

j-milk リポート

vol-18
2015.AUTUMN

特集1 ■ 乳の価値向上と生産基盤の強化に向けて
～宮原道夫Jミルク会長インタビュー～

特集2 ■ 乳の学術連合の窓
日本の“乳文化”を世界へ伝える
～日本人だから気づける、人と乳の関係性～
小長谷 有紀 氏 大学共同利用機関法人 人間文化研究機構 理事

特集3 ■ グローバルな視点で、乳の未来をデザインする
～GDP 日本会議 2015 で国際的な課題と乳の価値を共有～



CONTENTS

- 03 **特集1**
乳の価値向上と生産基盤の強化に向けて
～宮原道夫Jミルク会長インタビュー～
- 04 **特集2**
日本の“乳文化”を世界へ伝える
～日本人だから気づける、人と乳の関係性～
小長谷 有紀 氏 大学共同利用機関法人 人間文化研究機構 理事
- 06 **特集3**
グローバルな視点で、乳の未来をデザインする
～GDP 日本会議 2015 で国際的な課題と乳の価値を共有～
- 09
牛乳乳製品の摂取と、がん・生活習慣病の関わり
～国内外のコホート研究の成果から～
- 10
乳の学術連合・合同現地研究会 in 北軽井沢
～健康・科学・文化・教育・食料生産の視点で探る「乳の価値」～
- 12
乳和食の価値向上と普及を目指して
～乳和食指導者講習会を開催～
- 13
乳和食特設 Web サイトのご紹介
～乳和食の具体的メリットと調理法をわかりやすく解説～
- 14
「食と教育」に関する研究成果を発表
～「牛乳食育フォーラム」を開催～
- 15
米飯給食と切り離し、「ドリンクタイム」を設定
～新潟県三条市の方針に対するJミルクの見解～
- 16
平成 27 年度の生乳及び牛乳乳製品の
需給見通しと当面の課題について
- 18
Jミルクの活動日誌
- 19
スタッフ紹介・今後のスケジュール・編集後記



乳の価値向上と 生産基盤の強化に向けて

特集 1

～ 宮原道夫 Jミルク会長インタビュー ～

今年6月に就任した宮原道夫 Jミルク新会長に、乳の価値向上や生産基盤強化など、酪農乳業をめぐる課題と Jミルクの今後の取り組みについて聞いた。

危険水域にある「食料自給力」

— 日本人の健康栄養面の課題と乳の価値についてどのように考えますか。

宮原：もっとも重要な価値は、骨と筋肉の強化につながる栄養が豊富なことです。全世代でカルシウム不足が問題視され、高齢者や子どもたちの筋力低下が指摘される中、吸収率の高いカルシウムと筋肉を強化する良質なたんぱく質が一度に摂れる牛乳は、日本人の健康づくりにとって欠かせない食品です。

また、メタボや高血圧など生活習慣病の予防効果を示す、多くの科学的データも得られています。最近では認知症や熱中症の予防に関するデータも発表されており、まだまだ研究の余地があると思っています。

さらに、日本人の食生活の大きな課題である減塩に対しても、牛乳をうまみとして使う乳和食が貢献できます。乳の新しい価値として、Jミルクでも普及を支援しています。

— 世界人口は2050年には90億人に達すると見込まれています。食料の確保、持続可能性は将来の大きな課題です。

宮原：食料自給率が40%を切る日本にとっては特に深刻な問題で、質の高い食料の安定確保を目指す農業改革が進められています。どの農産物も大切ですが、国民の健康を守るという国の役割を考えると、牛乳は他の食品と同じレベルでは扱えないと思います。牛乳のように、子どもの成長にとって必須であり、だれもが手軽に栄養を摂れる食品は他にありません。こうした価値を発信し、国に働きかけていくことも、Jミルクの重要な役割です。

国産品質を守りながら生産基盤の安定化へ

宮原：牛乳は栄養が豊富だけでなく、100%国産の食品であることも、国民の安心感を支えています。それだけに、携わる者の責任は重大です。日本の商品が海外で評価される最大の要因は品質。牛乳も同じで、世界一の品質を目指さなければ、国内のお客様からも、海外からも認められないと思います。

酪農生産基盤の強化は大きな課題ですが、生産性の向上が「国産品質」のイメージを崩す結果になってはいけません。Jミルクとしても、業界全体での品質向上の取り組みを支援していきたいと思っています。

— まとめて、今後の酪農乳業におけるJミルクの役割をご説明ください。

宮原：ひとつは、乳の価値を高め、普及することです。乳の学術連合とも連携し、科学的なエビデンスに基づいた価値向上と普及を図っていきます。

アンチミルクの動きに対しても、科学的データを用いて説明し、牛乳乳製品の価値をお客様に正しく理解してもらう努力が重要です。

もうひとつの役割は、需要と供給の安定化に向けた働きかけです。この点は国も積極的に議論に参加し、具体的施策を検討していただいています。酪農乳業の生・処・販、つまりサプライチェーン全体が参加する組織という強みを生かして、今後も働きかけと活動を続けていきます。生産基盤の安定化と強化に向けて、酪農乳業界全体が連携して取り組んでいきたいと考えています。



特集 2

日本の“乳文化”を世界へ伝える

～日本人だから気づける、人と乳の関係性～

小長谷 有紀 氏 大学共同利用機関法人 人間文化研究機構 理事

遊牧や搾乳の起源を探り、乳の利用を人類の社会・文化史に位置付ける研究が、日本では盛んに行われている。こうした視点から乳を理解することは、わが国だけでなくアジア諸国の乳文化の発展にも寄与するものと期待されている。モンゴル研究の第一人者として知られる文化人類学者で「乳の学術連合・乳の社会文化ネットワーク」幹事の小長谷有紀氏(大学共同利用機関法人 人間文化研究機構 理事)に、文化人類学の観点から見た「乳」の価値や研究の意義について聞いた。

原点は「辺境育ち」の研究者として歩み

— 先生がモンゴル研究に取り組まれたきっかけは。

小長谷：大学三回生の時にモンゴル語を学び、現地で使ってみたくて留学したことがきっかけです。モンゴルに留学した、初の日本人女子学生の一人でした。

文化人類学は、言語を学び、現地の人と生活を共にするフィールドワークを基本とする研究ですが、当時のモンゴルは社会主義だったため自由な活動はできませんでした。それでも現地へ行って見て、従来書かれてきたことと自分が見ているものの違いを感じ、今度は自分が発信する側になりたいと思い、研究者の道へ進んだのです。女性、モンゴル、文化人類学というのは、当時の学問の世界ではどれも「辺境」ですから、私はあらゆる意味で「辺境育ち」の研究者ですね。

一方で日本には、遊牧や搾乳の起源を研究する伝統があります。当時は梅棹忠夫先生が遊牧の起源を、谷泰先生が搾乳の起源を研究しており、モンゴルも対象にしていました。そうした先人の研究成果も参照しながら、モ

ンゴルの生活文化を学問の俎上に載せ、文明的に意義づけてきたのが私の仕事です。

— 長年にわたる研究が評価され、2013年に紫綬褒章を受章されました。

小長谷：日本とモンゴルの交流が当たり前になった今、その素地をつくった開拓者としての功績を評価していただいたのだと感謝しています。

また、今年9月には、モンゴル科学アカデミーから名誉博士号を授与されました。モンゴルでは社会主義体制の終了後、社会主義時代の出来事への関心が一挙に失われました。その中で私は、現地のお年寄り取材し、じゃがいもやパン、鉄道など、現代モンゴル人が普通に享受しているものを初めて受け入れた頃の様子などを聞き取り、モンゴル語でまとめました。記憶の発掘は当該世代の人が生きている間にやらなければいけないのですが、現地の人にとって当たり前のことは研究対象にならず、やり過ぎてしまうことがあるのです。それをすくい上げた研究が、現地で評価された結果と受け止めています。



乳はサステナビリティの始まりであり象徴

— その後、梅棹忠夫の研究にも取り組んでこられました。

小長谷：国内における文化人類学の先駆者である梅棹先生は、戦前からモンゴルでのフィールドワークを行っていましたが、その研究資料は書籍化もされず未整理だったのです。梅棹先生が、60代後半に視力を失った頃から、私がモンゴル関連の資料を整理する仕事を始め、没後には全資料の整理に携わるようになりました。

彼が残した膨大な資料をアーカイブすることは、日本の学術アーカイブの構築につながる作業であり、文化人類学者としての「梅棹忠夫」という「巨人」を解題する仕事でもあります。この研究を通じて、自分が経験する以上のことを疑似体験し、大きな研究目線を得させていただいていると感じています。

— 文化人類学から見て「乳」を、どのように捉えていますか。

小長谷：狩猟から遊牧、牧畜への転換は、動物を殺さずに利用することを意味します。人類が生物の一種類に過ぎないことを理解し、他の生物と一緒に生きていくということ。つまり乳は、人間以外のものと共生する「サステナビリティ」の始まりであり、象徴なのです。

遊牧や搾乳の研究は、世界的に見ても日本が突出して進んでいます。日本人は世界の乳利用文化の歴史からすると、後から参加したために、「よそ者」としての視点を持っています。搾乳の起源のような根本を問い直すような客観性がある上、乳自体に西洋から入ってきたハイカルチャーとして捉えていることもあり、長年にわたって研究が続けられてきたのではないのでしょうか。

乳利用が根付いてきたのは最近である日本人だからこそ、利用の開始から暮らしのなかに浸透する過程で気づけた乳の意義や価値がたくさんあります。今後は日本人だからこそ解明できる乳の価値を、世界に向けて伝えていくことが大事です。また、サステナビリティや文明史など「乳理解」につながる情報と「乳利用」をセットにして、特に乳利用の文化が発展しつつあるアジアなどへ発信していくことも重要だと思います。それは、アジア諸国における乳利用の文化的発展に日本が貢献することでもあります。

産学連携のあるべき姿が、「乳の学術連合」の活動に

— 小長谷先生が所属されている「乳の学術連合」の活動意義についてお聞かせください。

小長谷：個別企業ではなく産業界が学術研究助成を行い、研究者も個人ではなくネットワークで参加している組織は極めて珍しく、産学連携の最強のお手本になると思っています。

研究者はいわば個人NPOで、50年、100年先を見据えて、幅広く考えられるメリットがあります。そういう人たちがもたらす知見は、業界にもプラスになると思うのです。そこで重要なのは、研究者が御用学者にならないこと。批判も含めて提言し、業界もそれを受け入れる関係づくりが重要です。

私個人としても、乳の学術連合や所属する社会文化研究グループの活動から多くのものを得ています。特に、分野や立場の違う研究者たちとのダイアログを通じて自分の思考が形になり、自説が強化されていく異業種交流はありがたいです。

今後は、例えば理系の先生方の研究を私たちが「フィールドワーク」させてもらい、研究成果を別の視点で価値づけるといった活動もできそうです。その異業種交流から生まれる知見や提言を産業界が使っていただければ、さらにいいコラボができると思います。乳の学術連合には、こうした産学連携の真の姿を目指す活動を期待したいですね。

社会文化的、人類史的な視点からの乳の意義の研究は、乳業界にも多くの示唆を与えています。Jミルクとしても今後、研究者の皆さんの活動や交流をお手伝いしていきたいと考えています。

小長谷 有紀 氏

(大学共同利用機関法人 人間文化研究機構 理事)

1981年京都大学文学部史学科卒。京都大学大学院文学研究科博士課程満期退学。京都大学文学部助手を経て、1987年より国立民族学博物館に所属。2014年より現職。専門は文化人類学、モンゴル地域研究。2011年度の同博物館特別展「ウメサオタダ展」で実行委員長を務める。



グローバルな視点で、乳の未来をデザインする

～ GDP 日本会議 2015 で国際的な課題と乳の価値を共有～

特集3

世界各国の乳業メーカーや酪農乳業団体などで構成する「Global Dairy Platform」(GDP)が主催する「GDP 日本会議 2015」が、7月28、29日に都内で開かれた。日本では初開催となる会議で、初日はフォーラムとセミナー、2日目にはワークショップを実施。世界の食糧・栄養・健康問題において乳が果たす役割を再確認するとともに、GDPのマーケティングやコミュニケーション分野の事業内容を踏まえながら、乳の価値、理解促進につながる戦略のあり方について、日本の酪農乳業関係者が理解を深めた。

世界の酪農乳業界が国境を越えて連携する場に

会議初日のフォーラム「世界の食糧・栄養の動向と乳の役割」では、グローバルな食糧・栄養問題の解決に向けた牛乳乳製品の貢献と、日本の現状分析について、3人の専門家が講演した。

冒頭、主催者を代表してあいさつしたGDPのジェイ・ウォルドボーグ副会長は、「世界人口の増大と経済発展により、栄養面はもちろん、持続可能な食糧システムとしても価値を持つ牛乳乳製品の需要は拡大を続ける」と展望した上で、「情報社会におけるコミュニケーション対応が課題」と指摘。「業界全体で情報発信のノウハウを共有し、国境を越えて連携を深める機会として、本会議を活用してほしい」と呼びかけた。

続いて、GDP日本会員を代表してJミルクの宮原道夫会長があいさつした。「これからの世界には、持続可能な食糧生産体制と、必要な栄養を人々に適切に届けるシス

テムが必要。ミルクに関して、食糧や栄養としての意義、酪農乳業の産業的役割を追求することが求められている」とし、「私たちに必要なのは、世界の酪農乳業が連携してミルクの価値を再構築し、未来をデザインすること。本会議がその一助となることを期待したい」と述べた。



報告

ドナルド・ムーア 氏

GDP 専務理事

世界の酪農セクターにおける GDP の機能と役割

GDPは、酪農乳業が直面する共通課題に連携して対応するため、アメリカなど4か国の乳業メーカーや協同組合により2006年に設立された。現在では、日本の各メーカーやJミルクを含む世界39か国の企業・団体が参加している。

共通課題としては、乳製品の栄養的価値の研究、持続可能性への貢献、コミュニケーションや広報面での連携がある。GDPでは、乳の栄養に関連する研究活動の支援や、酪農の持続可能性に関する国際的枠組みの構築、各国の担当者が情報共有しマーケティングのプラットフォームを作成するワークショップの開催などを通じて、これらの課題に対応している。

今後の新たな目標は、酪農乳業の役割を再構築し、栄養の安全保障、持続可能性、長期的な視野に立った酪農乳業の開発・発展の視点から、包括的な戦略を取りまとめたいと考えている。

PROGRAM

07.28

- 1 世界の酪農セクターにおけるGDPの機能と役割
GDP 専務理事 ドナルド・ムーア 氏
- 2 世界の食糧・栄養問題に対し、今後、乳はどのように貢献できるのか
GDP 栄養安全部門主査 (全米酪農会議科学部門 主任専門官) グレグ・ミラー 氏
- 3 現代日本の健康・栄養の諸課題と乳の役割
東京農業大学 教授、東京大学 名誉教授
(乳の学術連合 牛乳乳製品健康科学会議 幹事) 清水 誠 氏
- 4 世界の食糧・栄養の主要課題と乳たんぱくの可能性
マッセー大学 リデット研究所 (ニュージーランド) 教授
ポール・モーハン 氏



講演 1

グレッグ・ミラー 氏

GDP 栄養安全部門主査
(National Dairy Council
(全米酪農会議)科学部門
主任専門官)

世界の食糧・栄養問題に対し、今後、乳はどのように貢献できるのか

世界人口は2050年には95億人前後に達すると見込まれ、技術革新により食糧生産量を大幅に増やさなければならぬ。持続可能な食糧システムである酪農と、豊富な栄養素を含む乳は、世界の食糧・栄養問題に多様な解決策を提示することができる。

アメリカでは、生後12か月以降の小児から成人、高齢者まで、生涯にわたる牛乳乳製品の摂取を推奨している。小児の成長はもちろん、成人の心臓病や2型糖尿病リスクの低下、高齢者の骨粗鬆症予防や筋肉量の維持につながる効果が認められている。

こうした慢性疾患の低下で、アメリカ国内では5年間で2140億ドルもの医療費節減につながるという試算もある。乳と健康の関わりについては世界中で多くのエビデンスが収集されている。われわれもこれら最新の成果を活用し、乳が健康な食事の一部として重要であることを、広く社会に訴えていかなければならない。



講演 2

清水 誠 氏

東京農業大学教授、
東京大学名誉教授(乳の学術連合
牛乳乳製品健康科学会議 幹事)

現代日本の健康・栄養の諸課題と乳の役割

現代の日本は、子どもの体力低下、若い女性の痩せの問題、中年層では生活習慣病やメタボ、さらに要介護状態の高齢者の増加と、全ての年代で健康問題を抱えている。その多くが食生活や栄養の問題、特にたんぱく質の不足と関連している。



牛乳は良質なたんぱく質に加えて、カルシウムをはじめとするミネラルも豊富だ。カルシウムの吸収率が高い上、骨形成を促進する成分が含まれることもわかってきている。さらに牛乳のたんぱく質には、筋肉の強化、脂質代謝や糖代謝の改善、肝機能や免疫機能の改善など、さまざまなパワーがあることも明らかになっている。

最近の研究では、乳糖不耐の症状も大腸の腸内細菌叢を改善することで軽減できる可能性が示されている。牛乳とヨーグルトを中心とする乳製品が上手く活用され、日本人の健康に貢献してくれることを期待したい。



講演 3

ポール・モーハン 氏

マッセー大学 リデット研究所
(ニュージーランド) 教授

世界の食糧・栄養の主要課題と乳たんぱく質の可能性

人間の健康に関わるたんぱく質の重要性が明らかになるにつれ、近年は各国で摂取推奨値が上方修正されており、今後も世界的にたんぱく質の需要は増大していくと考えられる。

そこで大切なのは、食品ごとのたんぱく質の「品質」をどのようにして測定し、発信していくかだ。たとえば牛乳には必須アミノ酸のひとつロイシンが豊富に含まれているが、従来の測定方式ではアミノ酸消化率などを正確に把握できないため、過小評価されることがわかっている。

近年では、たんぱく質の品質を個々のアミノ酸の消化率で説明する計測値「ダイアス」が推奨されている。こうした最新の知見を活用して、他の食品と比較した乳たんぱく質の優位点を整理・発信していくことが、世界的なたんぱく質需要の増大を酪農乳業にとってのチャンスに変える方策だと考える。

乳の価値を正しく伝える実践的な戦略を検討

会議初日の夜には、GDPの日本国内会員を対象とするCEOセミナーが開かれた。主催者を代表してGDPのジェイ・ウォルドボーク副会長があいさつしたのに続き、ドナルド・ムーア専務理事が、「GDPの事業運営の現状と課題、今後のスキーム」と題して報告・提案。参加者は、各国の最新動向を参考に、日本の酪農乳業に貢献するためのGDPの活動のあり方について意見交換した。

29日には、「ミルクの正しい価値理解を促進するためのコミュニケーション戦略」をテーマにしたワークショップが開催された。乳業メーカーや生産者団体の広報担当者らが参加し、日本でも近年目立ち始めている「アンチデイリー(ミルク)」の動きへの戦略的対応の

あり方を検討した。

前半の課題提起では、GDPでコミュニケーションを担当するジェロウ・ボードイン役員が、世界各国のミルクに関する諸言説の動向とGDPの戦略を説明。Jミルクの前田浩史専務理事が、日本国内の現状とJミルクのコミュニケーション戦略を報告した。

続いて学習院大学の上田隆穂教授が、新潟県三条市の学校給食での牛乳の扱いを具体例に、社会やメディアの反応と対策について解説した。

この後、参加者は乳の学術連合の研究者などもまじえてグループ討論。ミルクの正しい価値理解を促進するためのコミュニケーション戦略を検討し、日本における実践的なアクションプランを立案した。まとめでは、各グループが成果を発表し、全体で共有した。



PROGRAM

07.29

- 1 世界のミルクに係る諸言説の動向とGDPのコミュニケーション戦略
GDP コミュニケーション担当役員 ジェロウ・ボードイン氏
- 2 日本のミルクにおけるアンチミルクの動向とコミュニケーション戦略、課題
Jミルク 専務理事 前田 浩史
- 3 三条市問題に係る情報拡散とメディアの対応の事例からみた課題と対策
学習院大学 経済学部 教授 上田 隆穂 氏
- 4 ワークショップ
ミルクの正しい価値理解を促進するためのコミュニケーション戦略
～アンチミルクに対抗するためのアクションプラン～

GDP・IMP^{*} Meeting in コペンハーゲン

6・21 → 6・23

GDP日本会議の開催に先立って行われたGDP・IMP MeetingにJミルクスタッフが参加した。現地の模様を紹介する。

コペンハーゲンは欧州でも特に物価が高く消費税は25%。空港で購入した500ml ミネラルウォーターは日本円で約400円もする。乳製品は比較的安く、牛乳(乳脂肪1.5%)は、リッターの紙パック売りで180円前後。また、低脂肪乳は他に0.5%もあるが、成分無調整牛乳は見当たらなかった。チーズ類は種類が豊富だが、ヨーグルト類は種類が少なく、4連パックなどは売られていない。

2日目のワークショップは、酪農や乳業におけるアフィニティグループの活用や、インフルエンサーのグルーピング化、その中での重要度合の決定など、1グループ8人程で討議(45分)×3回を午前から午後にかけて行った。最後に、各グループのファシリテーターによるプレゼンタイムがあった。昨年のバリ会議の参加者も見受けられたが、新たなメンバーとも交流することができた。

最終日のコペンハーゲン・ファー(ミンク毛皮養殖団体)の見学では、ミンクの毛皮の保管、仕分け、品質チェック、競り会場などを見学し、その後レクチャーを受けた。デンマークの主要産業だが、動物由来ということでのアンチの動きにさらされている酪農とは、境遇が似ているとの示唆もあり、良い見学の機会であった。

※International Milk Promotion Group



ワークショップ

牛乳乳製品の摂取と、がん・生活習慣病の関わり

～国内外のコホート研究の成果から～

Jミルクが主催する第40回メディアミルクセミナーが9月15日に開催された。今回は、岐阜大学大学院の永田知里教授が、牛乳乳製品の摂取とがんや生活習慣病の発症リスクの関連について、国内外のコホート研究などから得られた知見をまじえて発表した。

食品摂取と疾病発症リスクの関連を探る

食習慣と、がんや生活習慣病の発症リスクの関連については、各国でさまざまな研究が行われている。研究方法によってエビデンスの確かさが異なり、最もエビデンスが高いのは、例えば牛乳を一定量飲んでもらうグループと飲まないグループを設定する無作為割付介入試験だ。しかし、こうした介入を長期間継続することは難しい。

そこで、各自の食習慣やライフスタイルをあらかじめ調査した上で、対象集団を長年追跡するコホート研究と呼ばれる手法がとられる。牛乳乳製品ならば、過去1年間の平均的な摂取頻度と1回の摂取量から各対象者の摂取量を推定し、その後の生活習慣病発症状況を調べることにより、発症リスクを相対危険度として計算する。

近年は日本でも比較的大規模なコホート研究が行われるようになってきている。私たちのグループが岐阜県高山市で行っている高山スタディもその一つで、約3万人を対象に1992年から追跡調査している。開始から10年後に牛乳乳製品摂取と糖尿病の発症について、16年目には循環器疾患の発症との関連を調べた。いずれも、統計的に優位な差は見られなかった。

国内のその他のコホート研究では、牛乳を多く摂取しているグループでは脳卒中の死亡リスクが2割ほど下がるという結果が出ている他、女性の場合は循環器疾患の発症リスクが3割低くなったという報告もある。

牛乳乳製品が循環器疾患のリスクを低減

このように、人を対象にしたコホート研究は結果にはらつきが出るのが普通で、一つの結果だけで因果関係を結論づけることはできない。複数の研究結果をまとめて評価するメタアナリシスなどの手法により、総合的に判断する必要がある。

12の研究結果を基にした海外のメタアナリシスでは、牛乳乳製品の摂取量が多いと心疾患は約8%、脳卒中は約20%、糖尿病は15%ほど発症リスクが下がったという報告がある。循環器疾患に関しては、総体的に見てリスクを下げる結果が出ている。

一方、牛乳乳製品摂取とがんとの関連を調べた海外のメタアナリシスでは、前立腺がんは発症リスクが9%上がり、大腸がんは19%下がるという結果が出ている。牛乳では有意な差が見られるが、チーズなど乳製品では統計的に有意とは言えないとされている。世界がん研究基金が発行しているレポートでも、牛乳は大腸がんの発症リスクを下げる可能性が高く、前立腺がんについては上げる可能性があるとしている。

日本における研究のレビューでも、がんの発症リスクに関しては同様の評価で、牛乳はリスクを下げるが、チーズなどの乳製品は必ずしもそう言えないという傾向が出ている。

ここで注意したいのは、リスクを上げる、下げるという概念に対しては、確実、可能性大、可能性ありといったエビデンス性の解釈が付与されていること。現在の疫学研究では、食品摂取と疾病発症の関連で「確実」と評価できるものはほとんどなく、大半は「データ不十分」となっている。今後は、牛乳乳製品の摂取と、特にがんの発症との関連を調べるコホート研究自体が増えていく必要がある。それらを総合的に評価することによって、より確実性の高い判断ができるようになると思う。



永田 知里 氏
(岐阜大学大学院医学系研究科教授)

1988年岐阜大学医学部卒業。1994年岐阜大学大学院医学研究科修了。岐阜大学医学部助教授を経て、2005年より岐阜大学大学院医学系研究科教授（疫学・予防医学分野）。高山市の住民を対象とするコホート研究のリーダーを務める。

乳の学術連合・合同現地研究会 in 北軽井沢

～健康・科学・文化・教育・食料生産の視点で探る「乳の価値」～

乳の学術連合では、8月8～9日に合同現地研究会を群馬県北軽井沢地区で開催し、会員の国内研究者ら25人が参加した。本研究会は、社会の多様で複雑な課題に対して、牛乳乳製品、酪農生産や乳業産業の価値や役割を明らかにするとともに、社会に貢献するための今後の活動のあり方や方向性について考えることを目的に行われたもの。乳の学術連合の研究グループである「牛乳乳製品健康科学会議」「乳の社会文化ネットワーク」「牛乳食育研究会」に所属する医学、健康栄養学、食品科学、食文化、文化人類学、農業経済、マーケティング、教育学など、国内各分野研究の第一人者が、2日間にわたるディスカッションで今後の活動の方向性をまとめた。

PROGRAM

開催場所：群馬県北軽井沢地区

8.8

1. KC 牧場視察
2. 報告及び提案
「『乳の学術連合』活動の現状及び成果と活動視点」
3. 研究者による意見発表

8.9

1. ワークショップ
「取り組むべき重点研究テーマとアプローチ方法」
2. グループ発表と質疑応答
3. 総括討論
「領域横断的に社会の共通課題に対応するための活動の方向性」

グループ及び共同での活動について、目的や主な活動内容、研究成果を報告。発足以来3年間の活動や研究で議論されてきた内容から、共通して取り組むべき社会的課題への活動視点などを提案した。

具体的な活動視点としては、①健康寿命の延伸や子どもたちの健康・栄養管理、②日本の食文化や、食を通じた「いのち観」の形成、③食料生産の持続可能性、④乳の栄養やおいしさの特殊性・独自性など、乳の価値が果たす役割を挙げた。

また、各研究グループの関係性については、「社会や超高齢化社会へ対応し健康寿命の延伸」を健康科学グループが、「持続可能な食料生産・食生活・食文化形成」を社会文化グループが研究し、そこで明らかになった乳の価値を社会や人々が受容する能力や態度の育成を食育研究グループが行うなどの関係性を示した。

参加者は、前田事務局長による報告や提案を受け、それぞれの研究領域の視点から意見を発表した。

社会課題に対応する「乳の価値」解明 人々が受容する態度・能力育成を

研究会初日は、北軽井沢地域に52戸ある牧場のうち、約300頭を飼養するKC牧場(群馬県長野原町、重原欽三社長)を視察後、嬭恋村の会議施設へ移動。乳の学術連合運営委員会委員長で牛乳乳製品健康科学会議代表幹事の折茂肇氏のあいさつに続き、事務局からの報告・提案、研究者による意見発表などを行った。

前田浩史・乳の学術連合運営委員会事務局長からの報告と提案では、健康科学、社会文化、食育の各研究



KC 牧場視察



現地研修会での会議

ワークショップ形式で研究討議活動・ 研究の方向性をまとめる

研究会2日目は、ワークショップ形式により行った。今後、重点的に研究を深める必要がある「乳の価値や役割」について、前日の課題提起や意見発表を踏まえながら、健康科学・社会文化・食育の各研究グループに分かれ、具体的な方向性を整理して発表した。

QOL 向上のためのライフステージ別研究に重点 (牛乳乳製品健康科学会議)

健康科学グループは、人間総合科学大学の桑田有教授をファシリテーターにグループで討議し、京都大学大学院の大日向耕作准教授が発表した。発表では、QOL (Quality Of Life) 向上のためのミルクの役割について、「小児期の適切な食選択能力の育み方」「若年期のスポーツ栄養」「中年期における生活習慣病予防」「高齢期のフレイル・ロコモへの効果、認知症や骨粗鬆症(骨折)の予防」など、ライフステージ別の視点で課題を整理。科学的根拠の確立を目指すために、例えば牛乳摂取と血中カルシウムの関係性などの実証データ蓄積を行うための研究体制強化が必要とした。

また、ミルクの「おいしさ」を定義づける科学的根拠、自販機向けや宇宙食、和食に合う牛乳など「次世代ミルクの開発」の研究。アンチミルクへの組織横断的な視点を取り入れた対応と、医療関係者の誤った認識を解消するための取り組みの必要性も強調した。

伝えるための「おいしさの記憶づくり」を探究 (乳の社会文化ネットワーク)

社会文化グループは、人間文化研究機構の小長谷有紀理事がファシリテーターと発表を行った。

牛乳をより多く飲んでもらうためには「体に良い」という有用性研究や訴求だけでなく、「おいしさ」「楽しさ」の訴求も必要と提案。「おいしさの記憶をつくる」というキーワード設定から、食べ手、作り手の記憶のつくられ方や、牛乳以外の料理や食材が我が国の食生活にどう浸透したかを研究する必要があるとした。



また、酪農家の後継者不足や乳業メーカーの牛乳事業の収益性の低さなどを踏まえて、酪農乳業の将来を見通した場合に、サプライチェーン全体を支援する一例として「酪農の経営診断マニュアル作成」などの対策案が出された。

さらに、食事や食料といった視点でミルクを利用していただくための、歴史・文化も踏まえた研究の重要性も提示した。

乳の価値を通して社会で求められる能力・ 態度の育成を(牛乳食育研究会)

食育研究グループは、大妻女子大学の石井雅幸准教授がファシリテーターと発表を行った。

まず「酪農」「乳」「消費者」の関係性を俯瞰して捉える視点育成が必要とし、その上で乳の栄養・文化・歴史などの視点からみた価値を通して、社会で求められる能力・態度を育成するための研究が求められるとした。

具体的には、「ミルクの栄養科学」「世界と日本における乳文化の比較」「日本の食生産の歴史と乳の位置付け」を成人向け、子ども向け、教育者向けに伝えるための教育プログラム開発を行う。必要となる乳の価値解明は他の研究グループと連携するものとし、そのための研究体制も提案した。

また、2020年東京五輪を意識して、日本人の体力向上とも関連付けた研究の工程表を提示した。

発表後の総合討論では、共通して取り組む横断的研究として、主に「ミルクのおいしさ」に着目した多様な視点での研究やアンチミルク対応などに対する意見が出された。また、今後の活動内容については、プレス懇談会や合同での研究報告会の開催といった提案があった。

最後に、乳の学術連合運営委員会副委員長で乳の社会文化ネットワーク代表幹事の和仁皓明氏があいさつし、2日間の研究会を終了した。

乳和食の価値向上と普及を目指して

～乳和食指導者講習会を開催～

Jミルクが主催する酪農乳業関係者向け「乳和食指導者育成講習会」が7月30日(東京)、8月7日(札幌)の2会場で行われた。料理家の小山浩子氏が、乳和食の減塩効果や調理のポイントをデモンストレーションをまじえて解説。参加者は調理実習を通じて乳和食を学んだ。



調理実習を楽しむ参加者(東京)



講演会(東京)



調理実習(札幌)

牛乳の分量を守ることで出来る、おいしい乳和食

講習会では、小山氏が乳和食のコンセプトや調理のポイントを解説し、調理デモンストレーションを行った。調理実習では、参加者が「さばのミルクみそ煮」を中心に5種類の乳和食調理法を学んだ。

小山氏は「牛乳の分量をきちんと守ることで、牛乳の味を感じることなく、和食の風味を損わないおいしい乳和食ができる」と調理の注意点を説明した。

実習後の質疑応答では「乳和食の日持ちはどれくらいか」「文章だけでは伝わらない臨場感を味わえた」など、参加者との意見交換が行われた。

小山氏は「レシピ本を出版してから3年経つが、メディアが今でも取り上げてくれていることから乳和食が徐々に浸透していると実感している。今日の参加者にもレシピに掲載している牛乳の分量をきちんと守るということの意味を理解して皆様のオリジナルレシピを考案してほしい。皆様の協力が、今後の乳和食普及につながるので、この講習会がヒントになれば幸い」と乳和食普及に対する思いを語った。

おいしい減塩法としての乳和食

和食は一汁三菜を基本とする日本の食事スタイルで、栄養バランスにも優れていることから健康食として世界でも注目されている。その一方で、和食は食塩の過剰摂取や、カルシウム不足になりやすい欠点がある。

健康寿命の延伸が求められる中、日本人の1日の平均食塩摂取量は約10gと摂取基準を大きく上回っている。塩分の過剰摂取は、高血圧や生活習慣病の要因になるため、最新の食事摂取基準では2gの減塩を行うことが当面の目標となっている。

一般的な減塩食では味が薄い、おいしくないなどの意見が挙げられる。しかし乳和食では、和食に牛乳を取り入れることで、塩や味噌、醤油などの調味料の量を減らしても、牛乳の旨みやコクでおいしい和食ができる。小山氏は「おいしく減塩をコンセプトに健康効果をアピールしながら、牛乳を食べるといふ新しい食文化を創り出し、伝えていきたい」と述べた。

乳和食を失敗なく作るポイント

- 1 種類別「牛乳」を使用
- 2 計量は正確に
※計量カップを使用
- 3 調理はこびりつきにくい鍋で
※テフロン加工等
- 4 落とし蓋は通気性の高い素材で
※クッキングシート等



調理時の注意事項

- ◎ 落とし蓋のみで蓋はしない
- ◎ 牛乳が沸々と煮立つまでは、やや強火で加熱
- ◎ その後、中火よりやや弱火にし、野菜は10～15分、肉、魚は10分煮る

乳和食特設 Web サイトのご紹介

～乳和食の具体的なメリットと調理法をわかりやすく解説～

Jミルクでは、日本人の減塩に貢献するため、乳和食の普及に取り組んでいます。今年3月から「乳和食特設 Web サイト」を新設し、乳和食のメリットやレシピ、調理動画を掲載し情報発信を開始しました。さらに8月には乳和食レシピをダウンロードして使用できるリーフレットを掲載しましたので、ご活用ください。

<http://www.j-milk.jp/nyuwashoku/>

だしは不要！
かぼちゃのミルクそぼろ煮

2015年3月25日
印刷ページへ

短つゆとミルクと少量の味噌で簡単

▼栄養成分 (1人分)

エネルギー	198kcal
たんぱく質	11.0g
脂質	5.6g
カルシウム	102mg
コレステロール	35mg
食塩相当量	0.9g

▼材料 (2人分)

かぼちゃ	1/8個(正味200g)
牛乳	200ml
めんつゆ(3倍濃縮)	大さじ1
鶏ももひき肉	60g
塩	少量

▼キーワード
乳和食

作り方

1. かぼちゃは種とわたを取り除き、2cm角に切り、塩取りをする。
2. フライパンに牛乳、めんつゆ、ひき肉を入れて煮で蒸げる。ひき肉がほぐれたら1のかぼちゃを加え、クッキングシートで蓋とし蒸をして中火にかける。
3. 煮立ったら火をやや弱くし、かぼちゃがやわらかくなるまで煮る。仕上げに塩を加え、味を調える。

○ひき肉は、旨味の濃い鶏もも肉を使いましょう。
○乳脂肪でビタミンAの吸収率もアップ。

レシピ紹介ページ Recipe

「だしにする」、「調味料をわる」、「ゆでる」、「溶く」、「酢を加える」の5つの調理方法別に乳和食の代表レシピ11品を紹介。各レシピには、1人当たりの栄養成分も掲載。さらに、食塩の少ない順に並べ替え、表示することもできます。

さばのミルクみそ煮
さばの味噌で旨みが抜けて減塩に！
いつものさば味噌煮より作り方はとっても簡単！

クリック

レシピを見る

さばのミ

料理家 小山浩子
さばのミルクみそ煮を作ります

調理動画ページ Video

各レシピページから、調理動画を閲覧することも可能。料理家の小山浩子氏が、調理のポイントを解説しています。

乳和食の特徴ページ About

乳和食のメリットや調理方法をわかりやすく解説。講習会などでご活用ください。



バナー掲載のお願い Banner

Jミルクでは現在、下記のバナーを掲載していただけるサイトを募集しています。詳しくは、担当者までお問い合わせください。
担当：Jミルク広報 G 関
TEL:03-6226-6351
Mail:y-seki@j-milk.jp
乳和食特設ウェブサイト URL
<http://www.j-milk.jp/nyuwashoku/>



すぐに使えるリーフレットダウンロードページ

乳和食特設サイトに掲載している全11種類のレシピと、乳和食のイメージを伝える2種類の表紙を自由に組み合わせることで使うことができます。さらに事業者名が記載できるデータも準備しています。

Leaflet

New-Washoku

今日から始める乳和食

01 02 03

New-Washoku

Milk

ミルクの和食革命！

のびす！
健康寿命

高血圧予防

New-Washoku

乳和食定食メニュー

New-Washoku

乳和食定食メニュー

New-Washoku

お酢とミルクで乳和食

「食と教育」に関する研究成果を発表

～「牛乳食育フォーラム」を開催～

牛乳食育研究会は8月26日、都内で開催したフォーラムで、平成26年度の学術研究の成果を報告した。「食と教育」に関連する委託研究8件の報告があり、最優秀賞に高知大学の柴英里氏、優秀賞に国立成育医療研究センターの小西瑞穂氏による研究が選ばれた。柴氏の研究報告を紹介する。

若者への教育的支援で 牛乳の習慣化へ



高知大学 講師
柴英里氏

柴氏は、「牛乳乳製品の摂取向上」という側面から、大学生を対象に行動変容ステージモデルを基盤とした調査研究を行った。

研究は2部構成で、「牛乳乳製品の摂取量の違いによる食生活や心身健康との関係」「牛乳乳製品摂取を促す食教育プログラムづくりの資料を得るための介入・評価」を報告した。

一つめの研究の結果では、牛乳乳製品を習慣的に摂取している者は、そうでない者に比べてミネラルやビタミンなどの摂取量が多く、不定愁訴やストレス度は低く、幸福度が高くなると報告。牛乳乳製品の摂取が心の健康にも重要な役割を果たしている可能性を示唆した。

また、疾病のない若者においても食生活が心身のコンディションに影響を与えることから、全てのライフステージにおいて牛乳乳製品の摂取を促す食育の重要性・意義が明らかとなった。

もう一つの研究では、牛乳乳製品摂取促進および食生活改善のためにデジタルツールなどを対象者に与え、自己調整学習を促した。

「間食をヨーグルトに切り替えるなどの行動変容があり、本介入が効果的であったと考えられる。しかし、今回のようなイベント的取り組みでは効果は限定される。食生活の改善や、自炊の習慣化には、自己調整学習だけでなく、さらなる教育的支援が必要」と若者向けの食育プログラム開発の必要性を指摘した。

牛乳食育研究会代表幹事の角屋重樹氏は講評で、「去年と比べて研究の質が高まっており、発表内容も良かったと感じた。ただし、要旨を書く際に研究の目的、方法、結果を明確に出してほしい。目的に対して結果は1つ、2つで十分である。また今後、柴先生が中心となり、他の分野の若手研究者もサブに付けて食育研究のリーダーになってほしい」と述べた。

発表者 & テーマ

- ➔ 幼児の「乳」を活用した体験活動における生命尊重概念萌芽とその教育効果 ―栽培収穫体験との比較から―
酒井 治子 東京家政学院大学 現代生活学部 准教授
- ➔ こころとからだを育む共有体験型「牛乳」食育プログラムの開発
吉本 優子 帝塚山学院大学 人間科学部 准教授
- ➔ 保育所・幼稚園における集団給食の意義の変遷と現代的意義の構築
大瀬良 知子 神戸女子大学大学院 客員講師
- ➔ 「乳」を取り込んだ食に関わる教育活動の実態と効果：ヨーロッパと日本の国際比較
木村 純子 法政大学 経営学部 教授
- ➔ 小学生、中学生、高校生の地域性、給食形態、運動習慣に応じた食教育に必要な乳製品摂取状況の実態調査
安達 瑞保 日本体育大学 児童スポーツ教育学部 助教
- ➔ 行動変容ステージモデルに基づいた乳・乳製品の摂取を促す食教育プログラムの開発 ―青年期を対象として―
柴 英里 高知大学 教育研究部 講師
- ➔ 異世代交流を取入れた「New(乳)育」プログラムの開発
大森 桂 山形大学 地域教育文化学部 准教授
- ➔ 牛乳アレルギーを持つ子どもの母親へのストレス介入プログラムの開発
小西 瑞穂 国立成育医療研究センター 生体防衛系内科アレルギー科 研究員

米飯給食と切り離し、「ドリンクタイム」を設定

～新潟県三条市の方針に対する Jミルクの見解～

新潟県三条市は6月30日、市内全30校の小中学校での学乳の提供を今年9月から中止することを発表した。同市では2008年より食育と健康づくりの一環として完全米飯給食を実施しており、2014年12月から2015年3月までの間、学乳の提供を試験的に停止していた。同教育委員会は「ご飯と牛乳の組み合わせが合わないのが中止の理由。給食とは別にドリンクタイムを設けて牛乳の提供は続ける」と説明している。市内小中学校30校のうち29校は牛乳配布の手間や時間を考慮し、給食の直後にドリンクタイムを設定。残り1校は昼休み後の授業開始前の提供という結果になった。Jミルクでは三条市での方針に対する見解を発表した。

これまでの学校給食の仕組み、関係者の努力を無にするものである

各社の報道によると、昨年来、学校給食での牛乳供給の中止を検討してきた新潟県三条市では、6月30日、臨時に開催された教育委員会で、本年9月から、牛乳を学校給食の献立から外し、時間帯をずらした「ドリンクタイム」で牛乳を提供することを、正式に決定した。

今回の決定によって、三条市では、学校給食の献立から牛乳が消えることになるが、この措置は、牛乳を上手に活用しながら栄養的なバランスを確保し、食育活動の推進と併せ、子どもたちの成長や健康を支えていくという、これまでの学校給食の仕組み、関係者の永年の努力や経験を無にするものであり、残念である。

ドリンクタイムに混乱が生じないように期待

三条市教育委員会は、「米飯給食と牛乳が合わない」ことを決定の理由としているが、事前に開かれた市の学校給食運営委員会では、委員から、「学校給食の牛乳の文化を奪わないでほしい」「子どもの感想や意見が反映されていない」「牛乳とご飯が合う、合わないは個人の味覚の問題であり、牛乳を出しても問題ない」など、教育委員会の方針に批判的な意見も相次いだと報道されている。

こうした意見が示すように、今回の決定は、一部の情緒的主観的な意向が強く働いているように感じられ、公的立場としての行政の決定理由としては相応しくないのではないかと。

なお、「ドリンクタイム」で、時間帯は変わるが、継続して牛乳が供給されることになったことについては、子どもたちの成長や健康にとっての牛乳の栄養的意義が、改めて理解されたものと受け止めたい。これは、三条市での牛乳中止の検討開始後、多くの専門的な立場の組織や研究者の方々が、学校給食における牛乳の役割について、適切なご指導をされてきたことの成果であり、心から感謝する。

ただ、「ドリンクタイム」の運営については、学校現場に全て任せるという内容となっており、学校現場など関係者の負担が相当に増えることが危惧されるので、混乱が生じないような適切な取り組みを期待したい。

京都市においても、牛乳は和食とは合わないとの声もあったが、最終的には、牛乳は学校給食において重要な役割を果たしているものとして継続が決定された。

いずれにしても、酪農乳業としては、引き続き、安全で品質の高い牛乳を学校に供給するとともに、京都市や三条市が提起した問題を十分に踏まえつつ、教育や栄養などの関係者とさらに連携を強め、食育活動などを通して、牛乳の価値を正確に理解していただくよう、努力してまいります。



平成 27 年度の生乳及び牛乳乳製品の 需給見通しと当面の課題について

公表：平成27年9月25日

生乳生産量の見通し

27年度の生乳生産量は、例年よりも夏季の気温が低かったことに加え、様々な増産への取組みや暑熱対策等が功を奏している模様で、北海道では26年度を上回り3,869千トン・前年比101.3%、都府県ではほぼ前年並みの3,519千トン・同100.2%の見通し。その結果、全国の生乳生産量は、26年度をやや上回り7,388千トン・同100.8%と見込まれる。

用途別処理量の見通し

27年度の用途別処理量は、「生乳供給量」が26年度を上回り7,331千トン・前年比100.8%と見込まれる中で、「牛乳等向処理量」がほぼ前年並みの3,915千トン・同100.1%と見込まれることから、その結果、「乳製品向処理量」は26年度を上回り3,417千トン・同101.6%と見込まれる。

27年度	生乳生産量（見通し）						用途別処理量（見通し）（千トン、%）					
	全 国		北海道		都府県		生乳供給量				乳製品向	
	前年比	前年比	前年比	前年比	前年比	前年比	前年比	前年比	前年比	前年比	前年比	
第1四半期	1,899	100.1	982	100.9	917	99.3	1,885	100.2	1,019	101.2	866	99.0
第2四半期	1,826	101.3	974	101.7	851	101.0	1,811	101.4	1,001	100.5	811	102.5
第3四半期	1,799	100.2	945	100.7	854	99.7	1,785	100.3	968	99.2	817	101.6
第4四半期	1,864	101.4	967	101.8	897	101.0	1,850	101.4	927	99.5	923	103.5
上 期	3,724	100.7	1,956	101.3	1,768	100.1	3,696	100.8	2,020	100.9	1,677	100.7
下 期	3,664	100.8	1,913	101.2	1,751	100.4	3,635	100.9	1,895	99.3	1,740	102.6
年度計	7,388	100.8	3,869	101.3	3,519	100.2	7,331	100.8	3,915	100.1	3,417	101.6

牛乳等生産量（見通し）

27年度	牛乳類										はっ酵乳	
	牛 乳		加工乳		成分調整牛乳		乳飲料		はっ酵乳		はっ酵乳	
	前年比	前年比	前年比	前年比	前年比	前年比	前年比	前年比	前年比	前年比	前年比	
第1四半期	1,226	100.1	772	100.7	25	82.5	89	101.4	341	99.9	275	103.9
第2四半期	1,245	100.0	755	100.3	24	82.5	95	101.5	371	100.4	267	105.3
第3四半期	1,175	98.6	750	98.8	22	72.2	84	101.4	318	99.7	245	103.2
第4四半期	1,106	99.1	711	99.1	20	72.6	81	103.3	294	100.4	253	101.3
上 期	2,471	100.0	1,527	100.5	49	82.5	184	101.4	712	100.2	542	104.6
下 期	2,281	98.8	1,461	99.0	42	72.4	166	102.3	612	100.0	498	102.2
年度計	4,752	99.5	2,987	99.8	91	77.5	349	101.9	1,324	100.1	1,040	103.5

牛乳等生産量の見通し

27年度の牛乳等生産量は、4月からの価格値上げにより、消費の減少を招く可能性が危惧されていたが、実際の需要は比較的堅調に推移しており、「牛乳類」は26年度をやや下回る程度の4,752千KI・前年比99.5%の見通し。「はっ酵乳」は26年度を上回り1,040千KI・同103.5%と見込まれる。

都府県の生乳需給の見通し

都府県の生乳需給は、「生乳供給量」がほぼ前年並みと見込まれる中、「牛乳等向処理量」もほぼ前年並みの見通しである。その結果、北海道から都府県への「移入量(道外移出量)」は、通期では前年を下回る水準309千トン・前年比95.6%で推移するものと見込まれる。

特定乳製品(脱脂粉乳・バター) 需給の見通し

脱脂粉乳については、乳製品向処理量が増加する中で、27年度の生産量は前年度を上回り131.0千トン・前年比108.3%と見込まれる。輸入売渡しは、26年度分追加輸入残量並びに27年度分カレントアクセス輸入数量と追加輸入数量として15.3千トンが売り渡される見込みとなっており、その結果、27年度末在庫量は54.4千トン(前年度末比+7.9千トン)と増加する見込みである。

バターについても、乳製品向処理量が増加する中で、27年度末在庫量は前年度を上回り65.9千トン・同107.0%と見込まれる。輸入売渡しは、27年度分カレントアクセス輸入数量及び追加輸入数量として12.8千トンが売り渡される見込みとなっており、その結果、27年度末在庫量は21.4千トン(前年度末比+3.6千トン)と増加する見込みである。

脱脂粉乳の需給(見通し)

(千トン,%)

27年度	生産量		輸入 売渡し B	出回り量		過不足 A+B -C	期末在庫量		
	A	前年比		C	前年比		月数	前年比	
第1四半期	33.1	105.8	5.1	34.3	96.7	3.9	50.4	4.4	128.8
第2四半期	27.7	111.5	5.0	37.1	101.9	▲4.4	46.0	4.0	137.0
第3四半期	31.9	108.5	0.2	34.1	104.6	▲2.0	44.0	3.8	128.2
第4四半期	38.3	108.2	5.0	32.8	101.1	10.5	54.4	4.8	117.0
上期	60.8	108.3	10.1	71.5	99.4	▲0.5	46.0	4.0	137.0
下期	70.2	108.4	5.2	67.0	102.8	8.4	54.4	4.8	117.0
年度計	131.0	108.3	15.3	138.4	101.0	7.9	54.4	4.8	117.0

バターの需給(見通し)

(千トン,%)

27年度	生産量		輸入 売渡し B	出回り量		過不足 A+B -C	期末在庫量		
	A	前年比		C	前年比		月数	前年比	
第1四半期	17.2	101.4	1.0	16.9	97.3	1.3	19.2	3.1	105.7
第2四半期	14.3	110.6	3.8	16.9	99.0	1.2	20.3	3.3	124.3
第3四半期	14.8	108.6	7.9	23.1	107.5	▲0.4	19.9	3.2	130.6
第4四半期	19.6	108.3	—	18.2	100.8	1.5	21.4	3.5	119.9
上期	31.5	105.4	4.9	33.8	98.1	2.5	20.3	3.3	124.3
下期	34.5	108.4	7.9	41.3	104.4	1.1	21.4	3.5	119.9
年度計	65.9	107.0	12.8	75.2	101.5	3.6	21.4	3.5	119.9

需給動向を踏まえた当面の課題と対応について

生乳生産回復に向けた取組みの継続

- ◆27年度の生乳生産量は、全国で前年比100.8%と前年を上回る見込み。
- ◆このうち、北海道では、生産現場での各種増産努力等の効果や、今後2～4歳の頭数が前年を超えて推移する見込みであることから、生乳生産量は同101.3%と前年を上回る見込み。
- ◆また、都府県では、梅雨明け後、一時的に猛暑日が連続し、乳用牛への暑熱ストレスが心配されたところであるが、お盆明け以降は、雨が多く気温が下がったことに加え、生産現場における暑熱対策等の実施や、増産努力の効果、さらに今後2～3歳の頭数が前年を超えて推移する見込みであることから、生乳生産量は同100.2%と前年を上回る見込み。
- ◆一方、乳用牛頭数が減少基調であることに加え、乳用牛への黒毛和種交配率が引き続き高い水準となっていることから、後継牛確保や増産対応などについて、国や地方自治体、酪農乳業一体となった取組みを継続することが必要。

乳製品安定供給への取組み

- ◆特定乳製品(脱脂粉乳・バター)については、生乳生産量が回復基調の中、牛乳等向生乳処理量がほぼ前年並みと見込まれるため、生産量は年度当初の予測よりも増加し、脱脂粉乳は前年比108.3%、バターも同107.0%の見込み。
- ◆これに加え、27年度カレントアクセス輸入数量及び追加輸入数量として脱脂粉乳15.3千トン・バター12.8千トンが、今後、順次市場に売り渡されることから、脱脂粉乳・バターともに十分な供給量が確保され、在庫量は年度末に向けて適正水準に向かい、年度内の乳製品需給は安定すると考えられる。
- ◆なお、今後、特にバターなど乳製品の最需要期を迎えるにあたり、国と酪農乳業関係者は一体となって、ユーザー及び小売流通業界並びに一般消費者に対して、需給情報を正確に発信し理解醸成を図るとともに、乳製品需給の安定を図るため一層の取組みの強化が重要。

Jミルクの活動日誌

平成 27 年 6 月 1 日から 8 月 31 日に実施した主な委員会及びイベント

6 JUNE

- 6 牛乳食育研究会・幹事会
- 13 26年度 乳の社会文化
学術研究・研究報告会
- 18 定時総会、第 2 回理事会
- 21 GDP/IMP ミーティング
(コペンハーゲン) 23 日まで
- 28 26 年度 牛乳乳製品健康科学
学術研究・発表会

7 JULY

- 7 牛乳乳製品健康科学会議
運動・スポーツ栄養 分科会
- 17 第 2 回需給委員会
- 17 牛乳乳製品健康科学会議
リラックス・安眠 分科会
- 27 牛乳乳製品健康科学会議
ライフステージ別 分科会
- 28 GDP 日本会議 2015 29 日まで
- 30 乳和食指導者育成講習会(東京)
- 30 第 2 回ライフステージ別
栄養指導研究会
- 31 第 2 回牛乳乳製品健康科学会議
乳糖不耐 分科会

8 AUGUST

- 7 乳和食指導者育成講習会(札幌)
- 8 乳の学術連合・
合同現地研究会 9 日まで
- 26 26 年度 食と教育学術研究・
研究報告会
- 26 牛乳乳製品健康科学会議
免疫調節機能 分科会



乳の学術連合・合同現地研究会



食と教育学術研究・研究報告会



GDP 日本会議でのワールドボーゲル副会長挨拶



乳和食指導者育成講習会



GDP 日本会議

今後のスケジュール 平成 27 年 10 月 1 日から平成 27 年 12 月 31 日までの会議・行事の開催予定を掲載いたします。

日程	イベント	会場	内容
10. 2	第1回 ポジティブリスト委員会	Jミルク会議室	27年度ポジティブリスト制度に係る定期的検査実施。ポジティブリスト制度対応に関する課題等 ほか
10. 4	岡山県栄養士会 乳和食研修会	中国学園大学	栄養士向け調理実習・セミナー（講師：小山浩子氏 ほか）
10. 15 ～16	牛乳食育研修会（弘前会場）	弘前プリンスホテル	北海道・東北の栄養教諭等の学校教職員を対象とした牛乳活用による食育研修会
10. 22 ～23	牛乳食育研修会（新潟会場）	ホテル サンルート 新潟	関東・甲信越の栄養教諭等の学校教職員を対象とした牛乳活用による食育研修会
10. 24	宮崎県栄養士会 栄養指導実践セミナー	宮崎県総合 保健センター	「メタボリックシンドロームと牛乳」(講師：宮崎滋氏) 「メタボリックシンドローム改善のための栄養指導の実践」(講師：林進氏)
10. 26	第3回ライフステージ別栄養指導研究会	Jミルク会議室	「ライフステージ別食の課題とアドバイス」を活用した指導モデルの開発等
10. 29	酪農乳業みらいセミナー（東京会場）	ベルサール 日本橋	「日本農業の持続可能性と酪農乳業の役割」(講師：生源寺真一氏) 「ヒトにとって牛乳はどのような食品なのか？」(講師：齋藤忠夫氏)
11. 5	酪農乳業の国際比較研究会	TKP東京駅大手町 カンファレンスセンター	「酪農乳業の国際比較」(講師：東京大学 細野ひろみ氏) 「国際情勢と日本の次世代酪農」(名古屋大学 生源寺真一氏)、パネルディスカッション
11. 12 ～13	牛乳食育研修会（京都会場）	アーバンホテル京都	北陸・東海・近畿の栄養教諭等の学校教職員を対象とした牛乳活用による食育研修会
11. 15	京都府栄養士会 栄養指導実践セミナー	同志社 同窓会館	「減量が筋肉と骨密度、体脂肪、老化に及ぼす影響」(講師：廣田孝子氏) 「食事療法が実践できる栄養食事指導」(講師：西村一弘氏)
11. 18	高知県栄養士会 乳和食研修会	高知ふくし 交流プラザ	栄養士向け調理実習・セミナー（講師：小山浩子氏 ほか）
11. 19 ～20	牛乳食育研修会（長崎会場）	長崎ワシン トンホテル	九州・沖縄の栄養教諭等の学校教職員を対象とした牛乳活用による食育研修会
11. 20	酪農乳業みらいセミナー（神戸会場）	TKP三宮会議室	「人類にとってのミルク利用の意義」(講師：平田昌弘氏) 「日本人の栄養問題」(講師：中村丁次氏)
11. 27	酪農乳業みらいセミナー（熊本会場）	ホテルニュー オータニ熊本	「日本農業の持続可能性と酪農乳業の役割」(講師：生源寺真一氏) 「ヒトにとって牛乳はどのような食品なのか？」(講師：齋藤忠夫氏)
12. 3 ～4	牛乳食育研修会（山口会場）	サンルート国際 ホテル山口	中国・四国の栄養教諭等の学校教職員を対象とした牛乳活用による食育研修会
12. 8	第3回マーケティング委員会	Jミルク会議室	牛乳乳製品食生活動向調査2015調査速報と2016年度のマーケティング事業について
12. 12	和歌山県栄養士会 栄養指導実践セミナー	ルミエール 華月殿	藤田聡氏(立命館大学スポーツ健康科学部教授)、 林進氏(東京慈恵会医科大学附属柏病院栄養部栄養士課長)ワークショップ
12. 13	牛乳ヒーロー&ヒロインコンクール表彰式	ホテル ルポール麹町	小学生が、牛乳について学んだことをキャラクターに表現した作品のコンクール表彰式
12. 17	第4回需給委員会	Jミルク会議室	28年度需給見通し ほか
12. 18	酪農乳業みらいセミナー（札幌会場）	ACU(アキュ)	「人類にとってのミルク利用の意義」(講師：平田昌弘氏) 「日本人の栄養問題」(講師：中村丁次氏)
12. 20	鹿児島県栄養士会 栄養指導実践セミナー	鹿児島大学	「牛乳乳製品摂取と生活習慣病の予防と改善～成分とその機能～」(講師：齋藤忠夫氏)
12. 20	愛媛県栄養士会 乳和食親子研修会	西条市 食の創造館	親子向け乳和食調理教室（講師：小山浩子氏）

スタッフ紹介コーナー

Jミルクで働くスタッフを紹介します。今回はマーケティンググループです。



マーケティンググループ
(左から西本、前、佐野、林、ラフォリ、高野)

佐野 ▶ グループ統括

「酪農乳業界が共に役立つ、時代のニーズに沿った情報開発を目指します。」

林 ▶ 乳の学術連合、牛乳食育・ 学校教育関係者向け情報提供

「暮らしが明るく、楽しく、元気になるミルクの話づくりをしています！」

前 ▶ 栄養士向け情報提供事業、 サポートメンバー向けリーフレット制作

「サポートメンバーが活用しやすい情報の提供を目指します。」

高野 ▶ 牛乳乳製品健康科学、 医師向け情報提供

「牛乳・乳製品の栄養価値を追求します！」

西本 ▶ 乳の社会文化、食生活動向調査

「6月に着任したばかりの新米ですが、皆様のお役に立てるよう頑張ります。」

ラフォリ ▶ 乳和食・貸し出し教材・ グループ内庶務

「何かありましたらお気軽にご連絡ください！」



編集後記

- 今年1年で一番地球と月が近づくととき（スーパームーン）は中秋の名月と重なって話題だったのだけど、うっかりしてて、見上げたときは、もうかなり高いところへ昇ってしまった後でした（残念）。
- 「乳和食」、その普及に向けてずっと取り組んできましたが、その甲斐あってか、今年になってかなりブレイクして来たんじゃないかな。認知度も相当上がってきたと実感。本文でも紹介していますが、3月に開設した「乳和食特設Webサイト」、来訪者数も高水準を維持しています。その他もろもろ今号も中身濃厚でお届けします。ご覧ください。（K、H）

