

淡路島

FREE
¥0

おいしい秋葉
がしえちゃう!



淡路島の牛乳



そへ
飲んで?



2頭



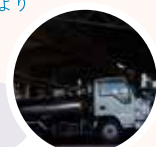
高乳脂量を生み出す
カーネーション・ファイブ・スター・ジェネラル号(1953年導入・写真左)、
ビックランド・シュブリーム・プロミス号(1969年導入・写真右)という
伝説の2頭が高品質な牛乳の歴史に貢献！
血統を受け継ぐ牛が今も大活躍！



5戸

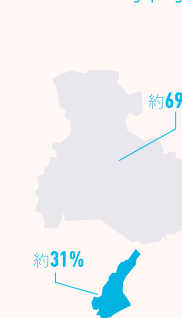
選りすぐりのたった
5戸の酪農家の生乳を使う
「匠 淡路島牛乳」は、近畿で唯一※、
鮮度を追求した牛乳に認められる
「生乳鮮度重視牛乳」に認定！

※2025年1月時点。
全国農協乳業協会HPより



24時間

鮮度にこだわる淡路島牛乳のなかでも
「生乳鮮度重視牛乳」に認定されている
「匠 淡路島牛乳」は、集乳から充填まで
24時間以内という徹底ぶり。
生乳本来の風味をより一層感じられる。



約31%

生乳生産量が西日本で第4位の兵庫県。
令和5年の兵庫県全体での
生乳生産量のうち
淡路島の生産量が約3割を占める。
面積比でみると淡路島の
酪農王国ぶりは一目瞭然！



乳脂肪分

4.0%

無脂乳固形分

8.83%

淡路島牛乳独特のコクと甘みを生み出す
乳脂肪分と無脂乳固形分は
1年を通して全国平均※より上の数値。
※公益財団法人 日本乳業技術協会
「全国集乳路線別生乳成分調査」より

10月～3月

淡路島牛乳が1年の中で
最も美味しくなるのが秋～春にかけて。
乳脂肪分・無脂乳固形分の
最高値がそれぞれ4.13%・8.96%※と高く、
より一層コクが増すこの季節の
淡路島牛乳を是非味わって。

※淡路島牛乳(株)「令和5年12月～令和6年11月の乳成績」より

5万個

厚生労働省が定める生乳に含まれる
生菌率の成分規格は、1mlあたり400万個※。
淡路島牛乳に用いられる生乳においては
平均5万個以下と基準値より圧倒的な低さ！
島内の酪農家の間で長年培われてきた
衛生管理のノウハウが長けている証。
※厚生労働省「乳等省令における規定」より

100年

淡路島では、牛糞を堆肥にして野菜や米を育て、
その稲わらを牛が食べるという環境にやさしい循環が
100年以上に渡り受け継がれていることにも注目だ。
牛乳工場がある南あわじ市においては
「水稻・玉ねぎ・畜産の生産循環システム」として、
2021年に日本農業遺産に認定された。

数字でみる
スゴイ！
淡路島の牛乳

5km

淡路島牛乳は鮮度がスゴイ！
約70戸※の牧場のほとんどが
半径約5km以内に位置し、
輸送距離が短いため
輸送時の温度管理がしやすく
劣化を防ぐことができるのだ。
※2025年2月現在



続々と誕生している。また、島
内には酪農家直営のジェラート
店やチーズ工房、カフェも点在。味
わいい方いろいろ、バラエティ豊かな
牛乳・乳製品に出会えるミルクの島 淡
路島へようこそ！



さらなる品質向上と
淡路島産牛乳の可能性
を求めて、約70戸の酪
農家の中からより厳し
い基準をクリアしたわ
ずか数戸の酪農家に限
定したブランドや、新
鮮な生乳を使った加工
品など、魅力的な商品が

現在、島内約70戸の酪農家の搾りたて
生乳にこだわって生産する「淡路島牛乳」
は、豊かなコクと旨みの特徴。その味わい
を支えるのは、徹底した品質管理はも
ちろん、豊かな自然や温暖な気候、
豊富な地下水という恵まれた環
境も欠かせない。品種や環境ス
トレスなどで変動するという
生乳の成分数値。1年で最
も低くなる8月において
乳脂肪分が3.9%を上回る
のだから驚きだ。

豊穡の海と肥沃な大地が育む恵み豊
かな淡路島。食材の宝庫といわれる淡路
島の中でも牛乳は特別な存在だ。
兵庫県下の乳牛の約30%を飼育する
という酪農王国・淡路島には、西日本の酪
農を牽引してきた歴史がある。関東以西
で最初に乳牛育成を始めたのが淡路島
であり、それは全国でも4番目という早
さ。日本酪農の黎明期に、より高品質な
乳質を求めて世界各地を巡り、優秀な血
統を迎え入れるなど、品種改良に尽力し
て、産地としてのブランド力を高めてき
た。1962年に島内の学校給食に仲間
入り。今なお子どもたちの身体づくりを
支え続けているのが「淡路島牛乳」。まさ
に島のソウルフードなのだ。

知ればもっと
飲みたくなる！？

おいしい
ミルクの
島の
話。



Awajishima - Milk History

1900年

西日本ではじめて乳牛を導入

1953年～ 田中萬米氏が

乳牛の品種改良に取り組む

1962年 島内の学校給食への供給が始まる

1980年～1991年 コーヒー牛乳やヨーグルト、
プリンなどの加工品が誕生

1992年 淡路島牧場オープン

2007年 「匠 淡路島牛乳」が生乳鮮度重視牛乳に認定



楽しい！
淡路島牛乳体験
Spot

工場見学

製造ラインを間近に見学したり、淡路島牛乳の歴史を動画やスライドを使って詳しく学べる約1時間30分の工場見学。美味しいお土産付き♪

｜開催場所｜淡路島牛乳(株)

☎ 0799-42-5013 ㊤ 南あわじ市市善光寺26-1 ㊦ 工場見学は月～金の9時30分～11時 ㊧ 中学生以上500円、小学生以下300円、未就学児無料 ※申し込みはHPより



乳搾り体験

牛さんがくつろぐ姿を間近で見たり、ポニーの乗馬やバター作りなど楽しい体験ができる牧場。お母さん牛と触れ合える乳搾り体験は4歳からOK。

｜開催場所｜淡路島牧場

☎ 0799-42-2066 ㊤ 南あわじ市八木養宜上1 ㊦ 9時～17時 乳搾り体験は10時30分～12時、13時30分～15時 ㊧ なし、臨時休業あり ㊨ 入場無料、乳搾り体験:1人700円



淡路島牛乳が買える立ち寄り
Spot

みけつさいさいかん 御食菜采館 洲本店

JA直営の産直マルシェ。170人を超える淡路島の生産者が丹精込めて育てた野菜や果物のほか、淡路ビーフや地酒も♪加工品コーナーには淡路島牛乳をはじめ地元生産者の手作り調味料もラインナップ。

☎ 0799-23-1129 ㊤ 洲本市本町2-3-19 ㊦ 9時～18時 ㊧ 水、12/31～1/3



みなこいこいや 美菜恋来屋

兵庫県最大級の産直市場。島の農家さんから直接届く新鮮な野菜をはじめ、淡路島たまねぎ、ブランド牛の淡路ビーフ、近海の鮮魚までずらり。淡路島牛乳はもちろん、そうめんや島の特産品を使った加工品など豊富な品揃え♪

☎ 0799-43-3751 ㊤ 南あわじ市八木養宜上1408 ㊦ 9時～18時 ㊧ 火(臨時営業の場合あり)、1/1～1/2



淡路島牛乳でつくる

DELICIOUS/ LATTE

王道ラテカ!

カフェラテ

抹茶ラテ



ブルーベリー



淡路島
なるとオレンジ



いちご



濃厚でコクがある淡路島牛乳なら、いつものお家カフェタイムがちょっとリッチに变身♡
淡路島の旬の果実を使ったジャムを加えて、島のフルーツラテも楽しんで。

発行

食のブランド「淡路島」推進協議会
(洲本農林水産振興事務所内)

☎ 0799-26-2099 兵庫県洲本市塩屋2-4-5

※本媒体に掲載している情報は、特に表記がない場合、2025年2月20日時点での有効な情報です。
情報は変更となる場合がございますので、最新の情報や詳細については各施設へお問い合わせください。
※本媒体の掲載金額は、消費税10% (軽減税率が当てはまる品目は8%) を含む総額表示となっております。