

極みるく65ができるまで



JA 釧路太田みるく工房



ミルクローリーで運搬



酪農家(85戸)



ミルクローリーから受け入れ



約65度で30分加熱殺菌の後、5度まで冷却



手作業で一つ一つボトルに充填



完成

あっけしのおいしい牛乳



地元牛乳を消費者へ届けたい

厚岸町の農業は、冷涼な気候条件や特殊土壌等の厳しい自然条件に対応するため、最も安定性のある酪農への転換を図り、大型化を進め生産性を向上させ、厚岸町の主要な基幹産業までに発展しました。1戸あたりの生乳生産量は、釧路管内でもトップの生産量を誇っています。しかし、酪農主産地でありながら、町民はもちろん、多くの観光客も厚岸が酪農の町という意識は薄く、厚岸で生産された牛乳を飲んだことがある人は、ほとんどいない現状でした。

そこで釧路太田農業協同組合（以下JA 釧路太田）の青年部・女性部からの要望もあり、酪農家が毎日の努力により生産した生乳を多くの人に味わってもらいたいという思いから、中山間釧路太田集落を中心に牛乳のブランド化を検討し始めました。

こだわりの2つの製法

厚岸町で生産された生乳は非常に良質です。この良質な生乳本来の風味を味わってもらうため、2つのこだわり製法を採用しました。

①低温殺菌製法

一般的な牛乳のほとんどは、120度前後の非常に高温な熱処理を行う高温殺菌を採用しています。低温殺菌製法では、63〜65度の低温で30分間の加熱殺菌を行うことにより、生乳への負荷をできる限り軽減しています。

り軽減しています。

②ノンホモジナイズ製法

販売されているほとんどの牛乳は、乳脂肪中の脂肪球を細かく碎き、均質化（ホモジナイズ）することで消費期限を延長する処理をして販売されています。

脂肪球を傷つけないノンホモジナイズ製法を採用することで、生乳にやさしい製法を実現できました。

この2つの製法を採用することで、生乳への負荷をできる限り軽減し、生乳本来の風味を生かした自慢できる牛乳の販売を実現できました。

当初の年間生乳処理量の計画は約4tでしたが、消費者からの反響を受け、現在は計画の約2倍の9tの生乳処理量となっており、工場はフル稼働しています。

あっけし極みるく65 ネーミングの由来

製法にこだわった厚岸町産の牛乳の名称は、広報あっけし等を通じて名称募集の公募を行い、応募総数2467通から、関係組織と協議した結果『あっけし極みるく65』に決定しました。

厚岸町産の良質な生乳を使用していることを全面に出すために『あっけし』と表記し、こだわりの2つの製法や牛乳のおいしさを『極めたい』という思いを込めて、『極みるく』と名付けました。語尾の『65』は低温殺菌製法の殺菌温度65度を表しています。

酪農のブランド化の確立へ

町民をはじめとした消費者からの反響も大きく、好評を得ていますが、製造体制が追いつかず『牛乳、ソフトクリーム、あいす』のいずれも販売を制限している状況です。生産体制を整備し、安定供給を確立することを目指しています。

酪農のブランド化の可能性は幅広く、さまざまな加工用途がある生乳や、牛肉を使った加工品等、地域資源を生かしたさらなるブランド化も期待できます。

生乳加工事業を第一歩とし、二歩、三歩と踏み出していくことで、魅力ある地域づくりの実現に向けて取り組んでいます。



JA 釧路太田では学校教育と連携し『極みるく65』を活用した酪農への理解促進に取り組んでいます。また、町内のイベント等で『極みるく65』を提供し、より多くの皆さんの理解に向けて取り組んでいます。

●あっけし極みるくあいす
『極みるくソフトクリーム』をそのままカップに詰めて冷凍することで、厚岸でしか味わうことができない『極みるく65』を自宅や、遠方の人でも味わうことができます。常温で10分程度置いてから食べると、よりソフトクリームに近い滑らかな口溶けを感じることがができます。



【販売店】
JA 釧路太田エコープ、厚岸味覚ターミナル・コンキリエ、厚岸漁業協同組合直売店エーウロコ



【販売店】
JA 釧路太田エコープ、厚岸味覚ターミナル・コンキリエ、厚岸漁業協同組合直売店エーウロコ