



ほんものを たべよう

提出日	4/	火	水	木	金
	1	2	3	4	
配達日	4/	火	水	木	金
	8	9	10	11	
翌々週配達日	4/	火	水	木	金
	15	16	17	18	

オルターの提案

本場に安全な食べものを手渡すために

- 「だれが・どこで・どのように作ったか」の情報を日本一公開します。
- 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
- 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
- プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

Alter Weekly Order Catalogue

2014.4月2週号

牛乳 MILK

放牧生産者指定実現、 よつ葉牛乳STEP 4

十勝、忠類地区 5戸の放牧酪農家の牛乳限定使用。

よつ葉乳業(株)

文責 西川 榮郎(NPO 安全な食べものネットワーク オルター 代表)

STEP 4 放牧酪農家指定が実現

北海道のよつ葉乳業(株)は「よつ葉放牧生産者指定ノンホモ牛乳(STEP 4)」を4月2週から発売します。これは「草地放牧」「国産飼料」「健康な牛」「酪農生産者」といっしょにつくる牛乳をキーワードに2009年から始まった開発の取りくみが、画期的な大きな節目であるSTEP 4に到達したということです。

STEP 4 への道のり

2009年に実施したSTEP 1では「生産者指定」として非遺伝子組換えのエサを使っている19軒の酪農家に原乳の供給先をしぼりました。それまでのように不特定多数の酪農家の原乳を合乳するのをやめて、生産現場がより明らかな原乳を使うためでした。

STEP 2では「より使いやすい容器」ということで現在の容器に切替えました。

STEP 3では「自給率を高く」ということで、STEP 1の19軒の酪農家からさらに自給率の高い生産者を限定しました。

そして、このたびのSTEP 4では、その中からさらに、牛の放牧に取りくむ5戸の酪農家の原乳だけを指定して使うことになりました。北海道十勝・忠類地区の石黒牧場、坂井牧場、高野牧場、内藤農場、大和牧場の5戸です。

いずれも一般社団法人日本草地畜産種子協会の「放牧畜産実践牧場」として認証されました。

約40年の取りくみ

北海道の中で育まれた「成分無調整の牛乳」ということで約40年前から始めた私たちよつ葉牛乳の共同購入運動は、よつ葉牛乳にも改善すべき様々な問題があり、安心、安全な牛乳を実現するためには、牛のエサ、飼いや工場での製造工程を改めていく必要があることにやがて気づきました。そのため、まずは乳質を損なわないために殺菌条件の適正化「パスチャライズ牛乳」を実現し、次に心臓病にならないために「ノンホモ牛乳」を実現、さらには「非遺伝子組換えのエサ」に切替えてきました。そして、さらに残された酪農段階での問題を解決していくためにSTEP 1から今回のSTEP 4への取りくみを続けてきました。

STEP 4の主テーマは放牧で、これによってアニマル



石黒牧場(石黒 和彦さん)



坂井牧場(坂井 孝禎さん)



高野牧場(高野 英一さん)



内藤農場(内藤 康広さん)



大和牧場(大和 章二さん)



ウェルフェア(動物愛護)が実現しています。動物が健康であることは、牛乳の品質に良い影響を与え、消費者の安心、安全につながります。酪農家にとっても経営の安定をもたらします。

これからも改善を続けます

よつ葉牛乳の改善は今後も続けてステップアップしていく予定です。

例えばオメガ3牛乳です。たっぷり良質な牧草を食べ、健康に育つ牛の乳には人間の健康に役立つα-リノレン酸のようなオメガ3の脂肪酸が豊富に含まれています。ヨーロッパでは牛乳の品質的価値としてすでにオメガ3牛乳という考え方が登場しています。オメガ3牛乳の実現のためには草の品質をさらに良くしていかなければなりません。

そのほか、工場段階や酪農段階においてもまだまだ究極の牛乳に向けて改善点が残っています。さらにその牛乳を原乳に使った乳製品の実現なども今後の課題です。

よつ葉乳業の 放牧生産者指定ノンホモ牛乳

●生産者

石黒牧場、坂井牧場、高野牧場、内藤農場、大和牧場

北海道十勝・忠類地区の酪農家です。

いずれも一般社団法人日本草地畜産種子協会の「放牧畜産実践牧場」として認証されています。



石黒牧場



坂井牧場



高野牧場



内藤農場



大和牧場

●エサ・飼いや

草地放牧による生の牧草が主体。

補助的に使っている配合飼料は、非遺伝子組換え(NON-GMO)を使用。

積雪時には、屋外で運動できても生の牧草を採食することができないので乾燥牧草などを与えています。「放牧酪農牛乳」は、放牧可能な期間に放牧をしている酪農家が年間を通して生産した生乳でつくった牛乳です。

●製造方法

ノンホモパスチャライズ・成分無調整

ホモジナイズ(脂肪球を砕く均質化)をしていません。

殺菌条件はパスチャライズ処理(高温短時間殺菌法・HTST、72°C15秒殺菌)です。

クラリファイヤー(遠心分離機)でゴミを除去する以外に成分をさわらない成分無調整牛乳です。

これがよつ葉牛乳の中では一番おすすめです。

