



木次乳業の歴史

一九九六年
忠吉さんの息子の貞之さんが社長に就任しました。
一九九八年
シンボル農園の「食の杜」を開設しました。

開設しました。
一九九六年
忠吉さんの息子の貞之さんが社長に就任しました。
一九九八年
シンボル農園の「食の杜」を開設しました。

一九八九年
日本で初めてブラウンスイス牛を導入し、日登牧場を
開設しました。

一九七五年
自然農法に取り組み始めました。
化学肥料を使った牧草で育てていた牛の異変に気づき、

一九六〇年頃
「木次牛乳」として販売を始め、一九六九年、木次乳業社
長に佐藤忠吉さんが就任しました。

一九五五年
私たちが住む木次町の自慢「木次パステライズ牛乳」そ
れを作る「木次乳業」の歴史。



〈発行者〉
雲南市立木次中学校
1年 2組
陶山 杏織
〈発行日〉
2022年8月12日

日登牧場ってどんなところ？

- ♥山間地を生かした山地農酪をしています。
- ♥ブラウンスイスという足腰が強く山地牧場に生きているスイス原産の牛を育てています。
- ♥牧草やサイレージ(牧草を発酵させたもの)を多く食べさせています。
- ♥放牧にすることで牛にストレスを与えないようにしています。

QUIZ

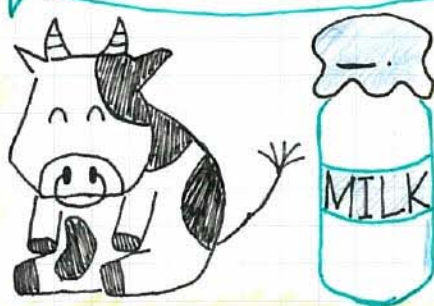
Q ブラウンスイスの1日あたりの乳量は？
① 5L~10L
② 15L~20L
③ 25L~30L

A

編集後記

パステライズ牛乳を日本で初めて販売した木次乳業が私たちの住む木次町にあることを誇りに思いました。自らの体で試飲実験をして3年もかけて作られた牛乳だから、こんなにおいしくなるんだなと調べて分かりました。

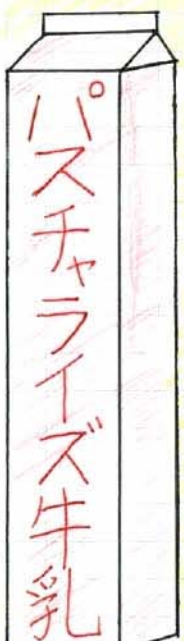
こだわって作られた牛乳だから、おいしいんだも〜。焦げ臭さが無いのもうれしいも〜!!



なんと!!

日本で初めてパステライズ牛乳を販売したのは、「木次乳業」なんです!!

パステライズ牛乳の特徴
六十五度三十分間の低温殺菌、または七十二度十五秒間の高温殺菌の熱処理を行っています。
タンパク質が熱変性しないため加熱臭が少なくて、消化に優しく、栄養吸収が効率的です。
焦げ臭さや甘ったるさ、ネバネバ感がなく、サラッとして飲みやすいです。
できるだけ生乳の性質を残した牛乳です。



ってどんな牛乳？

パステライズ牛乳ができるまでの道のり

スタート!!

昭和50年にパステライズ牛乳開発に取り組み始めました。

色々な条件で熱処理した牛乳を発酵させ、データを取りながら、3年間仲間たちと毎日食べ、安全性を確かめました。

同時に酪農家には飼料から乳搾りの仕方、牛舎の管理法まで徹底し、細菌数を細かく調べて乳向上を求めました。

こうして昭和53年、パステライズ牛乳を流通化させました。

ゴール!!

