

# 搾乳

【さく・にゅう】



## 作業時間の目安

- 【準備】 20分程度
- 【搾乳】 60分/30頭程度
- 【片付け】 20分程度

牛の乳は、1日に2回～3回に分けて搾ります。これを「搾乳（さくにゅう）」といいます。つなぎ牛舎では、牛をつないでいるところに搾乳のための機器を持っていき、それぞれの場 所で搾乳を行います。乳が綺麗な状態で搾れるように、酪農家は細心の注意で作業をしています。



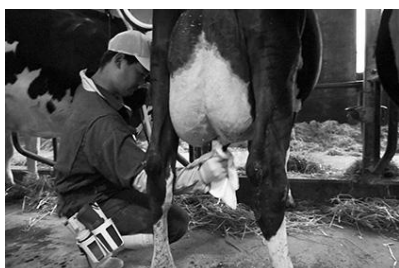
1 搾乳に使う道具を牛舎内に用意します。



2 乳頭を殺菌剤で消毒します（殺菌効果を出すために、30秒以上薬が付いた状態にします）。



3 「前搾り」をします。前搾りには、「乳頭に溜まっている異常乳の排泄」「乳頭口の通りを良くする」「異常乳の発見」「刺激を与えて乳を出やすくする」などの効果があります。前搾りの乳は、確認のため別の容器に搾り、出荷はしません。



4 前搾りの後に、再度乳頭を殺菌剤で消毒し、殺菌剤と汚れ、水分をきれいに拭き取ります。



5 空気の利用を利用して乳搾りを行う「搾乳器」を牛の乳頭に取り付けます。この搾乳器を「ミルカー」といいます。



〔搾乳の様子〕ミルカーで搾られた乳は、牛の上にある送乳パイプで、冷蔵庫へ送られます。出荷するまでは、この冷蔵庫（バルククーラー）で貯蔵されます。



6 搾り終わったらミルカーを外し、乳頭を殺菌剤入りの液に浸して保護します。



7 搾乳作業が終了したら、ミルカーなどを掃除し、洗浄・殺菌消毒して保管します。

マークについて



畜産現場の経験がない方でも、パートなどで従事が可能な作業



畜産現場の経験がないシルバー世代の方でも、従事が可能な作業



この情報は、インターネットでもご覧いただけます。インターネット版では動画

もご覧いただけます。

©Japan Livestock Industry Association All Rights Reserved..