



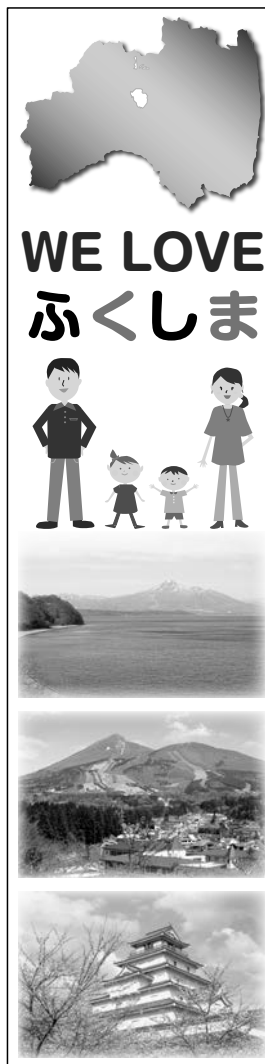
「あきらめない」で、 より良い牛乳づくりを。

福島県会津坂下町にある会津中央乳業株式会社は、会津平地唯一の地元乳業メーカーとして、良質と評判の会津の原乳をもとに、素材本来の風味を最大限に生かした乳製品をつくっています。東日本大震災前は、東北はもとより首都圏から九州まで販売網を広げていましたが、震災直後の原乳の出荷停止により、販売は大きな痛手を負ってしまいました。しかし、二瓶孝也社長をはじめ社員の皆さんは、持ち前の前向きな精神で、数々の難局に挑んでいます。その背景には「良いものをつくれば自ずと道は拓ける」との強い信念がありました。

会津産のおいしい牛乳を、安全にお届け

会津中央乳業は、昭和23年の創業以来、会津産の原乳だけにこだわって商品を製造し続けてきました。会津地域には、以前は10数社ほどの乳業メーカーがありました。現在は、現在、会津平地では会津中央乳業のみ。まさに孤軍奮闘で、10数戸の酪農家の原乳を一手に引き受けています。通常、原乳は酪農家から「クーラーステーション」と呼ばれる集乳施設にタンクローリーで集められ、その後工場に運ばれていきますが、会津中央乳業では酪農家から直接、原乳が運ばれてきます。「当社の商品はどこの酪農家の原乳か分かるので、安心して消費ができます。また、酪農家の皆さんも自分の原乳がどんな商品になるかが分かるので、やり甲斐を感じています」と二瓶社長は話します。

「安全」ということに関しては、会津中央乳業の安全管理は徹底しています。製造過程に国際的な衛生管



▼二瓶孝也
代表取締役





◀二瓶孝文営業リーダー。牛乳が私たちの手に届くまでの流れや生産過程を工場見学を通して丁寧に教えていただきました



▲タンクローリーで運ばれてきた原乳を毎回検査・記録することで、安全とおしさを保っています



理の手法である「HACCP」を導入。さらに検査も徹底し、運ばれた原乳は製造前に、抗生物質、雑菌、比重、風味テストなどいくつもの検査を実施。牛乳のおいしさだけでなく、商品の「安全」も一緒に届けているのです。

素材のおいしさを生かしたこだわりの製法

「牛乳は、搾りたてを鍋で沸かして飲むのが最もおいしい飲み方です」とお話しをしてくださったのは、営業部のリーダー二瓶孝文さん。会津の牛乳は甘みを感じられるのが特徴で、その味をそのまま届けたいという思いから、会津中央乳業では殺菌方法にこだわっています。参考にしたのは、牛乳を良く知る酪農家たちの「原乳を鍋で一度ひと煮立ちさせて飲む」方法。この時の風味を独自の殺菌方法で実現したそうです。特に看板ブランドの「べこの乳」は、

一般的な超高温殺菌（130度で2秒間）ではなく、「鍋で沸かす」85度で15分間という中温による殺菌方法を採用。こうして生まれた牛乳は、牛乳本来の風味や甘みが評判を呼び、県外にも多くのファンを獲得してきました。

また、同社の製品は、牛乳が85%も入っている（通常は50%以下のものが多い）濃厚な味が特徴のコーヒール牛乳や、濃縮ヨーグルトに仕上げた「会津の雪」など、香料着色料などの添加物を使っていないのが特徴。この素材を生かした濃厚な味が人々をひきつけ、順調に売上げを伸ばしているそうです。

「会津」の文字が削除された辛い日々

しかし、2011年3月11日の東日本大震災とそれに続く東京電力福島第一原子力発電所の事故で事態は一変しました。当時、暫定基準値を超える放射



性物質が一部地域の原乳から検出されたことにより、県内全域で出荷制限を受けたのです。

原乳が出荷制限された時は休業も考えたとか。しかし、「子どもたちに牛乳を飲ませたいと、わざわざ工場まで買いに来る方もいて、この方たちのためにも生産を止めるわけにはいけないと思いました」。さらに「ここで生産を止めたら、酪農家の人たちが復活できなくなる」と思い直し、生産継続を決意。急きよ岩手県から原乳を調達し、生産を続けたそうです。その時のパッケージは「会津」の文字を外し「牛乳」と書かれただけ。「本当に辛かった」と二瓶孝文さんは当時の心境を語ります。

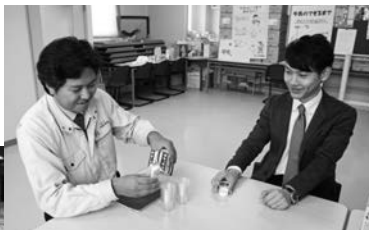
会津地区はその後も検査を実施し、すべて規制値以下だったことから、4月に出荷制限が解除され、6月以降は、原乳を生産する県下すべての市町村で制限が解かれました。他県産の原乳を

使ってでも商品を生供給し続けていたことが功を奏し、いまでは県内への出荷は徐々に回復してきています。しかし、主力のブランド商品「べこの乳」の県外での売り上げは、依然として厳しい状態が続いているそうです。

品質の高さが認められ数々の賞を受賞

「風評被害の払拭には消費者の声が一番の力。検査をしている福島の商品はどこよりも安心ということを消費者に広めていくことが大切」と二瓶社長。そのため、震災前は首都圏での販売イベントなどにはあまり参加していませんでしたが、震災後は積極的に参加し、商品の安全・安心をアピールしています。そして「あきらめないで、チャレンジすること」。新商品の開発に挑戦しながら、一方で現在の商品の質を究めていく、それが「難

▼会津中央乳業に原乳を届けている、酪農家の小池さんの牧場にお伺いしました。牛にできるだけストレスを与えないようにと1頭1頭のスペースを通常よりも広く確保することで、良質な原乳が豊富に取れるそうです



▲牛乳の試飲をさせていただきました。殺菌方法にこだわっているため、素材本来の風味を十分に堪能できます



▼バックに詰められた牛乳はすぐ近くの冷蔵庫へと運ばれます。冷蔵庫の中は室温が一定になるよう厳重な温度管理がなされています



▲商品ブランドの「べこの乳」生産の様子。パッケージに描かれている山は、会津中央乳業の目の前に広がる磐梯山をイメージしています



「会津中央乳業」のホームページ

<http://aizumilk.com/>



ネット販売のページ
<http://www.aizu.ne.jp/aizubeko/mart.html>



工場に併設されたこちらの直売所でもお求めいただけます。



会津中央乳業 アイス牧場

福島県河沼郡会津坂下町大字
金上字辰巳 19-1
電話：0242-83-2324
営業時間：8:00 ~ 17:00
(11月～3月は11:00 ~ 16:00)
定休日：なし



局に立ち向かう、わが社のやり方です」と力を込めます。

明るい話題もたくさんあります。震災前に開発した、ヨーグルトと地酒をブレンドしたリキュール「スノードロップ」は、生産を目前に震災に見舞われ製造を中止していましたが、再開後にヒットし、さらに全国のリキュールの品評会で2位を受賞。また、「会津産原乳100%の無添加濃厚ヨーグルト」が「フード・アクション・ニッポン アワード 2013」で「食べて応援しよう！賞」を受賞するなど、その品質の高さが全国で評価されてきています。「良い商品をつくっていけば自ずと広まっていく、そして地域が盛り上がっていく」。その思いは確実に実証されています。「もうひとふんばりです。会津の看板です」とやってきたので、その恩返しをしていきたい」と二瓶社長。ふるさとへの想いを糧に前に進み続けます。



▶地元の酒造店と一緒に開発した「スノードロップ」。しっかりとした日本酒の風味とさっぱりとした甘みのヨーグルトの味わいが、広い層に受け入れられています

◀濃厚でクリーミーな味わいの「べこの乳」を使ったソフトクリームは遠方からファンも多いそうです

