



ほかにもたーくさんの種類が！



【エサやり】

牛によって配合や量を調節します。きちんと選び抜いたものを与えます。

《町内で育てた飼料稲》



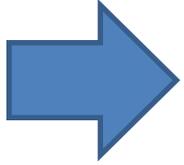
稲を育てて収穫



ロールにして寝かせる



完成！自分たちで作ったエサは安心・安全！



【牛舎の掃除】

牛の健康やしぼるお乳のためにも大事な作業。牛の足下をきれいにし、糞をしき、牛の居住スペースを整えます。フンは肥料として再利用。



【集乳】

酪農家さんは前日夕方と当日の朝しぼったお乳を冷却機能付きのタンクに入れておきます。(写真右上、右下) 吉本乳業のタンクローリーが4軒の酪農家さんがしぼったお乳を集めてまわります。ローリーを運転するのは、勤続55年目の野村さん！ベテランが吉本乳業を支え続けます。(写真左)



さかわの地乳物語 Part1

【搾乳】

朝夕の2回。搾乳機と牛の乳頭の洗浄・消毒を1頭1頭でいねいに行います。牛たちは、搾乳が終わるのをじーっと待っています。

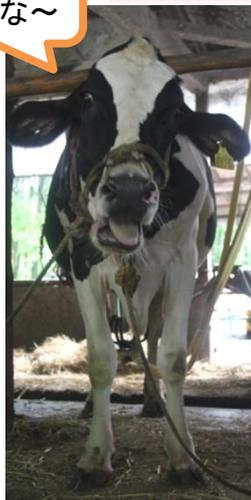
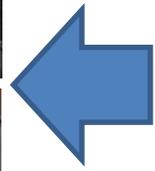


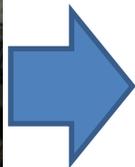
佐川町で育った牛のお乳を町内でしぼって町内で牛乳に！町内だけで完結するシステムは高知県内で佐川だけ！

しぼりたて♪



終わるのまだかな～





【冷却】
じっくりとあたためられた牛乳は、
この機械で冷却されます。



【貯蔵】

冷却された牛乳は、工場真ん中にある背の高い台の上にあるタンクへ一時貯蔵されます。ここから、工場の天井近くのパイプを通して紙パックや瓶の中へ。



【紙パック・瓶詰め】

泡立ちを防ぐため、紙パックへは2回に分けて牛乳を入れます。



さかわの地乳物語 Part2



→コーヒーマルも
おいしく！



【殺菌】

酪農家さんの元から集められた生乳は、吉本乳業の工場へ運ばれます。工場までの距離が近いので鮮度抜群です。この窯でじっくりと時間をかけて温められながら、殺菌処理されます。85℃で15分、昔からずっとこの製法です。

／工場内には甘～い香りが＼

【出荷】

紙パック・瓶詰めされた鮮度抜群の地乳は、学校やスーパーなどを通じて私たちのもとへ。

