



IDF World Dairy Summit 2017 会場（英国北アイルランド・ベルファスト）

J-MILK REPORT

vol-27
2018. WINTER

特集 海外関連情報

- 02 乳の学術連合の窓
食を科学的に理解する教育を
～知識を活用して判断する力を育てる～
石井 雅幸 氏(大妻女子大学 家政学部 児童学科 教授)
- 03 牛乳利用を周りの人に勧めているユーザーが全体の13%
牛乳乳製品に関する食生活動向調査 2017 より
- 06 酪農乳業産業基盤強化特別対策事業の経過報告
- 08 平成 30 年度の生乳及び牛乳乳製品の
需給見通しと今後の課題について
- 10 エビデンスを分かりやすく伝えるために
平成 29 年度「乳の学術連合」現地合同研究会
- 11 健康寿命延伸のための牛乳摂取
栄養指導実践セミナー
- 11 学乳の風味変化問題を考える
酪農乳業食育推進研修会
- 11 学ぶ意欲を高め、授業への発展も
～食育“短時間指導”の可能性～
牛乳食育研修会
- 12 生活者の課題解決に役立てるために
報道用基礎資料として牛乳乳製品の価値情報などを提供
- 12 乳脂肪にまつわる最近の話題
その3～飽和脂肪酸(続き)～
- 13 乳和食を正しく伝える指導者を育成
乳和食指導者スキルアップ講習会
- 13 おいしく減塩！乳和食レシピ
オイスターソース+牛乳でカニ風味の「シウマイ」
- 14 酪農の生産基盤確保のために地域と業界に
求められること
【対談】小前 孝夫 氏(大山乳業農業協同組合 代表理事組合長)
前田 浩史(一般社団法人Jミルク 専務理事)

食を科学的に理解する教育を～知識を活用して判断する力を育てる～

石井 雅幸氏（大妻女子大学 家政学部 児童学科 教授）

Jミルクでは2014年、牛乳の風味に関する情報をまとめた冊子「牛乳は生きている」を制作し、学校現場などに配布している。監修者の石井雅幸氏（乳の学術連合・牛乳食育研究会会員）に、食を科学的に理解し、判断する力を育てる教育の必要性について聞いた。

知識を活用して判断する、科学的リテラシーの育成

—先生のご研究と経歴、現在の主要テーマをご紹介ください。

石井氏：小学校教員時代から理科教育に関わっていて、大学に移ってから初等教育における科学教育を研究してきました。最近のメインのテーマは、科学の暫定性理解の実態把握です。

トーマス・クーンが『科学革命の構造』でパラダイムという概念を提示してから、科学に対する考え方が大きく変わってきました。日本でも、子どもたちが科学を創造する、知を創るような教育の必要性が指摘されています。

科学の暫定性という視点から見ると、例えば子どもたちが実験や観察で得る知識も、自ら創り出しているものだと捉えることができます。与えられた条件の下で見出した知識は、それ自身が科学的な知であり、より精度の高い実験方法を採用するなど、条件が変わると知識も変わります。

このように背景の条件も理解したうえで知識を創り出していく。さらに、その知識を思考・判断の材料に使って自分の行動や生活を決めていくことが、市民の科学的リテラシーというものではないでしょうか。

重要なのはより多く知っていることではなく、知識を取捨選択し、使って、行動を決める力を身につけること。学習指導要領でも、知識・技能だけでなく、思考力・判断力・表現力や「活用する力」の育成が強調されるようになったのには、こうした背景があります。

子どもの判断材料になる知識を届けることが大切

—牛乳の風味に関する資料「牛乳は生きている」を監修された立場から、今後このような情報を学校現場にどう伝えていくべきとお考えですか。

石井氏：野菜や果物でも産地や収穫時期が違えば風味が異なることはみんな理解して受け入れているのに、牛乳はわずかな風味の違いが問題視されやすいですね。その背景には、牛乳は工場で作られ、味や成分が同じになるように調整されているという誤解もあるでしょう。

地域や季節によって乳牛に給餌するエサの内容が変わる。牛の状態も年間を通して変化し、それらが風味にも反映される。そうした牛乳の風味特性に関する情報をまとめたのが「牛乳は生きている」という資料ですが、こういった知識を子どもたちに伝える場が必要です。

豊かな食を享受できる現代だからこそ、風味や見た目に敏感になることは大事だし、その知識も必要です。酪農家や乳業関係者と私たち研究者が連携して、牛乳の味や風味のことを伝える教材や学習プログラムをつくっていくことが大切だと思います。

いまの子どもたちは五感を使う素朴な体験が不足しているので、低学年では生活科などで嗅覚や味覚といった感覚を働かせる場をもっとつくる必要があります。さらに高学年では、さまざまな情報も材料に加えて判断する力を身につけていく。例えば牛乳の風味なら、いつもと違うから異常だと即断するのではなく、風味が変わる理由を理解したうえで、自分なりに判断する。そういった力を身につける学習が求められていくと思います。

こうした学習は、複合的な教育である食育に適した題材です。ところが、いまの学校現場で食育に多くの時間を割くのは難しいので、食料生産などの社会科の切り口で取り上げてもらえるよう、社会的な視点をもっと加えていく必要もあると思います。

学校現場のニーズを踏まえた教材化も必要

—乳の学術連合の活動にはどのようなことを期待されていますか。

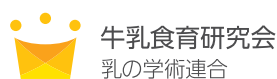
石井氏：食に関する指導を実践する上で、いま学校現場で求められている情報を、例えば「牛乳の風味とは科学的に説明するところである」というデータや情報を他の研究グループにリクエストして、必要な情報収集や研究を行っていただいた成果をもとに教材化したり、学校でどう指導するかを食育研究会が考えたりするといった連携もあると思います。

食品の匂いや味は、これまでの食育ではあまり扱われていないテーマです。味が好まれるのは体が求めているからだという考え方もあるように、味と栄養はつながっていると捉えることもできます。このあたりのデータを他研究グループからいただいて、教材化したいと考えています。牛乳の栄養面と健康とのつながりの研究は先行していますが、牛乳の味についても学術連合と一緒に研究できたら面白いですね。



石井 雅幸氏 大妻女子大学 家政学部 児童学科 教授

東京学芸大学大学院教育学研究科修了。昭和56年から東京都立小学校教諭、主幹教諭を経て、平成19年4月から大妻女子大学家政学部児童学科准教授。平成28年度より現職。主な研究分野は科学教育、教科教育学で、小学校における食育に関する指導法の開発も手がけている。



牛乳食育研究会
乳の学術連合

詳細版はこちら





牛乳利用を周りの人に勧めているユーザーが全体の13%

男性では20代以下、女性では65～79歳で牛乳推奨者の割合が多くなっている

Jミルクでは、インターネットを活用した「牛乳乳製品に関する食生活動向調査」を消費者パネル約1万人(15歳～70歳代の男女)を対象に2012年から継続実施している。ここでは2017年秋の調査結果の一部を紹介する。

牛乳類の飲用(利用)頻度では、毎日飲む人が約31%、その中でも毎日複数回飲む人は約13%、週3回以上が約53%、週1回以上が約66%だった(図1)。飲む回数や量を増やした人(約15%)にその理由を尋ねると、「カルシウム摂取(約60%)」など栄養が目的という回答が多いほか、「スポーツ・筋力」、「美容・ダイエット」、「アンチエイジング」などが顕著に伸びた。飲用回数が減少した人は約20%で、

「下痢予防」、「お腹が張る」などが主な理由だった。

「牛乳の利用を勧めるか」との問いには、全体で約13%が「よく利用を勧める」(以下:「牛乳推奨者」と回答した(図2)。さらに、「牛乳推奨者」を男女年代別で見たところ、男性では20代以下、女性では65～79歳で割合が多かった。

また、「牛乳推奨者」の酪農家への共感を聞いたところ、牛乳利用を勧めない人と比べ、酪農家への共感を感じる人が多く、その理由やきっかけでは、「酪農体験・牧場訪問」や「乳牛に触れて」など現場での接触が特徴として現れた。

調査結果の報告書は2018年3月に公表予定。

牛乳乳製品に関する食生活動向調査2017より

図1.牛乳類飲用(利用)頻度 N=10,500

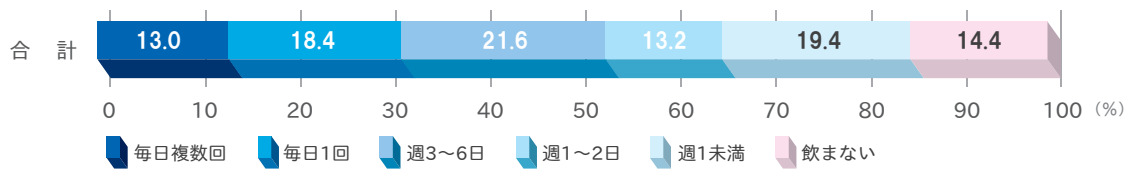


図2.牛乳の「利用」を勧めるか N=10,500

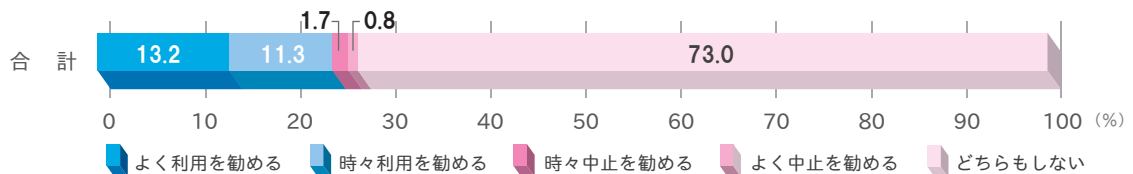
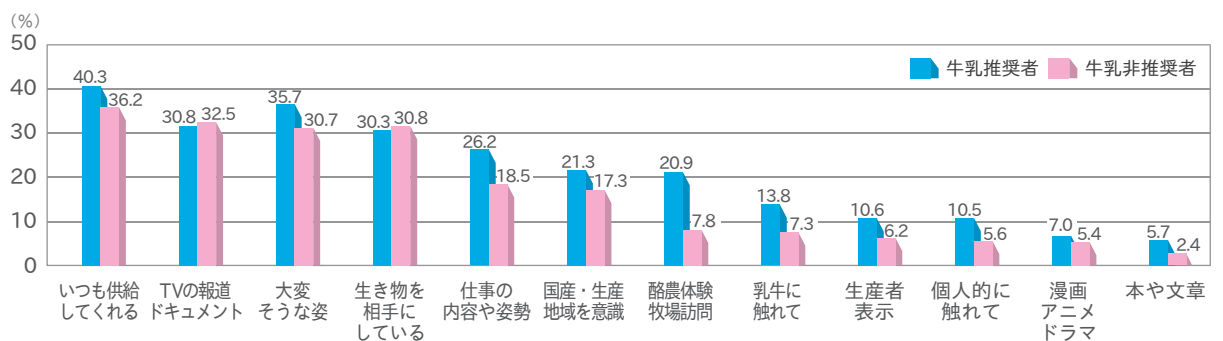


図3.「牛乳推奨者」が酪農家に共感を感じる理由・きっかけ N=1,195/6,080



IDF World Dairy Summit 2017 出席報告

2017年10月29日～11月3日に英国 北アイルランド・ベルファストにて開催された国際酪農連盟 (IDF) 主催のワールド デイリーサミットに、乳の学術連合海外担当の2名が派遣され、ポスター発表を行った。

※展示ポスターは、2月中に日本語訳付きでホームページに掲載予定

IDF 栄養・健康常設委員会に参加して



柴 英里氏
高知大学 教育学部人文
社会科学系教育学部門
講師
／牛乳食育研究会会員

北アイルランドの首府ベルファストにてIDF World Dairy Summit 2017とそれに先立ち各種常設委員会が開催された。見聞した諸事のうち、栄養・健康常設委員会で興味を引かれた「世界各国の Dietary Guidelines(食事指針)」

の話題を紹介する。同常設委員会

では各国の食事指針における牛乳乳製品の位置付けを詳細に取りまとめている。

それに係る報告によると、今年ベルギーのフードガイド※が一新されたという。日本では牛乳乳製品などからカルシウムを十分に摂取することを勧めているが、ベルギーでは脂質摂取過剰を避けるため、1日あたりの牛乳乳製品摂取量のおよその上限が示されている。

各国の食事指針やフードガイドから、国民の食生活の課題と解決の方向性を読み取ることができるという自明のことを再発見した思いであった。

なおベルギーの最新版フードガイドはFAOのウェブサイトから閲覧することができる。

※フードガイドとは食事指針がビジュアル化されたもので、良好な健康状態を維持するために何をどれだけ食べたらいいかを分かりやすく伝える教育ツールとして活用される。



テーマ「食教育的介入によって日本人（青年期）の乳摂取を促すことはできるか」

World Dairy Summit 2017 (ベルファスト) での発表



福田 怜生氏
学習院大学 経済経営研
究所 客員所員
／乳の社会文化ネット
ワーク会員

昨年度に引き続き、本年度も World Dairy Summit に参加させていただき、ポスター発表を行った。

発表内容は、「工場見学」や「食育活動」を体験型のマーケティングコミュニケーション(以下、MC)と捉え、その効果や効果が生じるメ

カニズムを検討するものであった。本内容は、昨年度(ロッテルダム)での発表内容を引き継いだものであり、Jミルクが毎年行っているアンケート調査結果を分析させていただいたものであった。分析の結果、(1)生産者への共感、牛乳の消費量を向上させていること、(2)生産者への共感を最も向上させるMCは体験型であることが示された。

本発表を行ったところ、「体験型MCに含まれるものは何か?」「体験型MCがもつ消費量向上効果はどの程度持続するのか?」といった有益な質問を海外の研究者から受けることができた。これらの点は、十分に検討できていなかったことであり、今後の体験型MCの指針を考える上で大変貴重な指摘であった。

今後の研究では、これらの指摘を生かし、生産者が行っている体験型MCについて調査、分析を重ねていきたいと考えている。本発表や議論の機会をいただいたJミルクに厚く御礼申し上げる。



テーマ「体験型マーケティングコミュニケーションの力～生産者への共感が製品消費に及ぼす影響～」



平成29年度 酪農乳業の国際比較研究会を開催

竹下 広宣 氏 (名古屋大学大学院 生命農学研究科 准教授)

昨年に続き、報告者、パネラーとして登壇させていただいた。報告の前半では、酪農乳業の発展に求められるもの！と題し、国連機関FAOや国際ネットワークIFCNが酪農乳業発展に係る課題をどのように考えているかをお伝えし、報告後半では、IFCNが酪農高収益国と位置付ける国々との比較を通じて、日本の酪農の収益構造や費用構造の特質を紹介した。

当日の報告資料は、私の後に登壇された前田専務の報告分も含め、Jミルクホームページ上で2月中に公開予定のため、詳しくはそちらをご覧ください。

さて、残りではパネルディスカッションについて記す。今回のパネラー5人のうち2人は酪農経営者の須藤氏と藤田氏であった。お二人とも、6次産業化や多角化に取り組まれている、日本の先進的酪農経営者である。

お話を伺っていると、取り組みの詳細は各々まったく異なるのであるが、地域産業、特に1次産業構造の地域



PROGRAM

開催場所：東京都

- (1) 「IFCN活動に関する報告」
報告者：竹下 広宣 氏 (名古屋大学大学院生命農学研究科 准教授)
- (2) 「持続可能な酪農生産の経営課題
～仮説議論から得られたインプリケーション～」
報告者：前田 浩史 (一般社団法人Jミルク 専務理事)
- (3) 我が国における持続可能な酪農生産の課題
 - ① 論点整理
生源寺 真一 氏 (福島大学農学系教育研究組織設置準備室 教授)
 - ② パネルディスカッション
テーマ「我が国における持続可能な酪農生産の課題」
モデレーター：生源寺 真一 氏
パネリスト：竹下 広宣 氏
須藤 泰人 氏 (有限会社ロマンチックデーリィファーム 代表取締役社長)
藤田 毅 氏 (有限会社フジタファーム 代表取締役社長)
小針 美和 氏 (株式会社農林中金総合研究所 調査第一部 主任研究員)
前田 浩史

特性を利活用されている点、そして、社会の価値観への対応に率先して取り組まれている点で共通していることに気づいた。この共通点は、前田専務の報告を拝借して換言すれば、前者は事業価値の向上につながる戦略、後者は産業価値の向上につながる経営戦略となる。事業価値と産業価値、この2つに同時的包括的に取り組むことが持続的な酪農生産の構築に向けて必要であることを、酪農家お二人の話は示唆していたように感じる。そして、このことを参加者全員で共有できたことが研究会の成果の1つであったと思う。



GLOBAL DAIRY PLATFORM

2017グローバル デイリー プラットフォーム(GDP)年次総会開催

牛乳乳製品の価値を個々の家族のみならずコミュニティに

IDF World Dairy Summit 2017の開催に先駆け、英国ベルファストにて、世界の乳に関する共通課題に取り組む酪農乳業組織であるグローバル デイリー プラットフォーム(GDP)の2017年次総会が10月27日に開催された。

2017年の活動内容項目としては、(1) 国連での栄養フードシステムに関するハイレベルなパネル専門家報告への参画をはじめ、(2) DSF(Dairy Sustainable Framework、酪農乳業の持続可能枠組み委員会)やデイリー アジア (Dairy Asia、アジア太平洋地域諸国におけ

る持続可能な酪農乳業の開発に取り組むマルチ ステークホルダー パートナーシップ)との覚書の締結。(3) World Milk Day(6月1日世界牛乳の日)のキャンペーンでソーシャルメディア活用が功を奏した”Raise a Glass(牛乳で乾杯)”。

加えて、酪農乳業との関係性において社会・経済・環境の3側面で栄養と健康の供給という観点から、酪農乳業に牛乳乳製品の価値を個々の家族のみならずコミュニティにもより良く暮らしをお届けできるチカラがあることを伝えていく方針を示した。

酪農乳業産業基盤強化特別対策事業（H29～31年度）の経過報告

毎号連載で経過報告

1. 30年度以降の「地域生産基盤強化支援事業」の方針決定

地域生産基盤強化支援事業について、初年度となる29年度の実施状況等を踏まえ、生産者団体へのアンケートや事業検討会を行い、平成30年度以降の方針を策定した。乳用後継牛増頭や供用年数延長に関する新規対策を実施するとともに、乳用牛育成強化対策は継続・拡充する。事業内容等の詳細につきましては、Jミルクホームページをご覧ください。

事業の概要

(1) 新規の対策

関係者からの要望や地域での生産基盤強化の実績を踏まえ、乳用種を増頭する生産者への新規事業をメニューに追加し2年間継続実施することとした。

① 乳用種の種付け増加により後継牛を確保する対策

（乳用後継牛増頭対策）

前年度からの乳用種出生頭数の増頭分に対して5万円以内／頭を助成（上限あり）する。

② 経産牛の供用年数を延長する対策（供用年数延長促進対策）

4～5歳の経産牛を対象に1年間で減少する頭数を例

年と比較し、減少を抑制させた頭数に対して3万円以内／頭を助成（上限あり）する。

(2) 継続する対策

ニーズの高い乳用牛の育成基盤強化に関する対策を強化・拡充するほか、地域提案による対策支援を継続して2年間実施する。

① 地域提案による対策支援（提案型生産基盤強化対策）

1事業実施主体の上限を酪農家戸数に応じた助成額に変更し、対象外事業を明確化。

② 育成牛の預託施設の受け入れ頭数を増加させる対策

（乳用牛育成基盤強化対策）

1事業実施主体の上限を1.5倍の1,500頭に拡充し、対象施設の要件を緩和するなど、取り組みやすく改善。

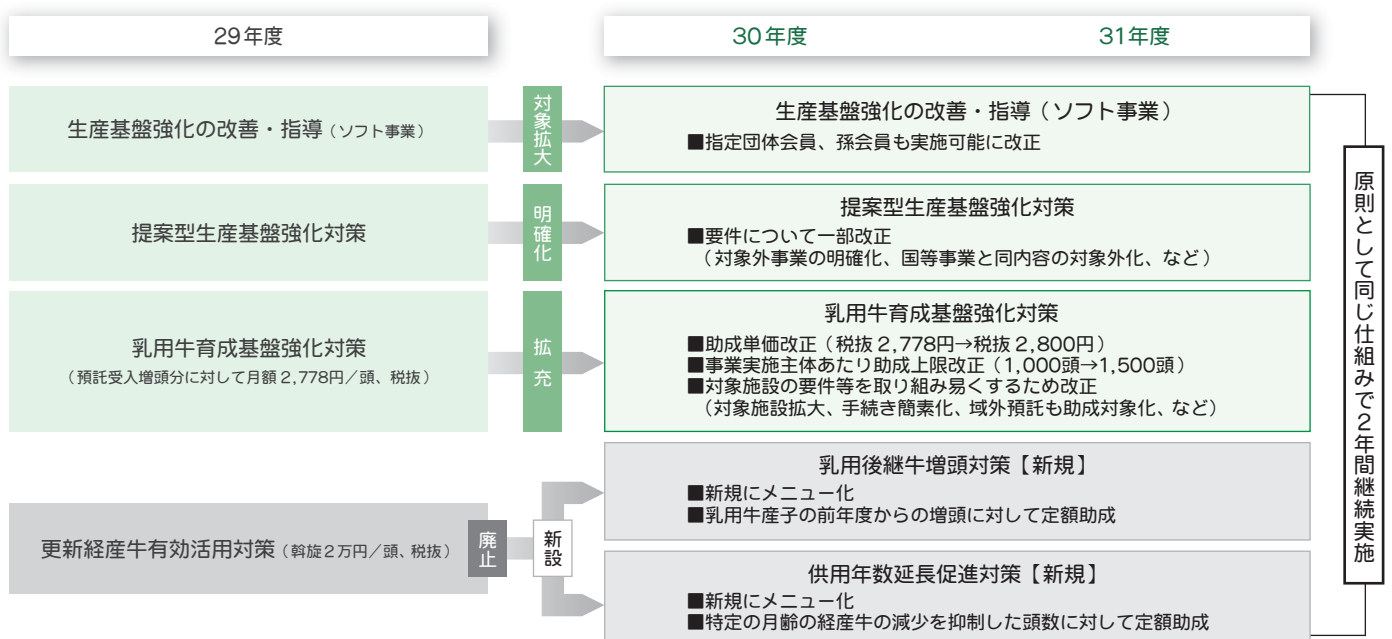
(3) 廃止する対策

経産牛売買のあっせんに関する対策（更新経産牛有効活用対策）は、対象頭数が少ないことや経産牛取引の実態から鑑みて廃止する。

Jミルク
特別対策事業



平成30年度以降の地域生産基盤強化支援事業の全体イメージ



2. 酪農乳業産業基盤強化特別対策事業の説明会開催 (需給見通し説明会と合同開催)

平成30年度からの特別対策事業の詳細や申請方法などについて、全国7か所で説明会を開催します。説明会では、平成30年度生乳及び牛乳乳製品の需給見通し説明会も合同で開催します。

※時間14:00～16:30

	日時	会場	住所
東京	2月6日(火)	ベルサール 東京日本橋	中央区日本橋2-7-1 東京日本橋タワー
仙台	2月8日(木)	ホテル仙台 ガーデンパレス	仙台市宮城野区 榴岡4-1-5
岡山	2月20日(火)	ダイワロイネット ホテル岡山駅前	岡山市北区駅前町1-1-1
熊本	2月21日(水)	ザ・ニューホテル 熊本	熊本市西区春日1-13-1
札幌	2月23日(金)	「ACU(アキュ)」	札幌市中央区北4西5 アスティ 45 16F
大阪	2月27日(火)	大阪リバー サイドホテル	大阪市都島区中野町 5-12-30
名古屋	2月28日(水)	サンルート プラザ名古屋	名古屋市市中村区名駅 2-35-24

3. 国産牛乳乳製品高付加価値化支援事業の活用事例 (茨城県乳業協会)

茨城県乳業協会は、国産牛乳乳製品高付加価値化支援事業を活用して、29年11月27日午後、水戸市内において、「牛乳及び学乳の異味・異臭(風味変化問題)にかかる研修会」を開催した。約75名が参加した研修会には、同協会の会員乳業者だけでなく、茨城県担当者(農政、衛生、教育)が4分の1ほどを占め高い関心を集めた。

研修会では、風味変化問題に対して、酪農乳業として要因排除への取り組みの一層の強化、教育関係者の皆様への牛乳風味特性の理解醸成に対するご理解、ご協力を求めるとともに、牛乳乳製品の生産から消費(学乳)に関わる全ての当事者の方々が、同じ問題意識を持つことの重要性が訴えられた。

ポジティブリスト制度に対応した生乳の定期的検査を実施

酪農乳業界では、食品中に残留する農薬等に関するポジティブリスト制度に対応した「酪農乳業一体的な取り組み」として、①生産現場での農薬等の適正使用と記帳・保管、②第三者による指導・検証、③これらを実証する生乳中の農薬等の残留検査実施による品質管理システムを構築して、安全の確保に努めています。

この品質管理システムに基づいて、Jミルクでは、農薬等使用実態調査(中央酪農会議実施)を基に管理対象物質を選定し、生乳中における管理対象物質の残留検査(年1回の定期的検査)を実施しています。

平成29年10～11月に平成29年度定期的検査を実施しましたので、ご報告いたします。

	管理対象物質数		検体数	検査結果
	北海道	都府県		
動物用医薬品	8	8	104	すべて 基準値以下
洗剤・ 殺菌消毒薬・ 殺虫剤・ 駆虫剤等	6	8	96	すべて 基準値以下
計	14	16	200	—

注) 検査機関：一般財団法人日本食品分析センター

生乳中のアフラトキシンM1検査を実施

Jミルクでは、「乳に含まれるアフラトキシンM1の取扱いについて(平成27年7月23日付け厚生労働省食安発0723第1号)」に基づく規制値を踏まえ、29年9月から12月にかけて、生乳中のアフラトキシンM1検査を実施しましたので、その結果につきまして、以下の通り、ご報告いたします。

検体数	分析方法	検査結果
51検体 (北海道12検体 都府県39検体)	スクリーニング法	すべて陰性 (すべて0.5μg/kg以下)

平成30年度の生乳及び牛乳乳製品の需給見通しと今後の課題について

公表：平成30年1月26日

平成29年度第5回需給委員会（1月12日開催）、第2回生産流通専門部会（1月16日開催）及び第4回理事会（1月19日開催）での協議を経て、1月26日に「平成30年度の生乳及び牛乳乳製品の需給見通しと今後の課題」を公表した。

生乳生産量の見通し

30年度は、北海道では、前年を上回る(3,976千トン・前年比101.6%)見通し。一方、都府県では前年を下回り(3,279千トン・同97.1%)、その結果、全国の年度計は前年度をやや下回る(7,256千トン・同99.5%)見通し。

用途別処理量の見通し

30年度は、「生乳供給量」が前年をやや下回る(7,206千トン・前年比99.5%)なか、「飲用等向」が前年をやや上回る(4,075千トン・同100.2%)ことから、「乳製品向」は前年を下回る(3,131千トン・同98.6%)見通し。

牛乳等生産量の見通し

30年度は、「牛乳」が近年のトレンドが継続すると見込まれ、「牛乳類」では、年度計で4,650千kl・前年比99.3%の見通し。「はっ酵乳」は、引き続き底堅い需要が見込まれ、年度計で1,093千kl・同101.6%の見通し。

脱脂粉乳・バター需給の見通し

30年度については、国内生産量は、脱脂粉乳・バターともに前年を下回る(脱脂粉乳119.2千トン・前年比97.0%、バター59.1千トン・同97.1%)見通し。

一方、需要量は、脱脂粉乳139.5千トン・同101.0%、バター72.4千トン・同102.6%の見通しであり、需要量に対して国内生産量が下回る状況は今後も続く見込み。

この結果、30年度末在庫量は、30年度分カレントアクセス等を加味しない前提においては、脱脂粉乳は46.6千トン・同69.7%、バターは19.3千トン・同84.4%(29年度分輸入残量9.8千トン含む)となる見通しであるが、今後実施されるカレントアクセス輸入(義務輸入)等により、需給は安定する見込み。

需給動向を踏まえた今後の課題と対応について

1. 生乳生産基盤の強化に向けた取り組み

30年度の生乳生産量は、北海道では生産の主力となる2～4歳の乳用牛頭数の増加が見込まれることから、前年を超えて推移する見通し。一方、都府県では引き続き乳用牛頭数の減少が見込まれ、その結果、全国の年度計では7,256千トン・前年比99.5%の見通し。なお、29年8月以降、乳用雌牛の0ヶ月頭数が前年を超えて推移するなど、生産現場における乳用後継牛確保の取り組みの成果が徐々に始まっており、北海道にお

	生乳生産量(見通し)						生乳供給量(見通し)						(千トン,%)
	全国		北海道		都府県		生乳供給量		飲用等向		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	1,883	100.4	1,012	102.4	871	98.1	1,871	100.4	1,048	100.6	823	100.1	
第2四半期	1,794	100.2	1,004	102.8	791	97.0	1,782	100.2	1,050	100.3	732	99.9	
第3四半期	1,770	98.6	976	100.5	794	96.4	1,758	98.6	1,013	100.2	745	96.5	
第4四半期	1,808	98.9	985	100.8	823	96.8	1,796	98.9	964	99.8	832	97.9	
上期	3,678	100.3	2,016	102.6	1,662	97.6	3,653	100.3	2,098	100.5	1,555	100.0	
下期	3,578	98.8	1,961	100.6	1,617	96.6	3,553	98.8	1,977	100.0	1,576	97.2	
年度計	7,256	99.5	3,976	101.6	3,279	97.1	7,206	99.5	4,075	100.2	3,131	98.6	

	牛乳等生産量(見通し)										(千kl,%)	
	牛乳類		牛乳		加工乳		成分調整牛乳		乳飲料			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			
第1四半期	1,188	98.9	794	101.4	21	89.6	86	97.6	287	93.6	287	102.3
第2四半期	1,222	99.3	791	100.7	21	93.5	91	99.3	320	96.4	278	101.9
第3四半期	1,160	99.9	788	100.2	23	94.7	81	100.9	268	99.3	261	101.2
第4四半期	1,080	99.2	739	99.9	22	92.7	79	99.6	240	97.7	266	100.9
上期	2,410	99.1	1,584	101.0	42	91.5	177	98.5	607	95.1	566	102.1
下期	2,240	99.6	1,527	100.0	45	93.7	161	100.2	508	98.5	527	101.0
年度計	4,650	99.3	3,111	100.5	87	92.6	338	99.3	1,115	96.6	1,093	101.6

いては、搾乳牛頭数が若干の増加傾向に転じる見込み。

一方、都府県においても、同様の改善傾向が見られるものの、依然として減少基調が続く見通し。

こうした状況を踏まえ、国及び酪農乳業関係者は、現在実施している畜産クラスター事業など生産基盤強化の諸施策及び29年度からスタートした酪農乳業産業基盤強化特別対策事業における各地域での生産基盤強化の取り組みをさらに積極的に推進するとともに、特に、都府県における乳用後継牛の確保対策を強化することが必要。

2. 飲用牛乳市場の安定に向けた需給調整の取り組み

牛乳の需要量は、近年のトレンド同様に下げ止まりが見込まれるなか、都府県の生乳生産量は、引き続き減少する見通しにあることから、都府県の生乳需給における北海道からの広域流通生乳への依存度は、今後さらに高まっていく見通し。特に、飲用牛乳等の需要期、中でも学乳が再開する9月については、都府県の生乳需給がタイトになるとともに、台風等の天候不順による生乳や製品流通への影響の可能性もある。

こうした生乳流通の地域構造の変化を踏まえ、酪農乳業は、飲用牛乳等需給の安定に向け、広域流通生乳による需給調整や製品間の弾力的な供給体制の構築等について、業界一丸となった対策や工夫を講じる必要がある。

3. 乳製品需給の安定への取り組み

30年度の生乳生産及び飲用等向生乳需要を踏まえると、乳製品向生乳処理量は3,131千トン・前年比98.6%の見通しであり、その結果、脱脂粉乳・バターの内生産量は減少

する見込み。

一方、需要量は、はっ酵乳・チーズ・アイスクリーム需要が堅調であることから前年を超えることが見込まれ、国内の乳製品需給は引き続きひっ迫基調で推移する見通し。

国内の乳製品需給は、当面こうした構造が続き、輸入乳製品への依存度が高まることが見込まれる。したがって、こうした需給状況に十分に配慮し、生乳生産基盤強化策をさらに強化して推進するとともに、迅速かつ適時適切は輸入判断による輸入対応等が必要である。

4. 乳製品需給の安定への取り組み

加工原料乳生産者補給金の対象用途の拡大、30年4月からの改定畜産経営安定法の施行、新たな国産チーズ奨励対策の実施などの生乳流通制度の改革や、日EU・EPAやTPP11による輸入乳製品の自由化などの新たな制度環境の変化が、用途別取引などの生乳流通、乳業の製品政策、さらにはわが国における生乳及び牛乳乳製品の需給調整全体に影響を与える可能性がある。

こうした中で、国民の牛乳乳製品のニーズに応え、わが国酪農乳業の持続的発展と需給及び流通の安定を図っていくためには、酪農乳業関係者は、中長期的な需給環境変化や課題に対する認識の共有を図りつつ、酪農生産基盤の維持・強化、国産牛乳乳製品の価値向上と需要基盤の強化への取り組みを一体となって推進するとともに、消費者や実需者・市場関係者に対する的確な需給情報の提供が肝要。

Jミルク
需給見通し



脱脂粉乳の需給（見通し）

	期首在庫量		生産量		輸入 売渡し C	期末在庫量			推定出回り量	
	A	前年比	B	前年比		D	月数	前年比	A+B +C-D	前年比
	第1四半期	66.9	138.8	32.7		100.2		65.1	5.7	125.2
第2四半期	65.1	125.2	25.2	99.7		55.4	4.8	107.8	34.9	99.1
第3四半期	55.4	107.8	28.4	92.6		47.8	4.2	85.3	36.0	98.5
第4四半期	47.8	85.3	33.0	95.9		46.6	4.0	69.7	34.2	102.3
上期	66.9	138.8	57.9	100.0		55.4	4.8	107.8	69.4	101.7
下期	55.4	107.8	61.4	94.3		46.6	4.0	69.7	70.1	100.3
年度計	66.9	138.8	119.2	97.0		46.6	4.0	69.7	139.5	101.0

バターの需給（見通し）

	期首在庫量		生産量		輸入 売渡し C	期末在庫量			推定出回り量	
	A	前年比	B	前年比		D	月数	前年比	A+B +C-D	前年比
	第1四半期	22.9	93.4	16.8		100.1	3.7	26.1	4.4	95.3
第2四半期	26.1	95.3	12.6	99.8	6.1	26.8	4.6	103.8	17.9	113.5
第3四半期	26.8	103.8	12.7	92.5		19.1	3.3	88.3	20.3	92.2
第4四半期	19.1	88.3	17.0	95.9		19.3	3.3	84.4	16.9	97.7
上期	22.9	93.4	29.3	100.0	9.8	26.8	4.6	103.8	35.2	112.6
下期	26.8	103.8	29.7	94.4		19.3	3.3	84.4	37.2	94.6
年度計	22.9	93.4	59.1	97.1	9.8	19.3	3.3	84.4	72.4	102.6

※30年度の輸入売渡しは、29年度分輸入残量9.8千トンを仮置きした。



乳の学術連合は、10月7日、8日にかけて、3研究分野合同で実践的に考究し、今後の方向性を見出すことを目的に現地合同研究会を開催した。

今回は、学術連合の会員や若手研究者に加え、乳業会社で研究や食育に携わる担当者など41名が参加。グループワークでは、乳の健康価値を家族や知人に伝えたり、生活の中で生かしたりする行動に結びつくような制作物の企画開発を行った。

今後の発展のためのアイデアに期待

主催者を代表して乳の学術連合運営委員会委員長の折茂肇氏は、「6月の学術フォーラムでも問題提起されましたが、科学リテラシーの低い一般生活者に、食生活と健康に関するエビデンスをいかに伝えるかということは、私どもにとっても重要課題です。素晴らしい研究成果を積み上げても、人々に理解され、人々の行動を変え、実際の社会課題の改善につながらなければ、何の意味もありません。まさに、今後の学術連合の発展にとって極めて重要なテーマであり、学術領域を超えた横断的見地で実践的に検討することが必要です。非常に難しい課題ではありますが、自由闊達な議論を行い、新たなアイデアが見出されることを期待しています」と述べた。



八王子市内の酪農家・磯沼正徳氏



グループワークでの検討



紙芝居で発表するグループも



2日間にわたり、学術研究者や酪農乳業関係者、専門家が参加

研究者と酪農乳業関係者が共同で研究活動

現地合同研究会の初日は、東京・八王子市内にある磯沼ミルクファームを訪問。都心部に近い牧場だからこそその歴史、消費者への理解醸成も含めた牧場経営へのこだわりや活動内容など、代表の磯沼正徳氏による講話などを通して参加者が体感した。

牧場視察後、市内ホテルに移動。2日目にかけて乳の学術連合で蓄積された知見が、わりやすく消費者に理解され、活用されるためのストーリー作りや伝わる表現開発について、学習院大学経済経営研究所の福田玲生氏や電通の細川美和子氏による講演、牛乳乳製品健康科学会議幹事の桑田有・人間総合科学大学教授などによる課題提案をもとにグループワークを行った。

グループワークでは、講演内容や課題提案された牛乳飲用と認知症発症予防、牛乳に含まれる飽和脂肪酸に関する最新知見などのエビデンスをもとに、参加した健康科学、社会文化、食育などの各領域研究者や酪農乳業関係者、専門家などが領域横断的に4グループに分かれ、多様な視点でわかりやすく伝わる表現開発を研究。各グループでの研究活動の成果を発表した。

発表では、認知症予防における牛乳乳製品の役割を、50代層への揺さぶりやキャッチーな言葉で、エビデンスとともに訴求する提案を紙芝居調でまとめるなど、研究活動成果の発表があった。

個々の意見を融合することに活路(合評)

小長谷 有紀氏 (乳の社会文化ネットワーク 幹事)

講義を生かし、特にまとめるときに、どのチームも選択方式を取らず、個々の意見を融合して出してきたところが一番感動した点です。次は今回の4班を更に融合させることも可能なのではないかと思います。

ある班はエビデンスを積極的に活かし、社会の最大の課題に対してソリューションを提供するという提案でした。また、別の班はもともとと不利な段階に陥れているところをどうやって打破するかという提案内容でした。

2つは全く違ったアプローチ方法ですが、それぞれの案を生かしていただくことが大切です。特にYouTubeは誰でも使える媒体なので、コストの高いテレビCMではない形で自分なりの発信をするという新しい広告のあり方も不可能ではないと思います。

健康寿命延伸のための牛乳摂取

栄養指導実践セミナー

Jミルクは、日本栄養士会及び各県の栄養士会と共催で、管理栄養士・栄養士を対象にした栄養指導実践セミナーを9月上旬から1月中旬にかけて全国5か所(福島、神奈川、滋賀、兵庫、和歌山)で開催した。

9月30日に神奈川県横浜市で行われたセミナーでは「健康寿命の延伸」をテーマに、牛乳乳製品の役割について人間総合科学大学大学院の桑田有氏、また、栄養指導の実践について東京栄養食糧専門学校のエドモト氏が講演を行った。

その後のワークショップでは、神奈川県栄養士会の今井愛氏をファシリテーターに迎え、「健康寿命の延伸のための牛乳乳製品摂取量アップを目標とした栄養指導」をテーマに、検討するライフステージを定めて活発な議論が行われた。



ワークショップではグループで課題を検討



学乳の風味変化問題を考える

酪農乳業食育推進研修会

Jミルクは、12月21日(木)に都内で昨今の学校給食における「牛乳の風味変化」問題を受け、「教育関係者に対する理解、学校や教育委員会等の適切な対応の促進」が重要であるとの観点から、酪農乳業関係者を対象に研修会を行った。

研修会では、Jミルクの下村善計が「学乳の風味変化事案への対応方針について」、永利牛乳の長谷川章子氏が「学乳の風味変化に関する対応事例と理解への取り組み」、西日本新聞社の藤崎真二氏が「学乳風味変化問題の取材経緯とメディアにおける報道課題」と題して報告を行った。さらに武庫川女子大学の藤本勇二氏が「教育関係者に牛乳の風味変化を理解してもらうためのアプローチ提案」と題して講演した。

トークセッションで藤本氏は、「酪農乳業関係者の皆さんが伝えたい思いをストレートに伝えても伝わらないことがあります。子どもの視点を大切に教材・食育プログラムを通した学校関係者とのコミュニケーションにより、互いに顔の見える関係を築くことが大事だと思います」と述べた。



藤本 勇二氏
武庫川女子大学
専任講師

学ぶ意欲を高め、授業への発展も ～食育“短時間指導”の可能性～

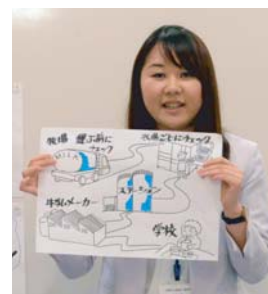
牛乳食育研修会

Jミルクは、小中学校などの栄養教諭を主な対象にした牛乳食育研修会を全国3か所(栃木、岡山、福岡)で開催した。

今年度の研修会は、各地域で牧場視察をプログラムに追加。また、通常の45分授業ではなく、給食時間の前後に行うことを想定した短時間指導の作成に取り組んだ。

栃木、岡山会場で講師を務めた藤本勇二氏は「短時間指導だからこそ、生徒の学ぶ意欲を持続させ、1時間の授業に広げていけるという良さがあります。例えば、45分授業の1回で行う教育効果を、9回に分割することもできるということです。子どもは忘れやすいので、分割することで前にこんなこと話したよね、といったことを積み重ねていくことができます」と述べた。

また、福岡会場で講師を務めた石井雅幸氏は「今回の短時間指導は給食時間でしたが、給食時間以外の朝の会や帰りの会での指導でもいいのではないかと思います」と短時間指導のさらなる可能性を述べた。



3会場ともに牧場視察をふまえた実践指導を検討

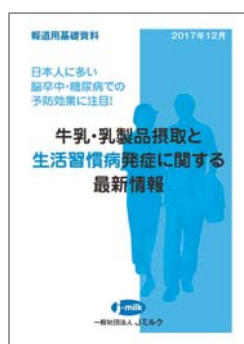
生活者の課題解決に役立てるために 報道用基礎資料として牛乳乳製品の価値情報などを提供

Jミルクでは、生活者の課題解決に役立てるために、報道用基礎資料として、ホームページで牛乳乳製品の価値情報などを提供しています。

最新情報として、生活習慣病予防研究センター代表、適塩・血圧対策推進協会代表理事の岡山明氏監修による

「牛乳・乳製品摂取と生活習慣病発症に関する最新情報～日本人に多い脳卒中・糖尿病での予防効果に注目！～」と繰り返されるアンチミルクに対応するための「『アンチミルク』に答える解説集」などを掲載しています。

詳細はPDFファイルをダウンロードしてご活用ください。



従来から言われてきた、牛乳は飽和脂肪酸を多く含むので心臓血管病を引き起こすのではという仮説、最新のエビデンスによるとこれらは否定されています。疫学研究データの読み方も加えて懇切丁寧に解説しています。



様々なアンチミルク言説に対し、「骨を弱くする」に答える編、「薬剤・ホルモン」に答える編、「体に悪い」に答える編、「日本人に合わない」に答える編の4編に分けて、エビデンスに基づき正しい情報を提供しています。

Web Site



報道用基礎資料

連載

乳脂肪にまつわる最近の話題 その3～飽和脂肪酸（続き）～

一般社団法人Jミルク 広報グループ部長 箸本 弘一

この1、2年の間に、牛乳の摂取習慣と心臓病の発症との間には懸念されるような関連性がないか、むしろ予防的に働くとする疫学研究の結果が多数集まってきていることを2回にわたって紹介してきました。それではこのことは科学的にどのように説明がつかのでしょうか？これについては、牛乳飲用は確かにLDL-C（悪玉コレステロール：多すぎると動脈硬化を引き起こす要因となる）値を上昇させますが、一方でHDL-C（善玉コレステロール：血中の余ったコレステロールを回収する役割をもつ）値も上昇させることが示されています。動脈硬化発症で真に重要なのはLDL-C濃度そのものではなくLDL/HDLコレステロール比なのです。そして牛乳飲用はLDL-Cが増えてもHDL-Cも増えているので、LDL/HDLコレステロール比には影響がないことが分かってきました（本ページ上段左の「報道基礎資料」参照）。

それでは何故牛乳がそうした特性をもつのか？このことについてはまだ明確なことは分かっていません。ただ乳脂肪は現在次の2つの視点から注目されているように思われます。

1つは食品に含まれる種々の脂肪酸のバランスに着目する見方です。集まってきたエビデンスからは、特定の栄養素（例えば飽和脂肪酸）だけに着目する見方ではなく、いろいろな栄養素の集合体としての食品（例えば牛乳）を見ていく必要があることを示しており、実際にそのような言説が強く言われるようになってきています。飽和脂肪酸は悪玉、不飽和脂肪酸は善玉のように捉えられて、飽和脂肪を控えて不飽和脂肪を摂るようにしましょう、というのはよ

く聞かれますが、飽和脂肪酸は極力摂らないようにすべきものではなく、一定量は摂るべきものなのです。1日に摂取すべき脂肪の量があって、その中で飽和脂肪も不飽和脂肪もそれぞれに適正量・バランスがあるのだと考えるべきでしょう。いろいろな食品の食べ合わせによってこのバランスをうまく取っていくことにポイントがあるように思われます。

今の段階では言い切るのは難しいのですが、牛乳に含まれる脂肪酸の種類や含有比率が、数ある食品の中でも人の健康維持にとって優れた脂肪酸比率になっている、という可能性も考えられます。

もう1つの可能性は、乳脂肪中の含有量としては多いとはいえないのですが、他の食品には見られない特殊な脂肪酸が含まれているという点です。具体的には中・短鎖脂肪酸と、反芻動物脂肪酸と呼ばれる一群の存在です。前者は、代謝が優先的に進むため蓄積性がないとされているほか、国内の研究で認知機能低下抑制効果が示されています。後者はこれまでは含有量が非常に少ないためその存在意義はほとんどないものと思われてきたのですが、最近になって特別な生理活性を持つことが報告されてきており、乳脂肪の特別な効果の原因である可能性も示唆されています。

次回、このあたりをもう少し詳しく説明したいと思います。なお、脂肪全般については、Jミルクの下記HPでも説明していますので、ぜひ参考にいただければと思います。（つづく）

ミルク解体新書
第6回 脂肪酸学



乳和食を正しく伝える指導者を育成

乳和食指導者スキルアップ講習会

Jミルクでは、乳和食指導者として地域で活動している酪農乳業関係者や栄養士等の課題解決、スキルアップを目的に、10月25、26日の2日間にわたり講習会を開催した。

1日目は、中村丁次氏(神奈川県立保健福祉大学学長)、



グループに分かれて指導案作成のワークショップを行い、講習会の最後に調理デモの模擬発表を行った。

New-
Washoku

江原絢子氏(東京家政学院大学名誉教授)、岡本隆雄(Jミルク)による講義で、乳和食や牛乳の価値を伝えるための知識を習得。2日目は実践スキル習得のためグループワークで献立づくり、調理デモにおける動きの設計図づくり、模擬発表が行われた。

小山浩子氏は、総括で「乳和食の説明、進め方などそれぞれの発表者の特色が出ていました。今後の課題としては、デモンストレーションをする際に、まずは生徒さんたちが正しく・美味しく・失敗なく乳和食を作れるようにするために、きちんと調理方法を見せるためのポイントを伝えることが大事です」と述べた。

参加者からは「受け身ではない実践的な講習会で、すぐに活かすことができる」などの声があった。

おいしく減塩! 乳和食レシピ



オイスターソース+牛乳で
カニ風味のシュウマイ
レシピ: 小山浩子氏
(料理家・管理栄養士)

じゅわっと口の中で肉汁が広がる簡単シュウマイです。ポイントは牛乳とオイスターソースで味を決めるところ。牛乳のうま味や甘味が豚肉との相乗効果で、減塩でもとても美味しいレシピです。フライパンで簡単に作れるので、ぜひお試しください(^^)

作り方

- 1 たまねぎは細かいみじん切りにし、かたくり粉をまぶす。
- 2 ポウルにひき肉と酒とAを合わせて粘りが出るまでよく混ぜ、1とカニ風味かまぼこを混ぜる。
- 3 ギョーザの皮を1枚ずつにして広げ、まん中に2をスプーンですくってのせ、周囲を寄せて包む。
- 4 深さのあるフライパンに足つきの網を置き、クッキングシートと大きめに切った白菜を重ね、3を並べ、網の下に熱湯を注ぐ。
- 5 強火にかけ、ふたをする。蒸気が立ってきたら中火にして10分蒸す。



1人分

エネルギー
229kcal

カルシウム
75mg

塩分
0.8g

材料(4人分・24コ)

牛乳	50ml	カニ風味かまぼこ(フレーク)	100g
A オイスターソース	小さじ1	ギョーザの皮	24枚
鶏ももひき肉	150g	白菜	2~3枚
酒	大さじ1		
たまねぎ	大1/2コ(100g)		
かたくり粉	大さじ1・1/2		

乳和食サイトを
check!



酪農の生産基盤確保のために地域と業界に求められること

【対談】小前 孝夫氏（大山乳業農業協同組合 代表理事組合長）、前田 浩史（一般社団法人Jミルク 専務理事）

Jミルクの活動を支援していただいている業界関係者や酪農乳業、食と関わりの深い方々に、今後の取り組みへの期待や提言を語っていただきます。

後継牛を含めた生産基盤の確保と国際化への対応

前田：いま酪農乳業界が直面している課題は、国産生乳の安定的な供給を支える生産基盤の確保と、国際化への対応です。適切な収益性を確保して乳価にも反映させていくために、価格訴求型から価値訴求型の経営モデルへの転換が求められています。傘下の酪農家さんの現状と、それに対する支援のあり方をどうお考えになられていますか。

小前氏：私たちの組合は発足当時から、適切な価格で製品を販売して、その利益を組合員に還元するという理念を継承してきました。指定団体のブロック化によって乳価が変化し、組合の経営も厳しさを増すなかで、組合員にどのように利益を還元していくかが私たちにとっての課題です。

鳥取県の生産基盤の特徴として、以前から県が育成牧場を持っていたこともあり（現在は公益法人化）、他の都府県と比べて後継牛の保有率が高くなっています。育成牧場への預託率は約半分で、育成牛保有率は57%です。2017年は他の都府県で生乳生産が落ち込みましたが、鳥取県は前年比99.8%を維持しています。酪農経営の継続を支援するという点では、こうした施策を継承していくことが重要だと思っています。

前田：後継牛の確保は都府県でも大きな課題になっています。北海道だけに依存できる状況ではなくなっていることから、地域の育成牧場を復活させる動きも出てきています。しかし、施設整備のコストや哺育育成の技術を持った人材の不足もあり、思うような成果が出せない地域もあるようです。

後継者の育成と外部化を含めた労働力の確保

前田：労働の外部化についてはどうお考えでしょうか。飼料生産部門や育成部門を外部化すれば、労働力の限られた既存の家族経営でも規模の維持や拡大ができるという議論があります。

小前氏：個人的には、親子2世代の夫婦で農業をしてほしいという思いもありますが、いまは酪農家の奥さんが別の職業に就くことも増えていますから、飼料づくりなどを外部の組織やチームに任せるのはひとつの手法でしょう。大切なのは、いろいろな酪農形態をフォローできるような仕組みを地域で整えることです。

酪農家の仕事で特に大変なのは、定期的な休日を取れないことです。鳥取県の場合、ヘルパーの利用は年に15回前後ですから、このあたりへの対応策も考えていかなければなりません。

前田：その点も大きな課題ですね。週休2日とは言わずとも、週に1日は休める体制をつくりたい。外部化等を進める必要があります。

10年後のビジョンに向けた新たな取り組み

小前氏：地域の酪農乳業の課題に対応していくためには、組合が将来的なビジョンを持つことが大切だと思っています。私たちは2016年の設立70周年を機に、組合員への調査結果や行政との意見交換も踏まえて「白バラ酪農ビジョン」を策定しました。

「生乳生産量6万トン以上（良質生乳を確保）」、「出荷農家戸数100戸以上維持（担い手を確保）」、「粗飼料自給率5%以上アップ（良質自給飼料を確保）」、「やりがいのある酪農所得の実現（多様な酪農経営モデルの推進）」と、10年後の達成目標とミッションを掲げ、実現への具体的な取り組みをまとめています。

生乳確保の施策のひとつとして、飼養衛生管理基準と私たちの生乳生産管理チェックシートの重点項目に基づく、独自の「白バラ認証制度」の導入を準備しています。

認証制度の導入は、「良質生乳を確保する」というミッションのひとつに位置付けています。取引先や消費者の方に、「大山乳業の生産者はこういう取り組みをしているから、おいしくて安心安全なのです」と言える“裏づけ”がほしいという私たちの思いを制度化したものです。



大山乳業農業協同組合
代表理事組合長

小前 孝夫氏

一般社団法人Jミルク
専務理事

前田 浩史

特別なことを始めるのではなく、いま行っていることの“見える化”に重点を置く制度で、牛舎の美化や搾乳方法をパネルにして、いつでも見られるように備えるといったことです。

前田：“見える化”することで酪農家自身も自分の作業手順を再確認することになるので、新しい行動が促進できますね。作業の標準化にもなりますから、ヘルパーさんなどはそのパネルを見て真似することで失敗も少なくなります。

小前氏：昨年春と秋に仮調査を行っていますが、春の調査時よりも改善している酪農家さんがすでに出てきています。将来的にはHACCPなどへの対応の下地にもなると思っています。

業界全体で取り組みたい酪農を支える人材育成

前田：食品の生産管理に対しては、衛生面だけでなく、働く人や地球環境、あるいは家畜への配慮も求められるようになってきました。酪農の現場でも、「牛や地球にやさしい」という要素が今後必要になりそうです。これが実現できれば製品に「物語」をつくることができますし、ブランドのさらなる強化につながると思います。まとめとして、Jミルクの活動へのご意見やご要望をお聞かせください。

小前氏：やはり生乳の確保が大きな問題ですから、そこをJミルクがどのような形でサポートできるのかという点に注目しています。また、生産現場ではヘルパーさんの確保も課題になっています。ヘルパーの研修だけでなく、後継者の育成や新規就農の支援などを行うアカデミーのような施設が必要です。地域の組合などが単独で研修牧場を持つのは難しいですから、業界が連携して都府県にそういった施設をつくり、そこで学んだ人たちに都府県で働いてもらうような取り組みができればいいと思います。

乳業の立場としては、消費者の皆さんが国産の牛乳乳製品のよさを理解できるような発信をしてほしいですね。まだまだ牛乳乳製品の摂取量は欧米に比べて少ないので、消費の底上げにつながるような情報発信を期待しています。

前田：地域の酪農の課題への対応から将来に向けた取り組みまで、興味深いお話をお聞きすることができました。いただいたご提言はJミルクの今後の活動の参考にさせていただきます。本日はどうもありがとうございました。



詳細版はこちら

Jミルク事業の活用



大山乳業農業協同組合は、“牛乳の日・牛乳月間”「愛してミルク？」のロゴを活用した牛乳パックの展開や乳の学術連合の講師派遣事業の活用、組合内の鳥取県牛乳普及協会による乳和食の講習会、季刊誌「白バラほっとライン」への乳和食レシピ掲載など、さまざまなJミルク事業を活用しています。

職場・商品・酪農家を「育てる」

～白バラらしさを磨くブランディング～

平野 浩 氏 大山乳業農業協同組合 専務理事



企業ブランドの確立を目指す多様な取り組み

当組合では、各部署から9名のメンバーが参加するブランディングチームを立ち上げ、「白バラらしさ」を追求しながら企業ブランドの確立を目指しています。活動のキーワードは「育てる」。職場、商品、酪農家の3つのアプローチで取り組みを行っています。

職場を育てる活動としては、新しいスタイルの職員研修機関「白バラ大学」を開設し、地元の皆さんも参加できる形式で研修を実施しています。

商品を育てる活動では、昨年は地域の高校生と連携して、地元産のイチゴと私どもの乳製品を使ったイチゴアイスをつくり、限定販売しました。また、牧場での酪農体験と私たちの工場見学をセットにした、親子対象の見学会も実施しています。

酪農家を育てる活動では、主に女性向けに酪農の魅力を発信するイメージ映像を制作してSNS上で公開しています。

最近では白バラのグッズ展開にも力を入れています。牛乳のパッケージデザインを再現したTシャツは組合の観光施設「大山まきばみるくの里」での限定販売でしたが、県外からも多くのお客様が来店して即日完売するほどの人気でした。ブランディング活動を通じて、私たちの商品が地域のお客様に愛されていることをあらためて実感しています。



川上 一敏 氏
大山乳業農業協同組合
総務部企画室室長



マスキングテープやポチ袋、缶バッジなどのオリジナルグッズも人気。

Meeting & Event

11月 November

14 第3回マーケティング委員会

- 食生活動向調査2017 一次調査結果
- 第3期3か年計画における事業計画の基本的な考え方

12月 December

15 第4回需給委員会

- 平成29年度需給見通し及び平成30年度需給見通し
- 中期需給見通し(平成30～32年度)

1月 January

12 第5回需給委員会

- 平成30年度以降の需給見通し

15 第4回マーケティング委員会

- 食生活動向調査2017 二次調査結果
- 第3期3か年計画における事業計画の基本的な考え方と平成30年度マーケティング関連事業のポイント

16 第2回生産流通専門部会

- 平成30年度以降の需給見通し
- 酪農乳業産業基盤強化特別対策事業の進捗と課題等
- 第3期3か年計画の基本的な考え方

19 第4回理事会

- 平成30年度以降の需給見通し
- 酪農乳業産業基盤強化特別対策事業の進捗と課題等
- 第3期3か年計画の基本的な考え方 他

Schedule

2. 2	第2回マーケティング専門部会	2. 20	特別対策事業・需給見通し説明会(岡山)	3. 13	全国生乳検査担当者研修会
2. 6	特別対策事業・需給見通し説明会(東京)	2. 21	特別対策事業・需給見通し説明会(熊本)	3. 19	乳の社会文化ネットワーク 幹事会
2. 8	特別対策事業・需給見通し説明会(仙台)	2. 23	特別対策事業・需給見通し説明会(札幌)	3. 26	牛乳食育研究会幹事会
2. 13	第1回生乳検査精度管理委員会	2. 27	特別対策事業・需給見通し説明会(大阪)	3. 30	乳の学術連合運営委員会
2. 14	乳の日本食文化融合に関する勉強会(第6回)	2. 28	特別対策事業・需給見通し説明会(名古屋)	3. 未	学乳問題特別委員会
2. 16	第5回理事会	3. 2	第2回臨時総会	3. 未	第17回生乳検査精度管理 認証特別委員会

Information

イベント報告 ホームページ掲載情報

第5回 牛乳ヒーロー & ヒロインコンクール
応募総数24,440作品から、37作品が優秀賞に選ばれました。

Coming soon!

- ▶ 平成29年度酪農乳業の国際比較研究会
- ▶ 平成29年度酪農乳業みらいセミナー
- ▶ 学生のための乳の研究活動成果報告会



第5回
入賞作品

『牛乳乳製品の知識』改訂版のご案内



酪農乳業をとりまく情勢の変化や牛乳乳製品の新たな価値情報を踏まえ、生産流通関連情報やアンチミルク情報に対応したQ&A等も充実させた改訂版を発行！
ダウンロードできます。



2018年最初のJミルクレポートです。日EU・EPAやTPP11の今後の進展による影響が不透明な中、今年は、30年4月の改正畜産経営安定法施行、明治150年という大きな節目となる年です。このような環境下ですが、編集担当者となり約10ヶ月、全国各地で取材させて頂いた中で、会員の皆様、現場実態に即した骨太な取り組みを展開されていることに改めて気づきました。Jミルクが集積してきた知見や有用な情報を「分かりやすくお伝えすること」が重要な課題の一つと考えており、現場の皆様方の活動や声を更にキャッチしながら、手を取り合って酪農乳業の発展に繋がるよう奮闘してゆきたい所存です。本年もどうぞ宜しくお願い申し上げます。

J-milkレポート vol.27 発行日/2018年1月 編集・発行/一般社団法人 Jミルク

住所:〒104-0045 東京都中央区築地4丁目7番1号 築地三井ビル5階 TEL.03-6226-6351 FAX.03-6226-6354

ホームページアドレス <http://www.j-milk.jp/>  <https://www.facebook.com/jmilk.jp/>