



バターはどうやって作るの

おうちでバターを作ろう

まず、牛乳の入った入れ物を、速いスピードでぐるぐると回転させます。これで牛乳は脂肪分の多いクリームと、脂肪分の少ないだ脂乳とに分かれます。このようにしてできたクリームを、しばらくねかせておき、そのあとまた、急速にかき混ぜると、脂肪分が集まってかたまりができるのです。これが、バターです。

しかし、このかたまりには、まだ脂肪分以外にも、バターミルクがふくまれています。そこで、これに冷たい水をかけて、バターミルクを洗い流し、よくねると、完全なバターのでき上がりです。

バター製造工場での仕事の流れ

牛乳をらく農家から集めてきて、貯乳タンクに入れます。タンクから出た牛乳を分離機にかけ、クリームとだ脂乳とに分離します。そのあと、殺菌冷却機に入れ、クリームを加熱・殺菌し、冷やします。次にエージングタンクで貯蔵します。すると、脂肪が結晶してきます。最後にバター製造機に入れ、クリームを激しくかき回します。すると、バターつぶができるので、これに食塩などを加えてよくねり合わせます。こうしてでき上がったバターを箱につめて、出荷します。（監修・青木 国夫）

