

原材料は生乳と乳酸菌のみ

# 生乳のおいしさをそのまま生かし、 とろとろとなめらかな口あたりの ヨーグルトにしました

組合員の皆さんに親しまれている、産直地域の生乳だけで作った「CO・OP産直生乳100%で作ったプレーンヨーグルト」。酸味を抑える独自の製法で引き出した、やさしい甘さを味わってください。

## 1 生乳は産直地域から

生乳は群馬県吾妻郡北軽井沢の36戸の酪農農家（あがつま農協管内）が生産。コープくんで親しまれている「CO・OP産直ぐんま牛乳」と同じ生乳原料です。牛にとって暮らしやすい、夏は涼しく冬は寒くない地域で、酪農がさかんに行われています。



## 2 生乳受け入れ

50～60km離れた産地から、新鮮な生乳が毎朝約10トン送られてきます。受け入れ時には写真のようにサンプルを採取し、タンクローリー内の原乳を検査します。



まずはそのまま、召し上がってみてほしい！



そのまま食べていただきたいのが本音ですが、コーンフレークにかけたり、フルーツソースやいちみつ、きなこ、ドライフルーツを入れて召し上がってもおいしいです。水切りヨーグルトにしてバター代わりにパンに塗ってもいいですよ。水切りして出たホエー（乳清）は栄養成分（ホエーたんぱく質）たっぷりです！水分代わりにホットケーキに混ぜ込んだり、フルーツとミキサーにかければスムージーのようにおいしく召し上がれます。

◀左から酪農協同組合連合会 生産管理本部・児玉寛敬さん、デザート工場 工場長・鳥山正照さん、品質保証部・町田英昭さん

## 牛乳を食べるような ヨーグルト

「マイルドで食べやすく、酸っぱいのが苦手な子どもも食べられます」「とろとろとしていてミルクの甘味も感じられる」など、組合員の皆さんから好評の声が寄せられています。「CO・OP産直生乳100%で作ったプレーンヨーグルト」。群青色のパッケージと金色のふたが目印です。株式会社酪農協同組合連合会（以下株式会社酪連）デザート工場（群馬県高崎市）で生産管理本部・児玉寛敬さん、工場長・鳥山正照さん、品質保証部・町田英昭さんの3人に話を聞きました。

このヨーグルトの最大の特徴は、群馬県吾妻郡の生乳を使用していることです。産地を限定した生乳を使って商品を作りたいという酪農協連と、産直品を使った商品を増やしていきたいコープの共同開発で、この商品は誕生しました。商品の完成まで約1年かかりました。

「生乳をそのまま食べているようなヨーグルトを作りたいと思ったんです」と話すのは、当時のヨーグルトの開発に携わった児玉さんです。「原材料は生乳と乳酸菌のみで、シンプルですが、酸味を抑え、粘度を出すために100回以上は試しました。粘性が出やすい乳酸菌を使い、

甘味料や甘味を足さずに、生乳本来の甘さを引き出す独自の製法で酸味を抑えました」と児玉さんは続けます。

## 毎日食べてもらいたい

株式会社酪連のデザート工場では72人が働き、そのうち10人ほどがこのヨーグルトが製造されています。「原材料も工程もシンプルですが、大切なのは温度管理です。すべて規定通りか、常に確認しながら製造しています」と鳥山さん。

「安全で安心できる品質の良いものを作っていくために、世界的に認められている認証（SQF）を取得し、厳しい衛生管理のほか、アレルギー管理、フードディフェンス（食品防御）についても力を入れています。また食品安全に対する考え方を、働く皆で共有する教育も大事にしています」と町田さんが話を続けます。商品作りについて「開発をして発売に至るのはこわいです。何もなしとろとろが、世の中に出る商品を作り出すことができ、それを皆さんが食べ続けてくださることが本当にうれしいです」と話す児玉さん。「まずはとにかく何もかけずに、生乳本来の味を食べてみてください。そしてぜひ、100グラム程度でいいので、毎日食べていただきたいです」と笑顔で語りました。皆さんも「CO・OP産直生乳100%で作ったプレーンヨーグルト」の自然な甘さを味わってみませんか。



4 容器に充填して、中ぶた・外ぶたをし、賞味期限を印字します。設置されたカメラできちんと印字がされているかを確認します。



## 3 均質化・殺菌して乳酸菌を加える

生乳の分離を防ぐため、均質化してから117度以上を保って殺菌し、乳酸菌を入れます。



## 5 発酵させてから冷却

パレットごとに43度の発酵庫に入れて4～5時間発酵させます。発酵庫に入れた時間が同じごとに検体を抜き取り、酸度の検査をします。その後3時間冷却します。



## 6 検査してから出荷

製造後は必ず品質保証部で検査をします。酸度や内容の成分などの理化学検査、大腸菌数やカビなどがいないかの微生物検査、訓練を受けた担当者による風味検査をすべて終了したら出荷です。



今回ご紹介した商品はこちら！

CO-OP 産直生乳100%で作ったプレーンヨーグルト

宅配：毎週取り扱っています  
店舗：全店で取り扱っています

8ページで、レシビをご紹介します



毎日食べて  
いただきたいです！