

J-MILK REPORT

私たちはミルクでつながっています。

AUTUMN / WINTER 2023 Vol. 47



2 特集

連携のチカラ

ーミルクの価値と魅力を伝えるー

- WELCOME MILK Project ～インバウンド需要の創出へ～
- 日本栄養士会「栄養ワンダー2023」と連携
- 「土日ミルクフェス」でつながる
- 「土日ミルク」インタビュー

6 力強く成長し信頼される持続可能な産業を目指して “戦略ビジョン”の提言の検証に着手

7 乳和食 ～乳和食10周年!!～

乳和食パートナーの皆さまに聞きました。

8 Q&A Vol.7

最新研究でわかった!

ミルクの気になるギモンQ&A

- 日本人に足りない栄養素って何?

10 牛乳でスマイルプロジェクト

つながりが生む酪農乳業の新たな価値
～「牛乳でスマイルプロジェクト」活動事例～

- 株式会社ゼンリン
- アサヒ飲料株式会社・カルピス株式会社

12 乳の学術連合

「ジャパンミルクコンGRESS2023」開催!
“最新のミルク研究”26題発表

13 国際関連情報

- IDF ワールドデリーサミット2023
- 第24回 IFCNリサーチャー年次総会

14 INFORMATION

15 冬のSNSキャンペーン

表紙・裏表紙イラスト：佐藤 香苗さん(イラストレーター)



一般社団法人 Jミルク
Japan Dairy Association (J-milk)

J-MILK REPORT Vol.47 AUTUMN / WINTER 2023 | 発行日/2023年11月 編集・発行/一般社団法人 Jミルク

〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台2-1-20 お茶の水ユニオンビル5階 TEL 03-5577-7492 FAX 03-5577-3236

✉ info@j-milk.jp 🌐 <https://www.j-milk.jp> 📘 <https://www.facebook.com/jmilkjp>

📷 j_milk_official 📺 @Jmilkofficial 📺 YouTube公式チャンネル

2023年度生乳需要基盤確保事業 独立行政法人農畜産業振興機構 後援

連携のチカラ — ミルクの価値と魅力を伝える —

2023年度にJミルクが「牛乳でスマイルプロジェクト」の一環で実施している牛乳・乳製品の消費拡大につながる各種取り組みをご紹介します。

日本栄養士会「栄養ワンダー2023」と連携

全国約2100か所で牛乳23万本を活用した栄養指導を実施

栄養の日

Jミルクでは、6月24日～8月31日にかけて、公益社団法人日本栄養士会が栄養の重要性について認識・普及させることを目的に全国展開する「栄養の日」の取り組み「栄養ワンダー2023」と連携し、全国47都道府県、約2100か所で管理栄養士・栄養士による牛乳を活用した栄養指導の実践活動を行いました。

8月1日に神奈川県・寒川町で開かれた食育教室には、町内の小学生18人が参加。講師の管理栄養士が、カルシウム摂取や熱中症予防として「間食」で牛乳を飲む大切さを指導した他、牛乳を使った調理実習も行いました。



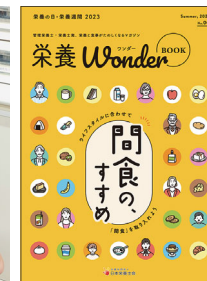
神奈川県・寒川町で子どもたちにカルシウム不足や熱中症予防について指導する管理栄養士

● 乳業会社等173社から約23万本の牛乳を提供

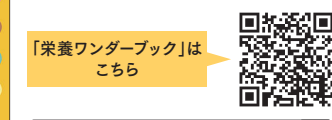
全国の自治体、保育所、教育機関、企業、病院、高齢者・介護施設などの実施先には、各県の乳業会社や牛乳販売店173社、普及組織等の協力で、約23万本の牛乳(200ml)を提供しました。日本栄養士会発行の「栄養ワンダーブック(Jミルク協力『給食のない日は、おうちで牛乳を飲もう』掲載)」や、Jミルク制作のポスター、リーフレット、シールなどの啓発ツールも配布し、管理栄養士・栄養士等による実践で活用されました。

● 管理栄養士・栄養士自らが牛乳の価値を再確認

日本栄養士会が実施先に事後調査を行ったところ、「牛乳」について、管理栄養士・栄養士自身がとりたたい行動で最も高かったのは、「健康のために日々の食事に取り入れたい」(70.5%)。次いで「栄養指導でも紹介したい」(69.9%)、「自身でも購入したい(購入を継続したい)」(64.1%)、「家族や友人・知人に「牛乳」を勧めたい」(50.8%)と続きました。



◎名古屋栄養専門学校(愛知県)では、オープンキャンパスを開催し、牛乳のカルシウム吸収率などの講話や調理実習も実施。◎玉村町文化センター(群馬県)では、同町保健センターの管理栄養士が幼児とその保護者を対象に牛乳を活用した親子料理教室を実施。



日本栄養士会 栄養ワンダー

管理栄養士らが間食レシピを開発しインスタ投稿

日本栄養士会が指定する会員210人が、牛乳の間食利用をテーマにした料理レシピを期間中にインスタグラムに投稿し、約82万の閲覧数でした。うち、新たに開発された10レシピはJミルクHPでも掲載していく予定です。



学術調査グループ主任 小川 哲弘

今回の取り組みで栄養指導を受けた側の一般参加者にとっても、牛乳の栄養的価値の理解と牛乳の購入・飲用を促す機会となったことが事後調査で示されました。今回得られた成果と課題を踏まえ、今後も日本栄養士会との連携を進めていきたいと思ひます。



WELCOME MILK Project ~インバウンド需要の創出へ~

農林水産省のインバウンド等消費拡大緊急対策(独立行政法人農畜産業振興機構の支援)を受け、生産者・乳業者団体や乳業メーカーと連携して、訪日する外国人観光客に日本の牛乳・乳製品のおいしさを知ってもらい、来日中の需要喚起と、帰国後にも日本産牛乳・乳製品を購入してもらうことで、牛乳・乳製品の輸出促進につながることを目指しています。

1 WELCOME MILK Tasting [空港、ホテルでのLL牛乳無償配布]

6月1日牛乳の日から空港や観光地で訪日外国人にウェルカムミルクを約9万本配布しています。

- Chiba** 2023/6/1~6/2:成田空港第1ターミナル
2023/9/1~2024/2/29:成田東武ホテルエアポート
- Tokyo** 2023/7/9~8/1:新宿ワシントンホテル
2023/7/23:ドン・キホーテ 浅草店
- Aichi** 2023/8/4~8/5:中部国際空港 セントレア
- Kyoto** 2023/9/29:京都タワー
- Osaka** 2023/9/25:関西国際空港
2023/9/25:Pivot BASE Travel Café @Tonbori
- Saga** 2023/11/4~11/5:佐賀インターナショナルバルーンフェスタ



日本の牛乳はクリーミーでおいしいと大好評!



2 WELCOME MILK Kitchen [キッチンカーで乳製品メニュー販売]

東京、京都、大阪の訪日外国人の多い場所で約2000食を販売しています。

- Tokyo** 2023/8/24:秋葉原UDX
2023/8/25:東京国際フォーラム
2023/11/9~11/12:秋葉原UDX
- Kyoto** 2023/9/14~9/15:岡崎公園
2023/11/27~11/30:伏見稲荷
- Osaka** 2023/9/16:クールジャパンパーク大阪 WWホール
2023/9/17:梅田ロフト
2023/10/1~10/30:Pivot BASE Travel Café @Tonbori



3 コンビニチェーンとの連携 [牛乳等割引クーポン配布]

9月18日から2月29日まで、北海道・茨城県・埼玉県のセコマート全1186店舗で使える「セコマ北海道牛乳(500ml)」の80円引きクーポンをホテルなどで配布し、訪日外国人観光客に牛乳を購入してもらう取り組みを行っています。なお、12月以降は新たにローソンとファミリーマートにも協力いただき全国で実施します。



4 WELCOME MILK in the world [輸出国での牛乳・乳製品PRイベント]

アジアの5か国・地域で、輸出に取り組んでいる8事業者の協力により日本産の牛乳・乳製品をPRするイベントを開催しています。

- Singapore** 2023/9/28~10/1:Singapore EXPO Hall(World Food Fair)
- Taiwan** 2023/10/19~11/7:台北信義新天地店(新光三越日本商品展)
2023/11/27~12/3:Masa Saito Innovative(試食会&フェア)
2023/11/17~2024/1/1:新北歡樂耶誕城(TVBS新北市クリスマスランド)
- Thailand** 2023/11/9~11/15:The Mall Lifestore Thapra(PRイベント)
2023/11/9~11/15:Ryoku Cafe(試食会&フェア)
- Vietnam** 2024/1/12~1/21:イオンモール タンフーセラドン(PRイベント)
- Hong Kong** 2024/1/15~1/21:オリオンシティ・奥海城(ミルクフェア)
2024/1/15~1/21:Euro Go Go(試食会&フェア)



生産流通グループ次長 関 芳和

このプロジェクトでは、関係団体や輸出を行う乳業各社が連携し、新たな動きを作ることができました。輸出促進に向けては、オールジャパンで国産の価値やおいしさをしっかり現地で伝えていく取り組みが重要であると感じました。本プロジェクトを通じて今後の輸出促進につながれば幸いです。

詳細はこちら ※英語サイト





「土日ミルクフェス」でつながる

11月3日に東京都江東区の豊洲公園&ららぽーと豊洲で、酪農乳業関係者・「牛乳でスマイルプロジェクト」メンバー・ミルクファンが連携して「土日ミルクフェス」を開催し、2万3825人にご来場いただきました。取り組みを一部ご紹介します。

土日ミルクフェス

1 巻き込み型で推進

「アイデア会議」から始まり、合計315団体/人に関わっていただきました。

- 「土日ミルク」アイデア会議: 13名 *クリエイティブディレクター: 佐藤ねじさん
- 「牛乳でスマイルプロジェクト」コラボブース出展: 25メンバー
- 地域交流牧場全国連絡会(酪農家): 23名
- ステージ等コンテンツ協力者: 13名
- 牛乳・ヨーグルトの飲み食べ比べ: 乳業メーカー16社
- 学校給食牛乳パック展示: 乳業メーカー178社、Jミルク会員47団体



2 イベント内容は全国各地で活用できるコンテンツとしてデータ化へ ※一部ご紹介

「土日ミルク」を広めるため、皆さまのイベントで活用いただけるよう準備中です。(コンテンツ体験者数: 6899人、飲食体験者数: 8984人)

♪ ワクワクゾーン

①酪農家

①好きな色のつなぎを選んで、牛の親子や餌などについて酪農家と対話しながら学ぶ。夕方には酪農家による搾乳風景を見学。②日本乳業技術協会監修のもと、官能検査員になるための五味識別テストを親子で体験。乳業工場では多くの検査があることを学ぶ。

②乳業メーカー

③埼玉県栄養士研究会の今井ゆかり会長と「ミルクのケビン」がコラボ制作した、学校栄養士の仕事と牛乳・乳製品について学べる動画を初公開。④スーパーの牛乳売り場に置く商品POPを作るお仕事体験。牛乳の訴求を考えるきっかけとなることを目指した。

豊洲公園 花木とモニュメント広場

↑↑パクパクゾーン・ゴクゴクゾーン

牛乳・ヨーグルト飲み食べ比べや土日ミルクレシビのメニューを試食!マイコップも作ろう

♪ ワクワクゾーン

4つのお仕事体験ができるよ!

ふむふむステージ

牛乳とミルクに関する面白いステージがあるよ!

♡にこにこゾーン

販売・展示・体験など盛りだくさん!
【牛乳でスマイルプロジェクト】メンバー出展

総合受付/スタンプラリー 食品交換所

※販売・展示・体験など盛りだくさん!
【牛乳でスマイルプロジェクト】メンバー出展

④ほんもの牛牛さんに会いに行こう!
15:30から乳しぼりが見学できますよ

ふむふむステージ

吉本興業の芸人×牛乳・ヨーグルトマニアによる「ミルク大喜利」の他、酪農家・乳業メーカー、学校栄養士について学ぶ「ミルクつなぐ授業」～学校給食に牛乳が出るのはなんで?」の寸劇も。

↑↑パクパクゾーン・ゴクゴクゾーン

全国8か所の牛乳・ヨーグルトの飲み食べ比べは、「オノマトペ投票※」と題し、「まろやか」「クリーミー」などのオノマトペシールを使って、「牛乳・乳製品を味わうことを楽しんでもらう」仕掛けを作った。
※オノマトペとは: 自然界の音・声、物事の状態や動きなどを音(おん)で象徴的に表した語。

3 SNS発信にも注力

来場者がSNSへ投稿・シェアしやすくなる機会をつくるため、全国の学校給食牛乳パック展示や牛ソムリエが登場するフォトスポットを設置。同時期に牛乳がテーマのSNS漫画「週刊土日ミルク」企画をスタートしました。

「土日ミルク」インタビュー

「土日ミルク」の活動をきっかけに「牛乳でスマイルプロジェクト」メンバーとなり、ミルクでつながる仲間になった方々に、「土日ミルクフェス」の感想をお聞きました。



木曾さんちゅうさん
一般社団法人漫才協会所属。2004年より漫才コンビWコロコロ結成。2010年より掛付け漫才でブレイクするも2015年にコンビ解散。その後は演芸以外に司会や講師などさまざまなジャンルで活動中。

MCとして「土日ミルクフェス」に参加させていただいた率直な感想は、「常に笑顔が溢れる、多幸感いっぱいイベント」。その理由を考えたなら、「ピタリくるものがありました。それは『学園祭!』。牛乳を世に広めたい」という志を同じくする方々が力を合わせ、清々しささえ感じさせられる熱量!それはまるで、大人の学園祭!私もその熱量に衝き動かされ、「牛乳でスマイルプロジェクト」に参加させていただくことにしました!中年の新生ですがよろしくお願ひします!

“学園祭”のような熱量

「土日ミルクラジオ」と称して各ブースを回ってインタビューする音声を会場から流すアイデアは、DJも担当した木曾さんによるもの。



ミルクたっぷりカレーを提供!「おいしい」の感想に感激



料理家 ぐっち夫婦さん
夫(Tatsuya):料理家、妻(SHINO):フードスタイリング/栄養士
「日々の暮らしを楽しく美味しく。ちょっとおしゃれに。」共働き夫婦の忙しい毎日でも、一緒に食べるごはんは大切な時間。毎日がんばる方々へ、日々の暮らしを豊かにするきっかけを届ける料理家夫妻。

先日の「土日ミルクフェス」でのイベントは、牛乳の素晴らしさをあらためて感じる機会となりました。多くの来場者が牛乳を使ったさまざまな企画を楽しんでいる姿を見て、牛乳が皆さんの日常に欠かせないものだと思えました。私たちが牛乳たっぷりの白いカレーを提供しました。皆さんが実際に召し上がり、喜んでいただけた様子を見て、私もうれしく思いました。牛乳が持つ栄養の豊かさ、カレーとの絶妙な食べ合わせを多くの方に楽しんでいただけたことを幸せに思います。



イベント当日は一日店長として「ここ最近のレシピ考案で一番多く試作を重ねた」という白いカレーへの思いを語っていただいた。



生産者の思いも伝えたい



「ミルクつなぐ授業」で学校の栄養教諭役に。担任役の木曾さん、生徒役の山岸牧場北出愛さんと軽快な授業を演出して盛り上がった。

学校給食で子どもたちに、これまでも「牛乳を残さず飲みましょう」という指導をしてきました。それは主に、成長期の児童・生徒に必要な栄養素を多く含む食品を摂ってほしいとの願いからでした。
今回の「土日ミルクフェス」に参加して、牛乳を生産している方々の熱い思いに触れて、少し変化しました。もちろん、今までも子どもたちには、牛乳を届けてくれる方々のことを話してきました。でも、これからは、牛乳の栄養価とともに、毎日毎日、牛乳の世話をする大変さ、乳牛の様子等をもっと伝えていかなければ!と強く思いました。



今井 ゆかりさん
埼玉県学校栄養士研究会 会長
元栄養教諭
1981年埼玉県学校栄養職員として採用。2008年に任用替えて栄養教諭になり、22年退職。40年以上にわたり給食現場で活動した経験から現在は後進育成・指導にあたる。テレビ出演多数。

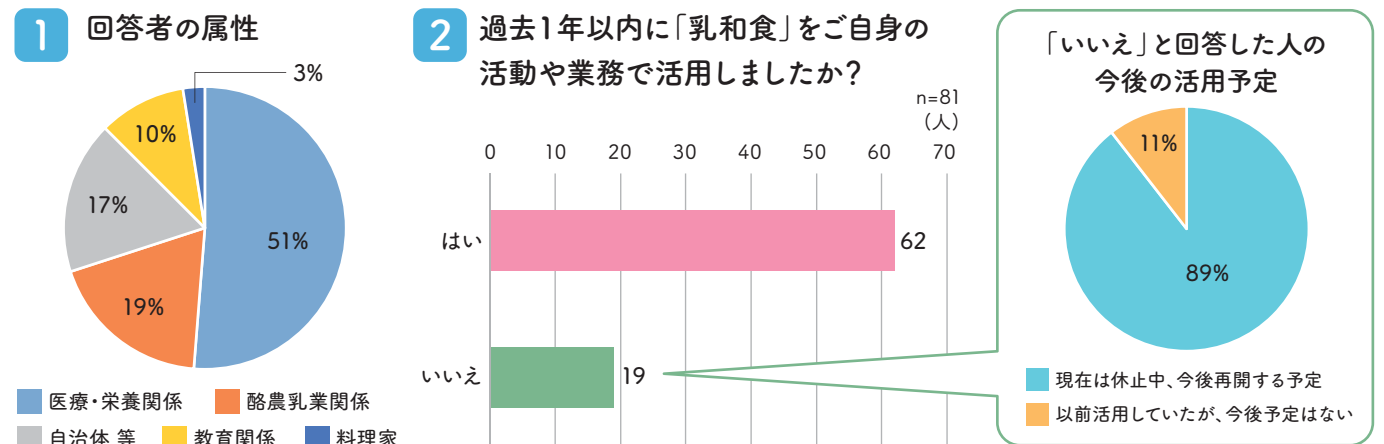


コミュニケーショングループ 課長 鈴木 浩子
イベントを開催することだけでなく、多くの関係者と連携して信頼できる仲間づくりをすること、今後の皆さまの活動で活用できる「土日ミルク」ツールを作り上げることに力を注ぎました。関わってくださった皆さまの応援と笑顔は宝物です。



コミュニケーショングループ 奈田幸恵
全国各地の学乳パックをデザインでも楽しんでいただきました。笑顔で写真を撮る来場者も多く、収集にご協力いただきました全国の関係者の皆さまに感謝申し上げます。

「乳和食」がスタートして10年、現在では全国の多くの地域や場面で乳和食が取り入れられるようになりました。これまでの活動を振り返り今後につなげるために、乳和食パートナーの皆さまを対象に実施したアンケート結果を一部ご紹介します。



3 「乳和食」をご自身の活動や業務に取り入れたきっかけを教えてください。

4 「乳和食」を取り入れてみて、その成果や良かったと感じている(感じた)ことを教えてください。

- 講演会、研修会等を受講したから ▶ 27%
- **きっかけ** 学会、食育全国大会、保健所、Jミルクの講習会等
- 自身が講習会を企画・開催するため ▶ 20%
- **きっかけ** 集団給食調理員さん対象のセミナー依頼があり、乳和食を紹介したところ興味を持ってくれたため。
- **きっかけ** 農協からの提案(共同開催)
- [その他] ■ 栄養士会、知人からの紹介 ■ 栄養面のメリットを感じたため
■ 牛乳の消費拡大のため ■ 大学の授業
■ インターネットやテレビで見て興味を持ったため など
- おいしく減塩できる ▶ 25%
- **良かった** おいしく、無理なく、減塩に結びつけることができると思う。
- **良かった** 塩分をひかえめの具体的な指導ができること。
- 講習会等参加者の反応が良い ▶ 17%
- **良かった** 日ごろの食事に乳和食を取り入れ、血圧コントロールが良好になったと報告を受けたこと。
- **良かった** 毎回高評価をいただきリピートの依頼がきている。
- [その他] ■ 業務で活用しやすい ■ 栄養面のメリットがある ■ 牛乳利用の幅が広がる
■ 牛乳が苦手な人にも勧めやすい ■ コクやおいしさ など

5 「乳和食」を取り入れてみて、課題に感じている(感じた)ことを教えてください。

6 あなたが「乳和食」を知らない人に、一言で特徴を説明するとしたら?

- 普及活動が難しい ▶ 23%
- **課題** 乳和食というジャンルが、もっとたくさんの人の身近なものになってほしい。
- **課題** 乳和食と聞いただけで、難しそうと思われがち。
- 料理教室の実施 ▶ 15%
- **課題** 継続してお話ができると乳和食の魅力をもっと体験してもらえるように思う。
- **課題** 実習の場合、手わざが必要となり、可能な範囲でのメニューになってしまう。
- 抵抗を感じる人がいる ▶ 11%
- **課題** 食べてみると、作ってみたいと信じてもらえない。牛乳くさいと思われている。
- [その他] ■ もっとレシピがほしい ■ 家庭の献立に取り入れられているか不明 など
- 減塩 ▶ 35%
- **一言で** 牛乳を使うと少ない調味料でおいしい和食が作れる。
- **一言で** 簡単でおいしい減塩食。
- **一言で** 味噌の量を半分にしてもう半分を牛乳にすると、味を変えずに減塩できる調理法。
- 減塩+栄養面 ▶ 33%
- **一言で** 手軽においしく減塩+カルシウム補給ができます。
- **一言で** 減塩と骨の健康、一挙両得です。
- 牛乳の活用法 ▶ 32%
- **一言で** 日本人の食生活の課題を解決する新しい和食
- **一言で** 牛乳のチカラで和食を最強の食事にする技
- **一言で** 牛乳のびっくり活用法

乳和食が現場でどのように受け取られているかを知ることができた一方で、普及活動をする上でのさまざまな課題も明らかになりました。皆さまからの貴重なご意見を受け止めて、今後も乳和食の「定着」に向けて活動してまいります。



Jミルク 乳和食

“戦略ビジョン”の提言の検証に着手

2019年10月に公表した、提言「力強く成長し信頼される持続可能な産業を目指して～わが国酪農乳業の展望ある未来に向けた戦略ビジョン～」から4年。2020年1月に最初の感染者が確認された「新型コロナウイルス感染症」が社会にもたらした影響もある中、「提言」について丁寧に検証します。

「提言」冊子版ダウンロードはこちら



委員長 小坂橋 正人氏 (雪印メグミルク株式会社 常務執行役員)

将来世代にバトンを渡すべき持続可能な日本の酪農乳業の姿などを記した「提言」を策定したのは4年前でした。しかしながら、策定直後に発生した新型コロナウイルスをはじめとする大きな環境変化により、提言の推進については、その歩みが止まるような状況に至りました。今年8月10日に「第11回戦略ビジョン推進特別委員会」

を開催し、提言の検証作業に着手、時間はかかってしまいましたが、策定当時は大きく変わった内外の環境をしっかりと踏まえ、迅速かつ丁寧な検証を行うことにより、あらためて持続可能な日本の酪農乳業の姿を描き、2024年度には対外的にPRしていきたいと思っております。皆さまにはご協力のほど、よろしくお願い致します。

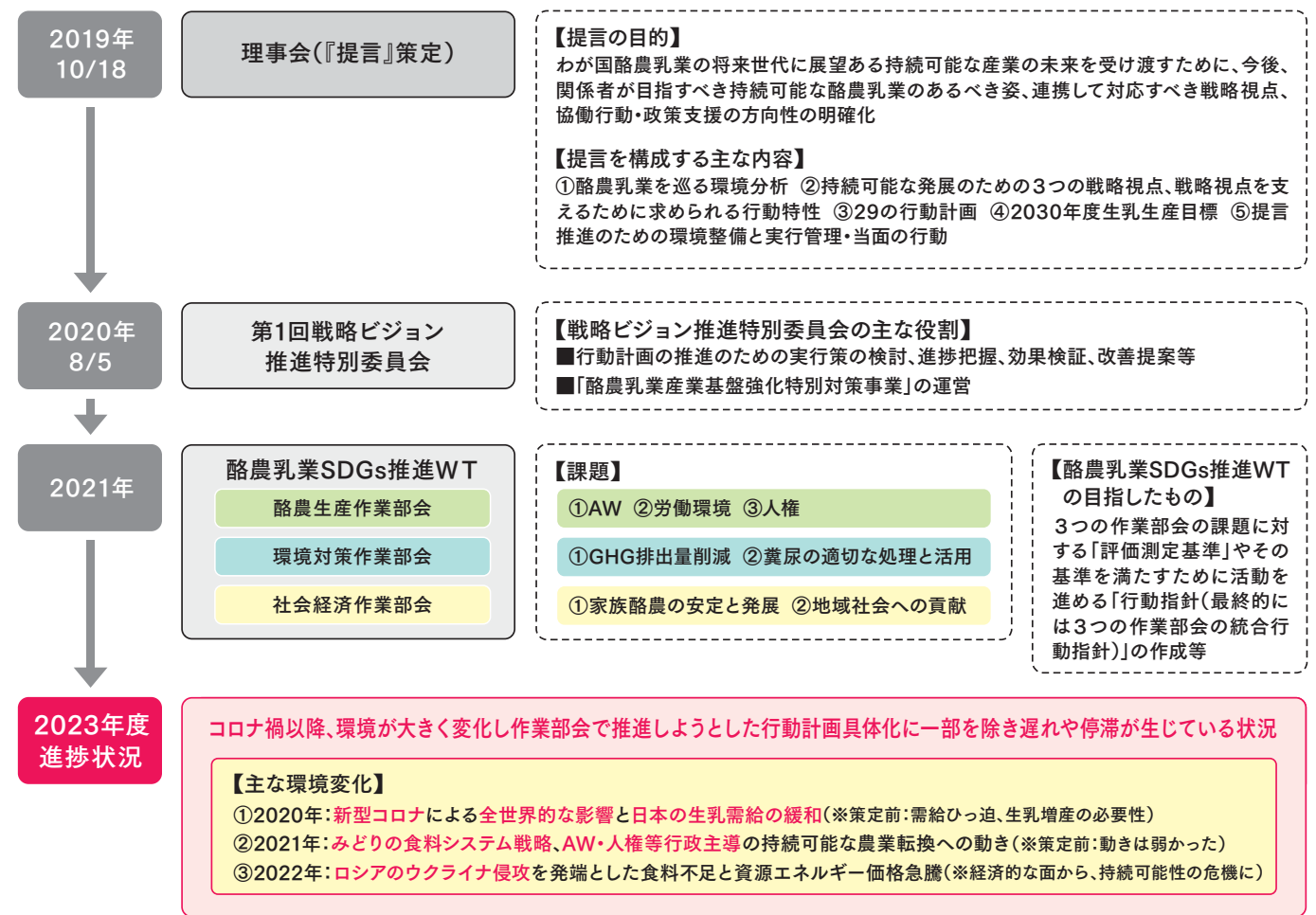


副委員長 迫田 孝氏 (関東生乳販売農業協同組合連合会 代表理事常務)

戦略ビジョン推進特別委員会や作業部会は、温室効果ガスの削減や人権問題、アニマルウェルフェアへの対応など非常に大きな社会的課題をテーマとしています。これらの課題に対応し、持続可能な酪農乳業を実現するためには、乳業と酪農双方の関係者の理解と協力が不可欠ですが、そういう視点で今の提言を見ると、さほど

わかりやすいものとは言えず、酪農現場の多くに理解されていない状況にあると思われまます。しっかりと現在の提言の検証を行い、今後目指すべき日本の酪農乳業の姿を、その明確な理由とともにわかりやすく再提示し、持続可能な酪農乳業を推進していきたいと考えています。

提言の策定から現在までの大きな流れ



3つの作業部会の課題に対する進捗状況、効果検証、改善提案に着手し、2023年度リスタート!

お問い合わせ 生産流通グループ 次長 関 芳和 生産流通グループ 次長 齋藤 淳 info@j-milk.jp



牛乳・乳製品に関するさまざまな「ウワサ」や「ギモン」を、最新の研究成果を基にわかりやすく解説します。今回は、若い女性やお年寄りに多い「低栄養」、成人男性に多い「過栄養」といった栄養問題がある中で、日本人に特に足りていない栄養素を取り上げます。

Q 日本人に足りていない栄養素って何？

A 骨と筋肉は、連携して身体を動かすだけでなく、生命活動に重要な役割を果たしています。ところが、これらの維持に欠かせないカルシウム・たんぱく質・ビタミンDが多くの世代で不足しています。

カルシウムは、日本人にとって長らく不足が課題となっている栄養素です。特に学校給食がなくなる年代で、優れた供給源である牛乳の摂取量が減る、栄養バランスが崩れやすくなるなどの理由で不足傾向にあります(図表①)。

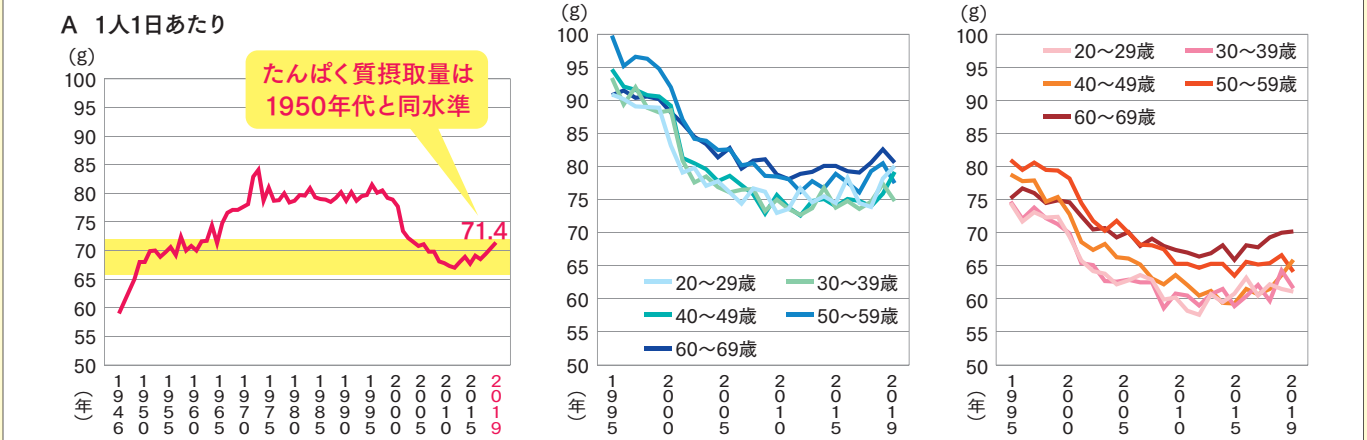
たんぱく質摂取量は高度経済成長とともに大きく増加しましたが、2000年ごろから急速に減り、2019年には1人1日あたり71.4gと、1950年代と同

程度まで落ち込んでいます(図表②)。

ビタミンDも慢性的に不足している栄養素の一つです。ビタミンDの供給源は食事から摂る場合と日光を浴びることで皮膚で生成される場合がありますが、近年の魚離れや若い女性の過剰な紫外線対策が不足に拍車をかけています。

牛乳・乳製品は、吸収がよいカルシウムや良質なたんぱく質の頼もしい供給源です。ビタミンDも牛乳・乳製品に含まれますが、より豊富な他の食品と組み合わせて食生活に取り入れることで、日本人に足りていない栄養素を効果的に補うことができます。

図表② 日本人のたんぱく質摂取量の推移



出典：(A)1946~2002年/国立健康・栄養研究所、国民栄養の現状、2003年以降/厚生労働省、国民健康・栄養調査、(B・C)国立健康・栄養研究所、「健康日本21(第二次)分析評価事業」国民健康・栄養調査、https://www.nibiohn.go.jp/eiken/kenkounippon21/eiyouchousa/keinen_henka_eiyou.html(2023年8月3日アクセス)。

牛乳・乳製品習慣を取り入れよう！

自由に組み合わせながら、1日に3回または3品の牛乳・乳製品を摂りましょう。

…………… 1回の目安 ……………

- 牛乳**
コップ1杯または1パック程度
- ヨーグルト**
カップヨーグルト1個
または飲むヨーグルト1本程度
- チーズ**
6Pなら1個、
スライスチーズなら1枚、
キャンディーチーズなら3個

朝

- 朝食にプラス牛乳
- パンやサラダにチーズ
- カフェオレやミルクティー

夜

- お風呂上がりに牛乳
- 就寝前にホットミルク

いつでも！

- おやつや小腹がすいたときにチーズやヨーグルト
- スポーツ後に牛乳

たとえばこんな食べ方！

出典：日本乳業協会ホームページ「3-A-Day」 <https://www.nyukyuu.jp/milkaction/3aday/>

FACTBOOK: 若い女性の「やせ」と日本人の栄養問題 ~牛乳乳製品にできること~



Jミルク FACTBOOK



あ と が き

牛乳・乳製品は、やせやフレイル、肥満やメタボの予防・改善に貢献し、子どもから大人、高齢者までそれぞれの世代に必要な身体づくり・健康づくりをサポートします。積極的に摂取して、自分たちの将来と未来の子どもたちの健康につなげましょう。

Shuji Ikegami
Jミルク アドバイザー 池上 秀二 info@j-milk.jp

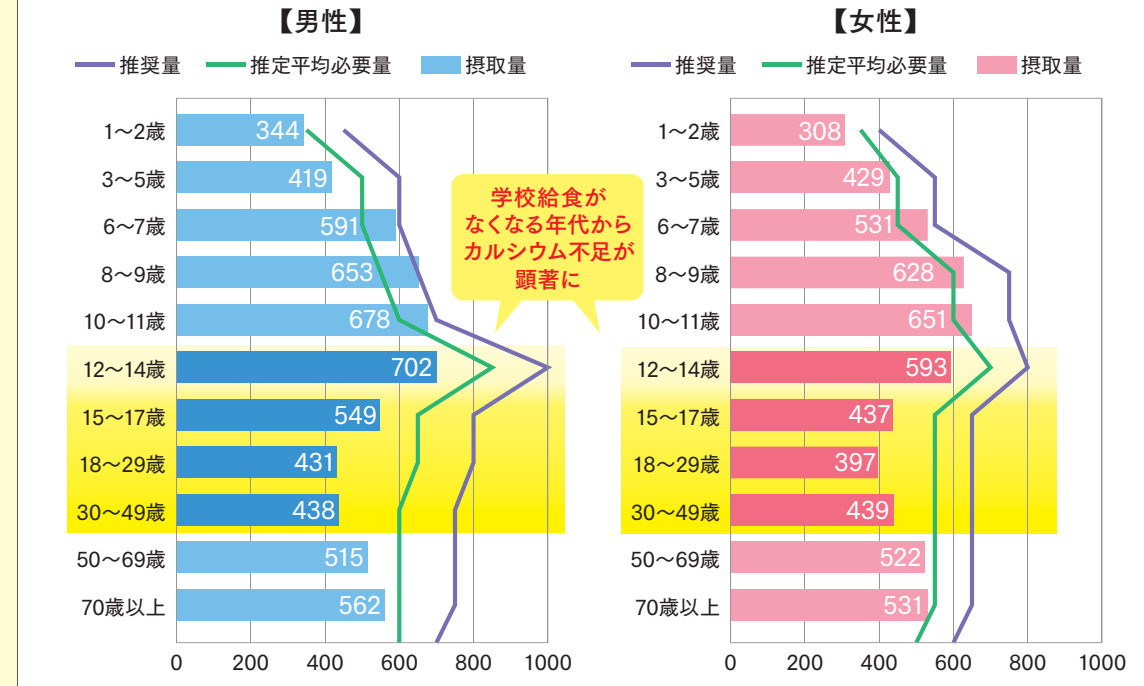
アカデミックリサーチアップデート
ACADEMIC RESEARCH
Update

ミルクに関する国内外の最新研究を毎月レポート！

ファクトブック
FACT BOOK

最新エビデンスを基に牛乳・乳製品の「事実」を伝える冊子

図表① カルシウムの食事摂取基準と摂取量(mg/日)



出典：推奨量・推定平均必要量/厚生労働省、日本人の食事摂取基準(2020年版)、摂取量/厚生労働省、平成28年 国民健康・栄養調査(拡大調査の最新版、2023年7月時点)。

全国のさまざまな企業や団体が参加し、酪農乳業の価値向上や牛乳・乳製品の消費拡大に取り組んでいる「牛乳でスマイルプロジェクト」。前号に続き他の参加メンバーに、プロジェクトへの思いや具体的な活動内容をお聞きました。

参加登録は
こちら



03 株式会社ゼンリン

ICT事業本部マーケティング部 部長 清原康毅(きよはらやすき)さん
ICT事業本部マーケティング部 公式X(旧Twitter)担当者さん

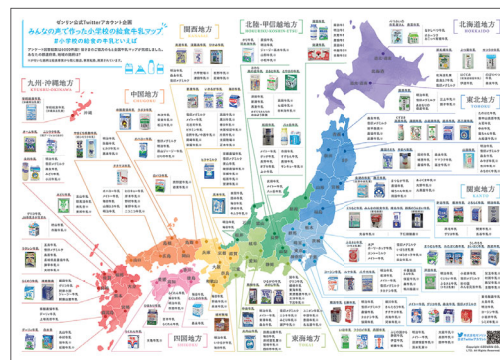
公式X(旧Twitter)
「株式会社ゼンリン」



「話題となった「小学校の学校給食マップ」の制作と、「牛乳でスマイルプロジェクト」参加の経緯は？」

弊社のXアカウントでは、地図や地域にまつわる「地的な情報」を発信しています。2022年4月、小学校の修学旅行先を募集・地図化して投稿すると、大変多くの反響が寄せられました。その後、担当チーム内でこれと同様に地域性の強いネタを検討した際、「小学校の給食牛乳」の地図化というアイデアが出ました。

10月から情報を募り、試みに埼玉、大分、茨城の学校給食牛乳を紹介したところ、農林水産省畜産局の三原互・



約7000件以上の情報を基に制作した「みんなの声で作った小学校の給食牛乳マップ」(全国版)。同社HPでは、都道府県ごとの一口コメントを含めた地方版も見られる。

牛乳乳製品課 課長補佐(当時)から、「面白い取り組みなので、プロジェクトにぜひ参加してほしい」と連絡がありました。

実際にお会いして、酪農業界の課題や年末年始の生乳需給問題などをお聞きしました。三原さんの熱い思いに触れ、私たちが少しでもお手伝いできればと考え、プロジェクトへの参加と、年末までに給食牛乳マップを仕上げることを決めました。

制作過程と発信後の反響はいかがでしたか？

SNSと投稿フォームを通じて全国から約7000件以上の情報が集まったのですが、その精査が大変でした。同じ地域でも複数メーカーが供給していたり、小規模事業者は所在確認すら困難だったりして、実態を捉えるのが容易ではなかったです。

最終的に対象を160社程度に整理し、各社に連絡して画像提供などのご協力をいただきました。各地に多くのメーカーさんがあることを直感的に知ってほしかったので、供給エリアの分布と給食牛乳のパッケージ画像を主体にしたカオ



工場見学ルートにマップを掲示し、子どもたちへの解説に利用している事例(右)。一部の乳業メーカーとはSNSを通じた「地的な情報」の交流が現在も続いている(左)。

の写真を送ってくる同僚もいます。乳業メーカーさんとの交流も生まれました。弊社制作のマップを工場見学のルートに掲示したり、社内に飾ったりして活用いただいている事例もありますし、今もいくつかのメーカーさんとはSNSを通じたやりとりが続いています。投稿して終わりではなく、発信をきっかけに外部とのつながりができたことも大きな成果だと思っています。

今後の思いをお聞かせください。

私たちにできることは、このマップのような情報発信による牛乳の話題喚起です。今後も酪農乳業界の皆さんと一緒に、新たな話題づくりができたらいれいいですね。Jミルクさんが実施した「土日ミルクフェス」でマップを使っていたいただいたように、外部と連携したコンテンツ活用の可能性も探っていきたくと考えています。



給食牛乳の情報収集・精査には約2か月を要し、「大変でしたが、おかげで牛乳業界に詳しくなりました」と清原さん(右)と公式X担当者さん(左)。

04 アサヒ飲料株式会社

マーケティング本部マーケティング三部乳性グループ 主任 小山和将さん
カルピス株式会社
乳調達部プロデューサー 岡野菜穂子(おかのなおこ)さん



「牛乳でスマイルプロジェクト」に参加した経緯は。

岡野菜穂子さん(以下、岡野) 弊社は乳業者の一員として、牛乳・乳製品の需要創出や、酪農家さんと連携して新たな価値を生み出す「酪農共創」に取り組んでいます。こうした活動の一環として、プロジェクトへの参加を社内にも提案しました。

小山和将さん(以下、小山) カルピス®は国産生乳からうまれている製品なので、日本の酪農あつてのブランドという思いがあります。社内でも年末年始の牛乳消費の厳しさが話題に

なっていたこともあり、ブランドとしても企業としても、社会の課題解決に貢献すべきとの考えから参加することにしました。

プロジェクト参加後の具体的な活動をご紹介ください。メンバーが情報交換する交流会でも事例発表をされていますね。

小山 カルピス®ブランド製品のパッケージでプロジェクトのロゴマークを使っている他「カルピス®は生乳うまれ」を訴求するポスター等の販促物にもロゴを入れて、国産の牛乳や原料の消費応援につなげています。また今年6月1日の牛乳の日に「カ

ルピス®水玉通信」(公式Xアカウント)で、「牛乳とカルピス®でつくる牛乳プリン」のレシピを紹介したところ、大変多くの反響をいただきました。

他社・団体との連携ではどのような事例がありますか。

小山 カルピス®ブランドと、J A全農様の商品ブランド「ニッポンエール」とのコラボで8月に発売した、「国産いちごラテ&カルピス®」のパッケージにも、プロジェクトのロゴを入れています。本商品には北海道産牛乳と栃木県産とちおとめを使用し、まろやかながらすっきりとした味わいに仕上げました。

岡野 弊社では九州生乳販運様からお声がけをいただいて、牛乳の消費応援と酪農理解促進を図るイベントを福岡(4月)、鹿児島(6月)、大分(11月)で開催しました。カルピス®は生乳うまれ®のポスターを掲出し、栄養豊富でおいしい飲み方としてカルピス®の牛乳割りを提案。福岡では親子連れを中心とする約2000人の来場者にカルピス®をふるまいました。



国産乳原料を使ったカルピス®ブランド製品を手にする岡野菜穂子さん(右)と小山和将さん。

今後の取り組みについては。

岡野 弊社公式インスタグラムのフォロワー数は4万人以上で、SNSをきっかけに牛乳・乳製品やプロジェクトの情報に触れるお客様も多くなります。今年はクリスマスに合わせ、弊社が扱う市販用製品である「カルピス(特撰バター)」を中心とした牛乳消費応援につながる情報発信を検討しています。

小山 カルピス®が国産生乳からうまれていることは、お客様には案外知られていないと思っています。製品の成り立ちをあらためてお伝えしていくとともに、カルピス®をより身近に感じていただける取り組みをしていきたいです。プロジェクトにはアサヒ飲料として参加しているので、プロジェクトの主旨をカルピス®ブランドだけでなく「全社ごと」として捉えて、今後もさまざまな活動を行っていきたくと考えています。



牛乳の消費拡大と酪農家支援を目的に九州生乳販連が主催したイベント。カルピス®の牛乳割りの試飲などを通じて、牛乳のおいしい楽しみ方を提案した。※カルピス®(希釈用)は国産生乳から脂肪分を取り除いて製造しています。

日本全国47種の
地元の食材や食文化と
「カルピス®×牛乳」レシピも魅力的!





国際関連情報

International Information

IDF WDS2023
※英語サイト



Masato Saito

IDF WDS 2023



BE Dairy

Boundless Potential.
Endless Possibilities.

IDF World Dairy Summit
October 16-19, 2023 | Chicago, USA



ブラザーレIDF会長(左端)とグローバルリーダーズフォーラムの登壇者たち(左から米国、日本、スイス、ニュージーランド、インド)

IDF ワールドデーリーサミット2023

グローバルリーダーズフォーラムに
Jミルクの大貫会長(森永乳業 社長)が登壇

国際グループ 課長 齋藤 真人

10月16日～19日に米国のシカゴにて、国際酪農連盟(IDF)ワールドデーリーサミット2023が開催され、55か国から1240名が集いました。日本からも4年ぶりに代表団を派遣し、業界団体・企業、学術機関、政府機関など総勢50名以上が参加しました。サミットでは政策やマーケティング、農場管理、乳業科学、分析技術などの講演やパネル討論が中心のセッションに加え、展示ブースが設置され、その他にも市場や農場などを訪問するテクニカルツアー、交流を深める歓迎レセプションや夕食会が行われました。

初日の全体セッションであるグローバルリーダーズフォーラムには、Jミルクの大貫会長(森永乳業株式会社 代表取締役社長)が登壇し、日本の酪農乳業の現状を説明した上で、生産者、乳業、販売店をJミルクが横断的につなぎ、酪農継続や需要創出などさまざまな課題に対して業界が一体となって取り組んでいることを強調しました。また森永乳業の持続可能性に対する取り組み事例を紹介し、環境負荷低減はサプライチェーン全体で何が最適なのかを考えることが、将来の酪農乳業にとって重要であると述べました。



第24回 IFCNリサーチャー年次総会(各国の酪農研究者の集会)

IFCN Dairy Conference 2024 in Hokkaido

国際グループ 次長 折原 淳

100か国以上の酪農研究者や企業が集まり、酪農乳業に関する情報収集・分析を行う国際酪農比較ネットワーク「IFCN(International Farm Comparison Network)」が、2024年7月1日にアジア初となる北海道帯広市で、IFCN会員限定の年次総会を開催することが決定しました。

当会議は年1回、会員の所属する国で開催されており、今回Jミルクがサポートするにあたり、翌日の7月2日に国内の酪農乳業関係者も参加できる特別なカンファレンスを準備中。参加申し込み等の詳細は、2024年度4月以降に公開予定です。



Jun Orihara



「ジャパンミルクコンGRESS2023」開催!

“最新のミルク研究”26題発表



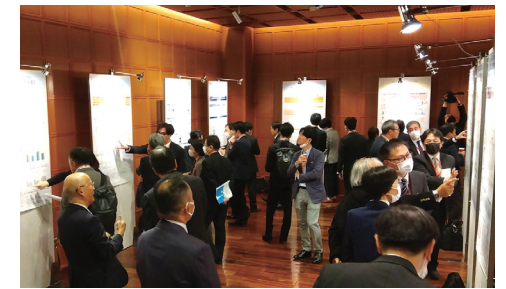
乳の学術連合

乳の学術連合は、11月12日に東京大学・伊藤国際学術研究センター(東京都文京区)で、2020～2021年度にかけて実施した研究活動成果を関係者に発表する場として、学術研究会「ジャパンミルクコンGRESS2023」を開催し、約120人の研究者や酪農乳業関係者が参加しました。

乳の学術連合は、国内の多様な分野で活動する200人以上の研究者が会員として所属し、「乳」の健康栄養面での価値を解明する「牛乳乳製品健康科学会議」、社会・文化的な意義を解明する「乳の社会文化ネットワーク」、その価値や意義を人々に伝えるための「牛乳食育研究会」と、3分野の研究グループで構成する学術研究組織です。

今回のコンGRESSでは、日本酪農科学会発表も含め、最新のミルク研究として口頭4題、ポスター22題の計26題が発表されました。

今回発表された研究は、今後、乳の学術連合HPでも研究報告書として掲載していきますので、これまでの研究も含めて「研究データベース」をご活用ください。



22題が発表されたポスター会場は活発な学術交流の場に

乳の学術連合の
研究データベース



【口頭発表4題(研究者・所属)】



メイン会場での口頭発表の様子

●牛乳乳製品健康科学

「高血圧を有する被災住民における乳製品摂取の有用性の検討」(宮川尚子・慶應義塾大学医学部助教)

●乳の社会文化

「中国酪農における中小規模経営(=非メガファーム)経営の存立構造」(清水池義治・北海道大学大学院農学研究院准教授)

●食と教育

「SDGsの視点を取り入れた食育コンテンツの開発の研究-食材を通して特に乳を中心について-」(石井雅幸・大妻女子大学家政学部教授)

●食品科学(日本酪農科学会で実施された公募研究)

「量子ビームを利用した小角散乱法による牛乳及びチーズ中のカゼインミセルの構造解析」(高木秀彰・高エネルギー加速器研究機構助教)

2024年度「乳の学術研究」公募を実施中

申請方法や実施要領などの詳細はこちらから▶

乳の学術連合では、「牛乳乳製品の価値向上に繋がるとともに、乳を通じて社会に貢献するための多様な情報を広く収集・発信する」ことを目的に、毎年、大学等の研究機関に所属する国内研究者を対象に学術研究公募を実施しています。



募集分野	牛乳乳製品健康科学	乳の社会文化	食と教育
	牛乳乳製品健康科学会議 乳の学術連合	乳の社会文化ネットワーク 乳の学術連合	牛乳食育研究会 乳の学術連合
募集期間	2023年10月1日(日)～12月31日(日)		
対象	国内の大学及び短期大学、専修学校、国・地方公共団体の設置する研究所、独立行政法人の研究機関等で学術研究を行っている研究者等(教職大学院・大学院生含む)、またはこれに付随する研究を行っている個人とする。		
研究費 1件あたり	150万円以内(税込)	70万円以内(税込)	70万円以内(税込)
採択数	10件程度	8件程度	6件程度
募集テーマ	①牛乳乳製品が免疫機能や腸内環境に及ぼす影響に関する研究 ②牛乳乳製品の栄養学的価値に関する研究 ③女性の健康に対する牛乳乳製品の有用性に関する研究 ④牛乳乳製品に関わる新規探索研究	①牛乳乳製品の価値創造 ②牛乳乳製品の食生活への受容 ③SDGs(持続可能な開発目標)への日本の酪農乳業の貢献 ④学校給食の社会的意義と可能性 ⑤乳及び酪農乳業に関する社会的・文化的視点からの研究	①教科等の教育における「乳」の教育的価値を活用した食育プログラムの開発と検証 ②学校給食におけるSDGs視点での「乳」を活用した食育プログラム開発(もしくは教育的価値の考察) ③災害も含めた非常時に対応するための食育プログラムの検討 ④「家庭」「地域」における食と栄養の社会的な課題に対応した、「乳」を活用した継続的な支援と食育プログラムの開発と検証 ⑤「乳」に関する教育的視点からの研究

冬のSNSキャンペーン

#私の

ミルク

ク

ル

鍋

牛乳をたっぷり使った「ミルク鍋」を大募集。

SNS投稿でプレゼントがもらえるチャンスです。

一緒につくって味わって、みんなで「ミルク鍋」を楽しもう！

キャンペーンの楽しみ方

- 1 Jミルク公式SNSをフォロー
- 2 「ミルク鍋」をつくる
- 3 写真や動画を撮影
- 4 「#私のミルク鍋」をつけて投稿

応募期間 2023年12月15日(金)～2024年1月31日(水)

詳細はこちら

おいしい×サステナ=いい未来
さかなの日
水産庁「さかなの日」

j-milk
私たち、
ミルクで
つながりました。

全国豆腐連合会 日本豆腐協会
鍋には定番の
豆腐・油揚げ・がんもどき・おからも
「ミルク鍋」に使ってみてください！

土日ミルク
牛乳で
スマイル
j-milk

INFORMATION

みんなの乳和食MAP、完成に向け進行中

コミュニケーショングループ主任 西沢 彩乃



「みんなで乳和食」ご存知ですか？皆さんから全国各地の食材や食文化などを活かしたオリジナルレシピを募集しています！認定されたレシピはサイトに公開中です。

New-Washoku

Jミルク 乳和食

新シリーズ「知ってるようで知らない牛乳の世界」

総務グループ主任 ラフォリ 裕子



「お母さん牛からしか牛乳は出ない」「バター1個作るのに必要な牛乳量」など、言われてみればそうか！と思うようなショート動画を複数制作中です！イベント等ぜひご活用ください。Coming Soon!



日本のミルクサプライチェーン2023

生産流通グループ主任 岸本 恵太

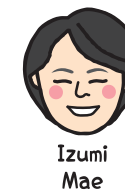


生乳の需給構造を解説し、需給調整の必要性や課題等について、業界内外の皆さままで認識を共有するために作成しました。理解促進にお役立ていただければ幸いです。



Jミルク×うんこドリル「カラダと牛乳」

学術調査グループ主任 前 いずみ



農林水産省の監修のもと、子どもたちに大人気のうんこドリルと牛乳がコラボ。おなじみのうんこ先生が、牛乳や酪農のことを解説する子ども向け小冊子です。



国際Dairyレポートを紙面リニューアル

国際グループ部長 新光 一郎



2020年創刊の業界・研究者向け情報誌「国際Dairyレポート」の第14号を、1月に発行します(今年度から年2回発行)。グローバル視点の情報源として、より親しみやすい紙面を目指します。



冬休みも毎日牛乳を飲もう！クーポンを配布

生産流通グループ次長 関 芳和



全国子ども食堂支援センター・むすびえ、イトーヨーカ堂、ローソンのご協力により、子どもたちの健康・成長のためにご家庭で購入しやすい牛乳割引クーポンを配布する取り組みを実施します。



「注目ワード」で最新ミルク情報をチェック！

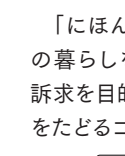
コミュニケーショングループ 奥平 三枝子



身近にあり当たり前だった大好きな牛乳の魅力をJミルクに来て知り、さらに好きになりました。おいしくて栄養価の高いミルクの最新情報をWEBサイトで見やすくご紹介します。

地域にのこる酪農乳業の痕跡を探して

コミュニケーショングループ部長 林 雅典



「にほんの酪農・歴史さんぽ」は、地域の暮らしを支えてきた酪農乳業の価値訴求を目的に、専門家の協力でその痕跡をたどるコラムとして好評連載中！



編集後記



「連携」「一丸」「横断的」といった呼び掛け以前に、すでに仲間や地域を巻き込み行動されている方々にたくさんお会いしています。信念を持って実直に取り組む皆さまとより一層つながり、共に業界の価値をさらに高める活動を続けてまいります。

コミュニケーショングループ 課長 鈴木 浩子
milkday@j-milk.jp (ご意見・ご感想お待ちしております)

お申し込み方法

①お名前 ②ご所属 ③メールアドレスをご記入の上、下記までご連絡ください。

milkday@j-milk.jp

Googleフォームからも登録できます



第5期中期3か年(2024~2026年度)に向けて

「成長性・強靱性・社会性を備えた、力強く成長し信頼される持続可能な産業」を実現するための新たな時代を見据えた3か年と位置づけて、ステークホルダーとの関係を強固にして、役職員一丸となって取り組みます。

役員名簿 (任期:2025年定時総会)



Jミルク 役員名簿



専務理事
内橋 政敏



常務理事
清水 隆司



事務局長
大平 昭彦



事務局次長
林 雅典