牛乳ができるまで（酪農）

稲作以外の食料生産の例：牛乳は、どのようにつくられ、届けられるか

牧草・えさ
牧草を育てて
かり取り、たくわえる

→

乳牛の世話
えさ・水・そうじ
体調を毎日たしかめる

→

乳しぼり
1日2回、機械で
乳をしぼる（生乳）

→

冷やして運ぶ
タンクで冷やし、
タンクローリーで工場へ

→

工場
検査・殺菌して
パックにつめる

→

店・家庭
冷やしたまま運び、
店にならぶ

酪農に向いた自然条件

- すずしい気候：牛は暑さに弱い。
- 広い土地：牧草地や放牧地がとれる。
- 北海道や、本州の高原などで
  酪農がさかん。

生産と輸送の工夫

- 牛の健康を記録し、獣医師と協力する。
- 搾乳の機械や牛舎を清潔に保つ。
- 生乳を毎回検査し、品質を保つ。
- 低い温度のまま、早く運ぶ（鮮度）。

ほかにも

- 牛のふんは、たい肥にして牧草地や畑にもどす。
- 生乳は牛乳のほか、バター・チーズ・ヨーグルトなどにも加工される。

流れは一般的な例。工場で行うことや運び方は、地域や会社によって違う。