



# “北の大地”が おいしさをそのままの

ふだんの食卓に欠かせないもののひとつが牛乳。  
栄養素がバランスよくふくまれています。“コクと甘み  
「北海道3.7生協牛乳」は、よどがわ市民生協で人気

JAようていの  
酪農家のみなさん



## “エゾ富士”とロクほね羊蹄山の ふもとに広がる「JAようてい」

JAようていは、札幌から約2時間の道央圏にあります。日本百名山のひとつ羊蹄山をぐるりと囲んだ高原地帯は、ミネラル豊富な水源に恵まれ、馬鈴薯やお米、小豆などの畑作もさかんです。冬は雄大な自然がもたらすパウダースノーにより、ニセコ町はウィンタースポーツの愛好者が集まる一大リゾート地になっています。

牛も  
うれしそう!



## 北の大地で牛と共に...

夏は涼涼。冬場は-15℃ほどしか下がらず、オランダ生まれの牛(ホルスタイン)にとって居心地のよい環境です。



鈴木登さん 38才  
累さん 38才

昨年、10月に新規就農した  
鈴木ご夫妻からのメッセージ

日頃より北海道牛乳のご愛飲ありがとうございます。  
現在、ようてい酪農ヘルパー利用組合のヘルパーを兼務しながら酪農経営をしています。搾乳牛頭数は6頭と少数ですが、将来的には頭数を増やして酪農経営1本で自立したいと考えています。しかし、酪農業界は生乳需給の悪化や飼料高騰などで大変厳しい環境下にあります。何とかこの難局を乗り越えて、経営の安定化を図りたいと思います。ぜひ!北海道牛乳と国産乳製品のご購入をよろしくお願いいたします。



今後については、まだまだ少ない生乳の生産量ですが、皆さんに安心してもらう生乳の生産に努めますので、重ね重ねよろしくお願いいたします。

朝夕の搾乳は、牛の健康管理のためにも大切。365日欠かせません。

# 育んだ生乳を 産地パックでお届けします

牛乳にはカルシウムをはじめ、さまざまな  
があっておいしい”との声が寄せられる  
No.1。そこには、どんなこだわりがあるのでしょうか?



のびのび、  
広々

牛たちは広大な農地で放牧され、元気いっぱい。羊蹄山の伏流水によるミネラル豊富な牧草で育っています。



## おいしい牛乳をお届けできるワケ

**その1** 北海道の広大な土地を生かした放牧をおこなっています。そして、牛が好む低温で冷涼な気候。夏でも気温が低く涼しいため、年間を通して乳成分が安定します。

**その2** エサの7割を自前でまかっています。デントコーン(飼料用トウモロコシ)や牧草などを自家栽培し、新鮮で牛の健康にあわせた食事を与えることが強み。エサの配合によって、脂質が高く風味のよい牛乳を生み出します。

**その3** 牛乳は鮮度が命。しぼりたての牛乳を鮮度良くパック詰めします。加工先の「倉島乳業」はJAようていに近く、車で45分~1時間半ほど。牛乳の成分・細菌・風味を検査し、加熱殺菌して商品化します。



## ここでしか生まれない 北海道産牛乳のよさを 味わってください

JAようていの酪農家さんは46人。道東に多い大規模牧場と違って、一戸あたり牛50頭ぐらいの家族経営で成り立っているところがほとんどです。おいしさ最優先に、一頭一頭、愛情いっぱい育てている姿には頭が下がるばかりです。現在、生産にかかるコストすべてが値上がり、現場にも大きな負担を与えています。酪農家のみなさんがこれからも安心して牛たちを育てられるように、そして、安全・安心なおいしい牛乳が届けられるように、がんばっています。ご理解のほど、どうぞよろしくお願いいたします。



ヤシマ株式会社 橋本さん

商品の企画開発から携わるヤシマ株式会社の橋本桂さん

## 「北海道3.7生協牛乳」とは?

- 北海道「JAようてい」の酪農家による牛乳です。
- 年間を通して「乳脂肪分3.7%以上」を保証します。乳脂肪分が一番低い夏場でも3.7%以上あり、甘味が増す冬場は4.1%以上あります。
- よどがわ市民生協・おおさかパルコープで共同開発された「ココラボ」商品です。

