

『牛乳』の味を決めるもの



ぎゅうにゅう あじ した き
牛乳の味は、下の①～⑥で決まります。

ばんごう か ことば した あ かんが い
番号に書かれている言葉の下に合うイラストを考えて入れてみよう。

① 乳牛の種類

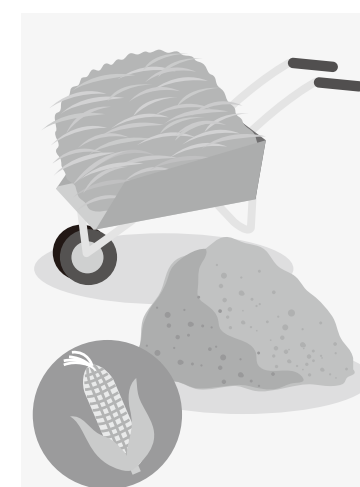
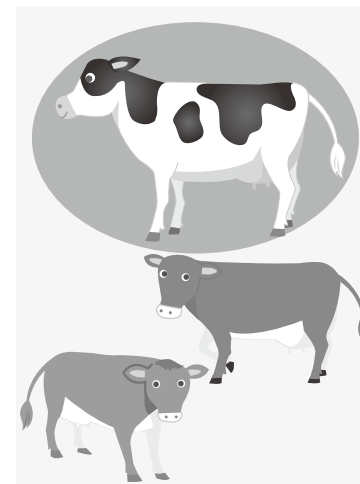
② エサの種類

③ 乳牛の体調

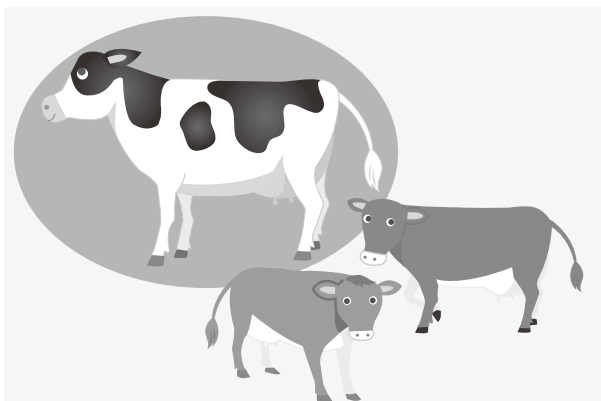
④ 季節や気温

⑤ 牛を育てる人

⑥ 牛乳をつくる人

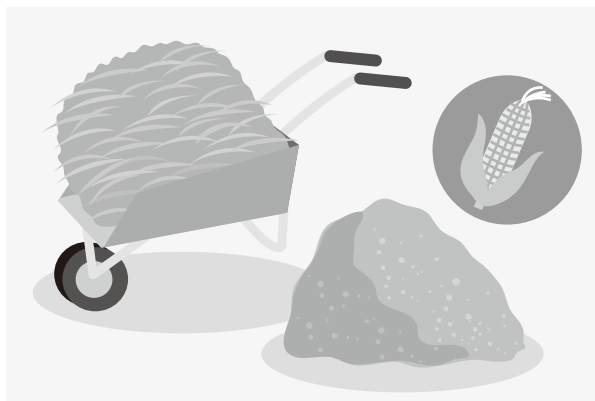


『牛乳』の味を決めるもの



① 乳牛の種類

乳牛は種類があります。乳牛の種類によって、牛乳の味は変わります。日本ではホルスタインという乳牛がほとんどです。



② エサの種類

乳牛のエサには、牧草や干草、トウモロコシを発酵させたものや、ビールやとうふなどのカス、配合飼料など、乳牛が食べるエサの種類によっても変わります。



③ 乳牛の体調

乳牛は、人間と同じ生き物で体調によってエサを食べる量が変わり、生乳の成分も変化します。



④ 季節や気温

日本で多く育てられているホルスタインは、涼しい気候を好む動物です。暑い日本の夏は苦手なため、ミルクを出す量や成分にも変化があります。



⑤ 牛を育てる人

全国には約1万8,600戸の酪農家があります。その地域の地形や気候によって、酪農家が乳牛に与えるエサや飼育の仕方も違います。酪農家は出来るだけ生乳の成分が変わらないように乳牛の育て方を工夫しています。



⑥ 牛乳をつくる人

牛乳工場では、酪農家がしぼった生乳を集めて、安全に牛乳を届けるため、加熱殺菌処理をして管理しています。生乳を集めた工場での処理の仕方によって味に特色があります。

生乳とは・・・酪農家が乳牛からしぼった、そのままのおちちを、生乳といいます。生乳を牛乳工場では加熱殺菌すると牛乳になります。