める充てん室は工場の中でも特に衛生的な環境が保たれている

産地・メーカーをたずねて  
よつ葉乳業株式会社  
北海道

# 生乳本来の味わいを 生かしたおいしさをお届け

よつ葉乳業は、北海道の酪農家が生産した良質な生乳を原料に、おいしく安全で高品質な牛乳・乳製品を製造しています。コープの宅配でも少し高価だけどおいしさが違う!と人気があります。よつ葉乳業株式会社 宮田知行さんにお話を伺いました。

## 1 よつ葉の使命

よつ葉乳業の設立は1967年。当時、生乳の価格は大手メーカー主導で決められ、酪農家たちは弱い立場に置かれていました。適正価格で取引してもらえない厳しい状況の中、おいしい牛乳、乳製品を消費者に届けるために酪農家が自分たちの手で製造、販売まで行う必要がありました。「搾った生乳は一滴も無駄にせず、消費者にお届けするという使命を持ってよつ葉乳業は生まれました」と宮田さん。酪農家が立ち上がり、北海道十勝管内8つの農協が出資して十勝音更町に乳製品工場をつくったのがよつ葉乳業のはじまりです。50年以上経った現在も北海道東側の酪農地帯の生乳の多くはよつ葉乳業が加工しています。

## 2 環境と努力が生む 高品質な生乳

夏が涼しい北海道は、暑さに弱い牛にとってストレスも少なく、飼料となる牧草やトウモロコシなどのほとんどを輸入に頼らず自給できる環境があります。よつ葉乳業酪農部では定期的に酪農家と乳量や品質の情報交換をして品質を高める努力をしています。「よつ葉の生乳は、多くなると牛の健康状態やおいしさに関わる体細胞数が低く、また生菌数が非常に少ないことから高品質と言えます。一般的な牛乳の加熱殺菌は130℃で2~3秒ですが、よつ葉では120℃で2秒殺菌。生菌数が少ないから生乳のおいしさを生かして製品化することができるのです」。

## 3 消費者と酪農家をつなぎたい

生乳本来のおいしさと品質の良さはチーズやバターなどの乳製品にも生かされています。特に「よつ葉バター」は創業当時から作り続けていて、よつ葉乳業の原点ともいえる製品です。また、「バターは硬くてトーストに塗りにくい」という消費者の声を受け、「パンにおいしいよつ葉バター」を他社に先駆けて開発しました。バターに空気を混ぜ込み、ホイップすることで冷蔵庫から出したばかりでも塗りやすい硬さにし、容器入りにして気軽に使いやすくなりました。「昨今、原料や飼料、エネルギーコストの高騰に加え、コロナ禍での牛乳や乳製品の需要減により酪農家にとっては苦しい状態が続いています。乳製品を毎日食べて酪農家を応援してください!」と力を込めて宮田さんは話しました。



産直 COOP コープ  
北海道十勝牛乳 1ℓ  
〈次回6月3回〉275円(税込)



よつ葉 パンにうれしい  
はちみつ＆バター 100g  
〈次回7月1回〉ゆとろぎ+  
前回5月2回 410円(税込)



よつ葉北海道バター 150g  
〈次回8月3回〉  
前回6月2回 408円(税込)

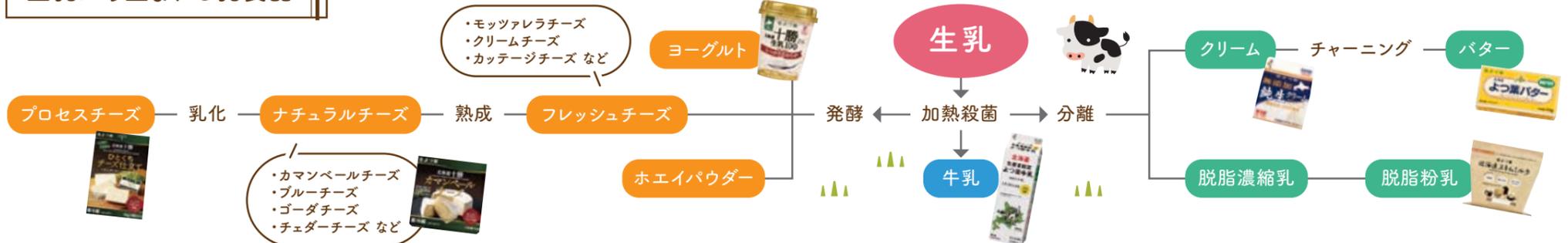
### --- Memo ---

#### シュレッドチーズは セルロース不使用

セルロースとはチーズに粘り気を出し、チーズどうしをくっつきにくくするために使用される接着防止剤。食物繊維からできています。ナチュラルチーズを100%使用した「よつ葉シュレッドチーズ」はセルロース不使用。温度が上がるとくっつきやすくなるため、少し大きめにカットしています。極力、食品添加物など unnecessary なものは使わずナチュラルでおいしいものを食卓にお届けすることを大切にしています。



### 生乳から生まれる乳製品



よつ葉乳業株式会社 大阪支店営業課  
宮田 知行さん