



写真提供：一般社団法人中央酪農会議

J-MILK REPORT

vol-30

2018.AUTUMN

特集 食育活動でつながる思い

- 06 インタビュー
地域乳業ビジネスの可能性と課題
～地元とのつながりが生む企業価値とは～
【対談】吉澤 文治郎氏（ひまわり乳業株式会社 代表取締役社長）
前田 浩史（一般社団法人Jミルク専務理事）
- 08 国際関連
カナダ・オランダの酪農乳業現地調査レポート
～「平成30年度 酪農乳業の国際比較研究会」を
有意義なものにするために～
- 10 基盤強化
酪農乳業産業基盤強化特別対策事業の経過報告
- 11 SDGsと日本の酪農乳業
アジア諸国における
持続可能な酪農乳業開発の取り組みについて
- 12 乳の学術連合の窓
“乳と健康”のメカニズムを探る
～注目される免疫機能との関連性～
戸塚 護氏（日本獣医生命科学大学 教授）
- 13 乳和食
メディア関係者が乳和食を体験！
おいしく減塩！乳和食レシピ「さつま芋入りミルク赤飯」
- 14 風味対策
酪農乳業団体や現場レベルでの対応状況と課題を共有
～「牛乳は生きている」風味変化問題への取り組み～
- 15 明治150年事業
明治150年関連施策「酪農乳業産業史を活用した
競争力強化事業」の経過報告

食育活動でつながる思い

酪農乳業関係者が各地域で取り組んでいる「食育活動」。食の大切さや感謝の気持ち、さらには、「酪農」や「牛乳乳製品」への思いを伝える生産者、乳業者、インフルエンサーの3名を取材しました。「気づき」というキーワードでつながった、それぞれの活動をお伝えします。

Happy Land 安達牧場（北海道・標津町）

あ だちえいすけ

代表 安達永補 さん

Dairy Farmer –酪農家–

「3つの笑顔(生産者、消費者、地域)の獲得」を目標に、ありのままの牧場を見せよう。就農当時から変わらない「つくる人から飲む人まで互いに思いやりを持つことで笑顔になれる」という信念のもと、東京や大阪など都会の高校生をはじめ、大学生や現職の学校教諭、社会人の実習体験を受け入れている酪農家・安達永補さんに話を伺いました。

「酪農」だけではなく「食農」も伝えていきたい

標津町農協を事務局に「標津町グリーンツーリズムフレンズ」を地元酪農家20名程で12年前に立ち上げ、修学旅行生の受け入れを始めました。一度に受け入れる生徒は2～5名程度で、現在までにのべ100名を超えています。

安達牧場では特別なプログラムを用意せず、家族と同じように布団の上げ下げから始まり、1日2回の搾乳作業をはじめ、牛舎での仕事を汗だくになりながら一緒に行います。また作業後は、家族とともに食卓を囲み、同じお風呂に入る。共に生活することで高校生にとっても、私たちにとってもさまざまな「気づき」を得ることができます。

酪農に限らず、食を生み出す農業・農村の大切さ、そこ



就農して18年目。25歳で経営者となった3代目の永補さん。120頭(経産牛60頭、育成牛60頭)の牛を管理する。

に携わる農家への感謝の気持ち、そして自然や生き物との命のつながりの中で生かされていることに自ら気づくことが大切だと思っています。そこから農村地域と社会とのつながりを学ぶ「食農」を伝えていきたいと思っています。

被災して感じた思い～持続可能な酪農乳業のために～

北海道胆振東部地震では、大規模停電を初めて経験しました。「百聞は一見に如かず、百見は一体験に如かず」とよく言いますが、被災して牛舎作業の復旧に試行錯誤している中、生産者のみならず、ローリーの運転手、農協の職員、乳業メーカーなど多くの関係者がつながり、最後には消費者へ牛乳乳製品が届いているということに、改めて深く感謝したいと思いました。持続可能な酪農乳業を続けていくために、国際的な観点から見ても、業界が一体となって、手を取り合うことが改めて必要なのではないかと考えています。

安達牧場の酪農実習風景

写真提供：Happy Land 安達牧場



「ありのままの酪農体験をしてほしいので、搾乳のみの体験はさせない」という安達さん。



フリーストール牛舎の掃除。スコップの持ち方、腰の入れ方から学ぶ。



安達牧場の温かさが伝わるワンショット。実習を終えて帰るとき、涙を流す学生もいる。

一般社団法人日本乳業協会

かとうあきこ
東京相談室 主任相談員 加藤明子 さん

Dairy Association - 業界団体 -

一般社団法人日本乳業協会が小・中・高校などを対象に行っている食育出前授業は、関東・関西地区を合わせると年間180回にもなる。その最前線で活動する加藤明子さんに話を伺いました。

骨づくりの大切な時期を逃さないように

もともとは大人向けの料理講習会や牛乳工場見学会などを中心に行っていましたが、食育という言葉ができた頃から出前授業などで学校に行くことが多くなりました。

女性は、骨密度(骨量)を維持する働きのあるホルモン(エストロゲン)が、加齢や閉経に伴い、分泌される量が少なくなるため骨粗鬆症のリスクがとても高くなります。一番の予防は、小学校4年生から中学1年生までの間に、きちんと骨にカルシウムの貯金しておくことです。

予防のためにとっても、未来の長い子どもたちには響

出前授業

「小学生・中学生向け“わくわくどきどきミルク教室”」



牛乳乳製品の効能に限らず、実物大の牛のタペストリーを活用して、酪農や乳牛についても学んでもらう。



グループに分かれて調理実習。子どもたちと会話をしながら教えていく。



子どもたちと会話のキャッチボールをしながら、やさしく語りかける加藤さん。

かないので、出前授業では、骨折をしないように、身長を伸ばすためにとっています。でも心の中では、『将来に備えて、頑張っ骨づくりをしてね』という思いがあります。

気づいてほしいという思いを胸に

授業の中では、「気づき」がなければいけないと思っているので、授業では子どもたちに質問を多く投げかけます。食育は、こちら側から一方的に言っても何も身に付きません。牛乳が、おいしくて、楽しくて、自分にとって大切な飲みものだと思えることが大事であり、気づいてほしいと思いつながりながら授業を進めています。

「牛乳は栄養があって太るから」と制限されたり、飲みたくても冷蔵庫にない家庭もあります。給食で飲むだけでなく、家での飲用習慣を作るため、先生や保護者の理解を深めていただくことも重要な活動のひとつです。

私たちの活動は、首都圏と近畿で6人体制です。こうした授業を通して子どもたちが「とてもおいしかったので家でも作りたい」と言ってくれることが励みになっています。

日本乳業協会制作のパンフレットをご紹介します

(ホームページよりダウンロード可能)



日本乳業協会HP
児童・生徒・親子向け
食育活動のご案内



日本乳業協会HP
パンフレットのご紹介



北海道コンサドーレ札幌

選手寮「しまふく寮」(北海道・札幌市)

まつうら さ や か
調理師・アスリートフードマイスター 松浦沙耶花 さん

Milk Influencer - ミルクインフルエンサー -

ランチ時は、練習を終えたトップチームの選手20~25名が足を運び、独身選手などは3食「しまふく寮」で食事を摂ることもある。プロサッカー選手の食を管理するアスリートフードマイスターの松浦沙耶花さんに話を伺いました。

選手へ伝える「しまふく寮」で3食食べることの大切さ

「料理が好きな人」を探していると耳にしたことがきっかけで働くことになりました。当時は調理師免許も持っていませんでしたが、選手たちの食を管理する立場になり、調理師免許取得と同時にアスリートフードマイスター※の資格を取得しました。

選手の身体はとても繊細です。毎日の食事摂取が、早ければ1週間後の体調や今後の選手生命にまで影響する可能性もあります。栄養士から指導を受けた内容を選手たちからよく聞き出すようにして、家族のような気持ちで



栄養バランスがしっかりと管理された食事の提供



牛乳乳製品を使った料理は、選手たちも大好きですと話す松浦さん

選手たちを見守っています。コミュニケーションの中で生まれた選手たちとの信頼関係を礎に、しまふく寮で3食きちんと食べることを、しっかり伝えていくことを心がけています。

震災を通して、食の大切さやありがたさを再認識

今回の北海道胆振東部地震では、震災の翌日から停電となりました。寮にはいつもと変わらずお腹を空かせた選手たちがやってきます。前日の仕込みを活用し、初日は乗り切りましたが、次の日からはガスを使って冷蔵庫にある食材、冷凍していたチーズなどで3日間分の食事を確保しました。

ユースの選手にも買い物を手伝ってもらい、今まで当たり前にあった牛乳やヨーグルト、その他の食材が「当たり前ではない」「ありがたい」という大事なことに「気づく」という学びがあった経験だったと感じています。

※アスリートフードマイスターとは、アスリートのパフォーマンスを最大化するために、年齢別、競技別、タイミング別に、最適な食プログラムを提供。「いつ」、「何を」、「どのように」食べたらよいかをわかりやすく伝えることで選手をサポートする。

北海道コンサドーレ札幌
しまふく寮通信
(松浦さんが日々更新!)



プロ選手に聞く!しまふく寮への思い

菅 大輝 選手 (現・しまふく寮生)

牛乳は小さい頃から大好きです。しまふく寮での昼・夕食時以外には、お風呂上りに必ず牛乳を飲んでます。毎日、おいしい食事をいただけていることに本当に感謝しています。

進藤 亮佑 選手 (元・しまふく寮長)

寮を卒業してからも、こうして変わらずしまふく寮へ足を運んでいるという事実が、言葉ではなく、しまふく寮への愛情を表しているのではないのでしょうか!



(左から) 濱大輝選手、菅大輝選手、進藤亮佑選手

酪農教育ファーム、設立20周年でシンポジウムを開催

組織的な活動がはじまって20年の節目

教育現場で「学級崩壊」が社会問題となっていた1990年代後半、酪農生産現場では、市場原理主義の導入などの厳しい経済環境の変化にさらされており、牛乳乳製品の価値や酪農生産現場に対する理解醸成が急務とされていました。

このような時代背景の中、中央酪農会議の提唱により組織的な活動が始まった「酪農教育ファーム」は、今年で20年目を迎え、記念のシンポジウムが9月22日に開催されました。

酪農教育ファームを未来につなぐ

日本酪農教育ファーム研究会会長の國分重隆氏は、「酪農教育ファームの20年間は、まさにフロントランナーとしての苦闘の歴史でした。その中で酪農と教育が結びつき、体験のノウハウが蓄えられたことにより内容が充実し、世界的に誇れる活動になりました。

今後は中央酪農会議を要に、酪農家、指定団体、教育関係者に加え、乳業メーカーや消費者の代表、行政担当者、メディア関係者などを新しい仲間として巻き込み、後継者に引き継いでいくことが重要です」と総括しました。



酪農教育ファームとは、牧場での酪農体験や学校での出前授業などを通じて、子どもたちの「食やしごと、いのちの学び」を支援する活動です。『酪農教育ファーム』として認証されている牧場は、全国に287牧場あります。（平成30年3月末時点）



酪農教育ファームを伝える冊子「感動通信」
写真提供：一般社団法人中央酪農会議



中央酪農会議
HP「感動通信」

現在、酪農教育ファーム事業全体をコーディネートするとともに、冊子「感動通信」や各種教材の企画・制作をはじめ、研修会や研究会の企画運営に携わる松原明子さんにその思いを寄稿いただきました。

平成10年7月、酪農家の全国組織である中央酪農会議が提唱し、酪農教育ファーム推進委員会が設立され、今年で20年目を迎えました。私と酪農教育ファームの出会いも、ちょうどその頃に遡ります。日本酪農に生乳生産とは違う方向から光を当て、牧場の持つ非市場的価値の顕在化に奔走されていた伍代正樹さん（故人）に紹介されたのが、その始まりです。

当時、酪農について全くの素人だった私が一番関心を寄せたのが、人間に余すことなく貢献する乳牛の存在でした。「人間が食べない草を食べ人間に有用な乳を出し、糞尿さえも堆肥として人間が食べる野菜などの栽培に使われ、乳が出なくなったらお肉となり皮は革製品となる」。ここまで一方的に人間に与え尽くす乳牛の存在に

敬意を払うとともに、酪農が持つ教育的価値の一端に触れた思いがしました。それが確信できたのは、酪農体験で子どもたちに語るある酪農家の言葉からでした。

「酪農家として一番大切なことは、きちんと牛を見ることです。牛は経済動物であるがゆえに、年をとって乳が出なくなると牧場で飼っているわけにはいきません。目の前にいる牛たちも、いずれお別れしなければならない日がやって来ます。だからこそ今できることをできる限りしてあげたいし、そういう牛たちのことを皆さんに伝えたいのです」。

限りある乳牛のいのち。そのいのちが幸せであるのも不幸せであるのも、飼い主である酪農家が「どういう気持ちで育てているのか」、まさにあり方にかかっています。そして「あり方」の方向は、まず他者（牛）に向かいそれが自分に巡って来るといふ相関存在により成立しています。酪農教育ファームの教育的効果の一つに、「他者意識」があげられます。私が出会った多くの酪農家はまず「牛を見る」ことを基本とし、共に暮らす乳牛にいつも「ありがとう」の気持ちで接しています。これこそがまさに酪農教育ファームの学びの本質であり、その心を未来に引き継いでいくことが役目であると思っています。



まつばら はるこ
松原 明子 氏
酪農教育ファームアドバイザー
有限会社オフィスラ・ポート代表

地域乳業ビジネスの可能性と課題 ～地元とのつながりが生む企業価値とは～

吉澤 文治郎 氏（ひまわり乳業株式会社 代表取締役社長）、前田 浩史（一般社団法人Jミルク専務理事）

地域乳業としての強みや良さを生かしたビジネスを展開していくうえでのポイントや、今後の課題は何か。また、こうした地域の企業に対して、業界にはどのような支援が求められているのか。高知県南国市を拠点に、四国全域から関西、関東へと商圏を広げている、ひまわり乳業の吉澤文治郎社長に話を伺いました。

地域・酪農家とのつながりの中で商品力を磨く

前田：長い歴史をお持ちのひまわり乳業さんですが、南国・高知のイメージにも合う「ひまわり」という印象的な社名は、どのような経緯でつけられたのでしょうか。

吉澤氏：弊社は大正11(1922)年に創業し、昭和21年に高知牛乳食品として法人化しました。私の祖父が社長だった昭和30年代初頭、余乳処理の問題を解決するために練乳を製造し、製菓メーカーなどへの販売を開始しました。大阪で商談がまとまったときに、それを喜んだ祖父が、帰りに、ひまわりを模したブローチを買い求め、妻(私の祖母)に贈ったのです。祖母は会社にとっての“ラッキーアイテム”として大切にしていたそうです。その頃から、県内でも牛乳宅配事業の競争が激しくなりました。祖父は価格より商品力で競おうと考え、特選濃縮の加工乳を開発し、商品名に「ひまわり」を採用しました。“おいしくて濃いひまわり牛乳”は大ヒットして県下に行き渡り、会社も地域の人々から「ひまわりさん」と親しまれるようになりました。その後、昭和40年代後半の愛媛・松山への進出を機に、高知牛乳食品からひまわり乳業に社名変更し、現在に至っています。

前田：ひまわりのブローチの話は感動的です。また、昭和30年代という早い時期から、価格よりも付加価値での競争を重視されてこられたのです。そういう発想につながる基盤があったのでしょうか。

吉澤氏：高知は交通の便に恵まれず、外から物を運ぶのも難しかったため、いろいろなものを自分たちでつくる文化がありました。弊社も昭和30年代初頭から練乳製造を手掛けたり、ヨーグルトなども自社開発したりして、ノウハウ

を蓄積してきました。

こうした商品開発力を支えてくれたのが、酪農家さんとの関係です。高知はもともと酪農地帯ではないので、弊社も地域の酪農家さんと一緒に育ってきたという意識を強く持っています。新しい商品開発でも酪農家さんと相談する機会は多いです。例えば、弊社は全国でも早い時期から低温殺菌牛乳を販売しています。生乳により高い品質が求められますから、開発段階から酪農家さんと一緒に進めました。

“地域を元気にする商品”が商圏拡大の契機に

吉澤氏：20年ほど前から香川県の手スーパーさんとの提携が進み、弊社も香川や徳島での販売を始めました。ちょうどその頃、県の工業技術センターから、飲みやすい青汁はつukれないかと投げかけられ、試行錯誤の末に開発したのが「健康青汁 菜食健美」です。

私たちはこれを、“地域を元気にする商品”と位置づけています。原材料となる10種類の野菜は、高知県大豊町の40戸の契約農家さんに無農薬でつくっていただいています。中山間の耕作放棄地などを有効活用し、栽培管理や集荷はすべて弊社が担当します。

実は、大豊町は日本で最も早い時期から、65歳以上人口が5割を超える「限界自治体」とされてきた地域です。私たちは、大豊町に少しでも元気になってもらいたいと思い、原料となる野菜の契約栽培をお願いしました。この青汁を販売することによって大豊町がますます元気になるという意味で、



吉澤社長のご祖父様が、ご祖母様に贈ったひまわりを模したブローチ。ひまわり乳業にとっての“ラッキーアイテム”として、今でも大切に保管されています。



吉澤 文治郎 氏
ひまわり乳業株式会社
代表取締役社長

前田 浩史
一般社団法人Jミルク
専務理事

高知県産の野菜を使ったヒット商品「健康青汁菜食健美」。地域に貢献できる商品と自負しています。



地域に貢献できる商品と自負しています。

当初は自社宅配商品として取り扱いを始め、平成15年からは四国の外でも販売を開始しました。現在は近畿や中国、九州、関東、中部の地域乳業さんでも扱っていただいています。弊社にとっては商圈拡大のきっかけをつくってくれた商品ですね。

“自社ならではの”の追求から生まれる付加価値

前田：地域や酪農家さんとの関係を深めることで、商品の付加価値を高め、価格競争を避ける戦略につながったというのは興味深い展開ですね。

吉澤氏：「ひまわり乳業にしかできないこと、ひまわり乳業しかやらないこと」を大切にできる社風が受け継がれていると感じます。これは当然、他社さんがつくっていない商品をつくらうという意識づけになります。

私たちの強みでもある酪農家さんとの距離や関係の近さを生かした、高付加価値の牛乳として開発したのが、搾乳日をパッケージに記載した「高知育ち 乳しぼりをした日がわかる低温殺菌牛乳」です。

朝晩搾乳したものを、翌朝の2時前後にローリーで集乳し、品質検査を経て午前6時過ぎに殺菌・充填を終え、その日の昼に大阪に届けられて翌日には店頭へ並びます。同様に関東方面にも出荷していて、現在はPB商品も含めて都市部の高級スーパーなどで販売しています。

地元スーパーとの連携で「子ども食堂」支援も

前田：地域社会との関係や信頼づくりの一環として、子ども食堂への支援なども行われていますね。

吉澤氏：弊社のモットーは、「健康・自然・地域」です。このうち、いま一番力を入れているのが「地域」で、南国市の学校給食会さんと一緒に地場食材を使った商品の開発なども行っています。

子ども食堂への支援は、独自協賛で牛乳をお届けするようになったのがきっかけで、その後、県の補助金などで運営する基金を通じた県内全域への支援に発展しました。

地域のスーパーさんと連携して、PB商品の牛乳1本につき1円を弊社とスーパーさんで負担し、基金に寄付する活動です。平成29年にスタートし、今年も別のスーパーさんと連携して同様の活動を続けています。

人手不足のいまこそ地域企業にビジョンが必要

前田：地域でのビジネス展開における課題はどんなことでしょうか。

吉澤氏：やはり人手不足の深刻化ですね。優秀な若者が来てくれない、地元に残ってくれないというのは、地方の多くの企業に共通の悩みではないでしょうか。

地元に残って働こうという言葉だけでは、現状はなかなか変えられません。会社としての課題を整理し、将来的なあり様を明確化して、「こういう会社をみんなで作っていきましょう」というビジョンを示すことが重要だと思います。弊社としても今後、「ひまわり乳業しかできないこと、ひまわり乳業しかやらないこと」を大切にしたい地域でのビジネスを続けながら、多くの人材を引きつける企業像を確立していきたいと考えています。

前田：企業としてのブランド価値をどう顕在化させ、発信していくかが課題ということですね。Jミルクでも、地域乳業さんの人材開発支援に力を入れています。日々の業務があつてセミナーなどにも足を運べないという声を受け、地方への講師派遣事業を始めました。社員の能力開発に加え、次の経営者育成を課題とする地域乳業さんも増えているので、こうした事業を拡充しながら、地域でのビジネス展開をお手伝いしていきたいと考えています。

地域とのつながりを生かした商品開発や事業展開を中心に、大変興味深いお話をお聞きすることができました。本日はありがとうございました。

詳細版はこちら



酪農家さんとの距離や関係の近さを生かして開発した、乳しぼりをした日がわかる低温殺菌牛乳(左)。「子ども食堂」支援のPB牛乳(右)。

カナダ・オランダの酪農乳業現地調査レポート

～「平成 30 年度 酪農乳業の国際比較研究会」を有意義なものにするために～

2014 年度より毎年開催している「酪農乳業の国際比較研究会」は、今年 11 月 29 日(木)に開催を予定しています(後述参照)。5 回目の今回は、持続可能な酪農生産を探求するため、カナダ・オランダからスピーカーを招き、各国の酪農生産の現状や課題に関する講演、パネルディスカッションを通じて、酪農生産の持続可能性について議論します。

今回の研究会をより有意義なものとするべく、以下のメンバー構成で現地へ赴き、2018 年 9 月、両国の酪農現地調査並びにスピーカーとの打ち合わせを行いました。そして、我が国にとって有益な比較論点を確認し、研究会で掲げる課題について認識の共有化をはかりました。

現地調査メンバー

氏名	所属
竹下 広宣	名古屋大学大学院 生命農学研究科 植物生産科学専攻 食料経済学研究室 准教授 酪農経営国際比較研究等(IFCN)に係る委託契約者 乳の社会文化ネットワーク会員 (指定研究：日本型酪農経営研究会委員)
鶴川 洋樹	秋田県立大学 生物資源科学部 アグリビジネス学科 教授 乳の社会文化ネットワーク幹事 (指定研究：日本型酪農経営研究会座長)
岡田 直樹	秋田県立大学 生物資源科学部 アグリビジネス学科 教授 (指定研究：日本型酪農経営研究会委員)
新 光一郎	一般社団法人Jミルク 広報グループ 課長
近藤 宏	一般社団法人Jミルク 生産流通グループ 専任課長

《カナダ・オランダの選定理由》

カナダは数字上、日本の酪農生産と類似する点が多く、課題を共有する可能性が高いと考えられ、一方、オランダは酪農先進国であり、持続可能性に係る取り組みについても先進性を有すると考えられます。これら両国と同時に議論することで得られる視点、論点または知見は、我が国の持続可能な酪農生産の発展に寄与すると考え両国を選定しました。

カナダ調査

酪農情勢や政策面についてプレゼンを行い、「持続可能な



日本の酪農情勢を鶴川教授がプレゼン中



いざ、牧場調査へ！



来日スピーカーのCouture氏と調査団メンバー

カナダ調査先

訪問先	特徴
Dairy Farmers of Canada Canadian dairy commission Agriculture and agri-food Canada	カナダ生乳生産者連盟 カナダ酪農委員会 カナダ農務・農産食品省
酪農家	搾乳牛頭数500頭規模 2×12頭のミルクパラーで3回/日搾乳
酪農家	搾乳牛頭数100頭規模、3台の搾乳ロボット
酪農家	搾乳牛頭数70頭規模、Tie-Stall

酪農生産を実現するための課題やトリガーは何か！という視点から、“現状”“課題”“展望”について意見交換しました。

酪農家視察は、視察先をコーディネートして下さった Seguin 氏 (Dairy Farmers of Ontario) の運転 (走行距離 300km 程) で、来日スピーカーの Couture 氏 (Senior Economist, Dairy Farmers of Canada) 同行の下、一日に3戸を視察しました。業界団体や行政機関とのヒアリングや意見交換は、予定時間を延長するほどに、とても濃密なものとなりました。

これらの調査を通じて、クォータ制や乳価決定方法がカナダ酪農の発展にどのように関わっているか、消費者が酪農家に寄せる信頼がどの程度あるか、行政が酪農乳業関連情報発信態勢をどのように構築しているか等について理解を深めることができました。惜しまれるのは調査期間が NAFTA (北米自由貿易協定) 協議再開のタイミングと重なったため、要職クラスの方々がアメリカ出張のため不在であったことです。酪農乳業関連は協議の最重要事項となっており、我々の関心も強かったのですが、NAFTA 協議関連のヒアリングは勘弁してほしいとのことでした。ヒアリングできなかったこと自体は残念でしたが、リアルタイムでカナダの NAFTA に対する姿勢とカナダ酪農に NAFTA の重要性を肌で感じることができました。

最後に、長時間に及ぶ Couture 氏との打ち合わせを通じて、彼のカナダ酪農に取り組む真摯な態度と真面目な人柄を知ることができたため、研究会当日への期待もより膨らみました。

オランダ調査

来日スピーカーである Koning 氏 (Manager, Dairy Campus) が所属する Dairy Campus にコーディネートしていただいた 4 戸の酪農家と 1 つのバイオガスプラントの視察を行いました。カナダの時とは異なり、同行者がいないため、指定された時間までに視察先となる酪農家さんの住所に自力で辿りつかなければならなりません。また、到着しても酪農家さんにどのように対応いただけるか、一抹の不安を抱いていました。しかし、最初の訪問先に無事到着すると、整理されたオフィスに通していただき、ヒアリングを受けていただけたことで一安心でき、また、その後の視察に対する不安もかなり軽くなりました。どこに行ってもコーヒーと食べ切れないほどのお菓子が接待を受けながら、まったくトラブルもなく調査を終えることができましたので、結局、当初の不安は杞憂に終わりました。

オランダ調査では酪農家視察がメインとなりましたが、多様な酪農経営形態の特質を理解できた以上に得るものがありました。それは、オランダ酪農の展開と技術革新、環境問題、市民の価値観、酪農の存在価値等がどのように関係しているかといった点です。オランダ酪農は様々な制約を受けながらも、社会受容される範囲で技術進歩を積極的に取り入れ発展して

オランダ調査先

訪問先	特徴
Dairy Campus	Wageningen University & Research の研究機関の一つである Wageningen 畜産研究におけるイノベーションセンターの一つ。
Noardlike Fryske Wâlden	自然と農業の共存を目指す団体(メンバー 800名)
酪農家	搾乳ロボットと飼料ロボットを利用した自動化経営
酪農家	独自で革新的なアイデアを活用した経営
酪農家	父と息子で共同経営、日中は別の仕事に就く
酪農家	多角化経営、独自に商品(チーズ)を加工販売
酪農家	バイオガス施設を手掛ける経営



牧場主のオフィスにてヒアリング



Dairy Campusにて、来日スピーカーのKoning氏(中央)が酪農情勢をプレゼン中

きた様子を知ることができたように思います。

Koning 氏との打合せでは、持続可能なオランダ酪農をつくりあげるために、行政や大学機関が果たしている機能についてプレゼンしていただきました。また、Dairy Campus 敷地内の実験牧場も視察しました。これらを通じて、オランダの重要輸出産業でもある酪農の持続可能性を追求することは国レベルで取り組む喫緊の課題と位置付けられていると感じました。

最後に、Koning 氏の講演経験や持続可能性についての知識は我々の予想以上に豊富であることがわかりました。カナダの Couture 氏と同じく国際比較研究会での講演に対する期待が膨らみました。

調査を終えて

出発から帰国まで、丸 2 週間をかけたの北半球世界一周の現地調査は、カナダへの出発時(先発隊)の台風 21 号の日本襲来と、オランダへの出発前(後発隊)の北海道胆振東部地震が発生し、一時はどうなることかと思いましたが、無事現地で合流することができ、予定していた全ての調査を完了し、メンバー全員が無事に帰国できました。

11 月 29 日開催の第 5 回酪農乳業の国際比較研究会でその成果を発表できるよう取り組んで参りますので、乞うご期待を。(竹下広宣、近藤宏)



酪農乳業の国際比較研究会

開催日時：平成30年11月29日(木) 10:30~18:00(終了後、懇親会あり)

開催会場：TKPガーデンシティ PREMIUM京橋 ホール22A
(東京都中央区京橋 2-2-1 京橋エドグラン22階)

概要：国際会議形式(同時通訳付き)

参加費：無料(交通費等は各自負担)

定員：200名

参加対象者：酪農乳業関係者、研究、行政、メディア等

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いたします

1. 各事業の進捗状況と今後の課題

(1) 乳用牛資源緊急確保事業(乳用牛の輸入)

30年度の事業実施主体は、昨年度に引き続き、全農、全酪連、熊本県酪連の3団体から事業実施計画の申請があった。現時点で輸入が実施されたのは全農の第1期で、本件に関しては全頭防疫上の問題もなく国内に供給された。なお、本事業も含めた本年度の日本国内への乳用牛の輸入状況(4～8月)は1,267頭(前年同期比109%)で、今後、増加していく見通しである。国内初妊牛相場が高止まりしている状況も踏まえ、引き続き適切に事業を推進することとする。

(2) 生乳増産対策特認事業

全酪連において、地域生産基盤強化支援事業における「乳用牛育成基盤強化対策」と同様の取り組みにより、全酪連所有の育成施設における育成頭数増加実績を基に単価助成を行い、当該助成については施設の拡充等に充当する事業を実施することを決定。

(3) 地域生産基盤強化支援事業

30年度以降の事業内容は、乳用牛の3%の増頭を目指し、乳用種の種付けを推奨する「乳用後継牛増頭対策」として乳用種産子増頭の取り組み、また生乳増産に即効性の高い「供用年数延長促進対策」の取り組み、それぞれの結果に対して助成を行うもので、7月末までに指定団体、指定団体会員及びその会員からの計画申請を受け、内容等を集約。この中で、

表1.30年度乳用牛資源緊急確保事業の申請内容(H30年9月末時点)

		全農	全酪連	熊本県酪連
輸入時期(予定)	第1期	30年6月4日着 30年6月20日解放	31年2月20日着 31年3月11日解放	30年11月6日着 30年11月23日解放
	第2期	31年1月21日着 31年2月6日解放		
輸入牛種類		両期とも育成牛	初妊牛	初妊牛
供給頭数		第1期:150頭 第2期:350頭 計500頭	200頭	200頭
		全体で、初妊牛400頭、育成牛500頭、総計900頭		

※全農の第1期の輸入は既に実施され、防疫上の問題もなく全頭が供給済み。

「提案型生産基盤強化対策」の申請が7件あったため、採択の可否を審査・決定する事業審査会を9月21日に開催し、5件(条件付き3件含む)が採択され、各事業実施主体へ計画承認・助成決定通知を発出した。今後、新規対策における取り組みの確認に向け、独立行政法人家畜改良センターの個別識別情報取得手続きを進めるとともに、31年度の実施に当たっての課題等を整理し、年内に方針を公表する予定。

(4) 国産牛乳製品高付加価値化事業

10月時点の事業申請は、全国農協乳業協会、茨城県牛乳協同組合、四国地区乳業協会、岩手県牛乳協会の4団体。研修会の開催費用や外部研修会への旅費助成などが主な内容。本事業は、内容や活用方法が知られていないこともあることから、牛乳の風味変化対策やHACCP制度化への対応を推進なども含め、乳業団体を通して本事業の活用を図る。今後も乳業団体からの申請を随時受け付け、来年度以降のさらなる活用が進むよう、乳業団体に意見を聞きながら実施内容を検討する。

(5) 生乳需給安定事業

Jミルクでは、生乳需給が逼迫構造にある中、牛乳乳製品の安定供給を図る上で、その判断指標となる乳製品在庫の評価(適正在庫水準の考え方)などの検討の必要性について、政府及び乳業者からの要望が寄せられていた。また、最近のJミルク理事会においても、生乳及び牛乳乳製品需給の中長期的な見通しを踏まえた検討が必要との意見が出されたことから、Jミルクにおいては課題整理の作業を開始しているところ。

こうした経緯を踏まえ、Jミルクでは、業界関係者と連携して、わが国における生乳の生産や流通に係る課題及び今後の取り組みの方向性について共通した考え方を整理することとした。以上の取り組みには、本事業で協議すべき「国内外の需給等に係る酪農乳業間の情報共有化、政府・生産者・乳業者が連携して需給管理をするための基本的ルールの検討」を内包していることから、本事業の検討については課題検討委員会での議論として実施することとしたい。

表2.30年度地域生産基盤強化支援事業の申請内容(H30年9月末時点、2の(1)提案型生産基盤強化対策は採択した2件のみ記載)

(金額:千円)

地域	合計		1.生産基盤強化の改善・指導						2.生産基盤強化支援対策の推進							
			(1)会議開催		(2)研修会開催		(3)現地指導・その他		(1)提案型生産基盤強化対策		(2)乳用牛育成基盤強化対策			(3)乳用後継牛増頭対策	(4)共用年数延長促進対策	
	団体数	助成額	団体数	助成額	団体数	助成額	団体数	助成額	団体数	助成額	団体数	施設数	申請頭数	助成額	参加戸数	参加戸数
北海道	59	58,332	0	0	0	0	0	0	0	0	19	55	34,470	58,332	3,402	3,338
東北	14	1,988	0	0	0	0	0	0	0	0	1	2	710	1,988	919	681
関東	51	2,402	0	0	0	0	0	0	0	0	3	8	858	2,402	2,530	2,538
北陸	38	630	1	200	3	430	0	0	0	0	0	0	0	0	280	280
東海	5	1,902	1	36	1	30	0	0	0	0	2	7	656	1,837	592	592
中国	8	9,866	1	499	0	0	0	0	1	1,667	2	2	2,750	7,700	615	615
四国	9	1,196	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	427	1,196	314	314
九州	8	20,635	1	364	2	1,217	1	60	1	11,420	3	5	2,705	7,574	1,362	1,362
その他	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2
合計	193	96,952	4	1,099	6	1,677	1	60	2	13,087	31	80	42,576	81,029	10,016	9,722

アジア諸国における持続可能な酪農乳業開発の取り組みについて

変化を続けるアジアの酪農乳業と「Dairy Asia」の役割

Dairy Asiaとは？ そのビジョン、組織構成は？

今回はアジア諸国の持続可能な酪農乳業開発に取り組んでいるDairy Asiaについてです。

アジアにおける酪農乳業はまさに変わり目であり、過去30年間に牛乳乳製品の消費量は急激に伸び、その需要へ対応するための国内生乳生産も追い付かない状況となっています。

そのような中Dairy Asiaは、アジア太平洋における持続可能な酪農セクターをビジョン化し、構築を担う積極的なパートナーの集まりによるマルチステークホルダーのパートナーシップとして、『農村の暮らしを高め、栄養の改善、経済繁栄に貢献する社会的ならびに環境面での責任を負うアジアの酪農セクター』をビジョンに掲げて活動しています。

アジア諸国における牛乳乳製品の消費の伸び、その需要の増加に対応できるように、中国、タイ、スリランカ、ブータン、バングラデッシュ、インドネシア、アフガニスタン、モンゴル、フィリピン、インド、ミャンマー、ネパール、ベトナムの13か国共同の枠組みにおいて、それぞれの目標に取り組んでいます。

Dairy Asiaは非階層組織であり、総意を基本としたマルチステークホルダーのプラットフォームです。プラットフォームにおけるテクニカルな活動は、準自治テクニカルグループによって引導され、方向性を決める委員会は各国の代表、有識パートナー（FAO、IDF、DSF、IFCN、GASL、



<国際連合広報センター SDGsロゴより>

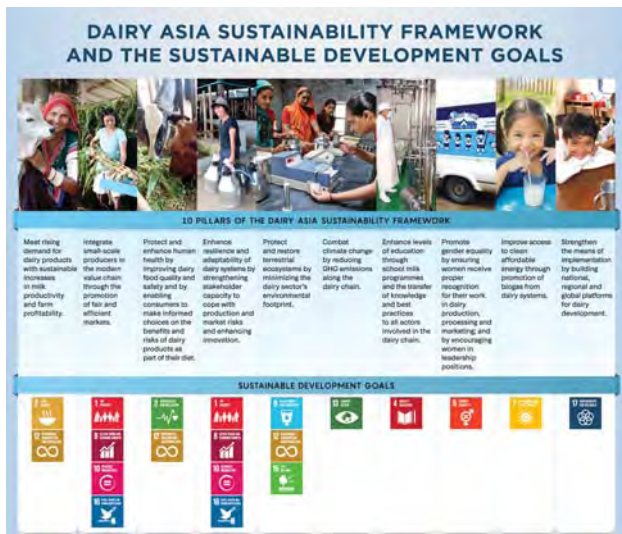
APHCA、ILRI)、スポンサー、実労グループで構成されていて、戦略方針や、見通しを提供する役割を担っています。

また、事務局(FAO※)は組織レベルでの判断決定を行うとともに各部門との橋渡しの役割を担っており、Dairy Asiaは、共同ビジョンを訴求する中で、パートナー総力で準自治的業務を遂行する機会を創造しています。

前号で、日本の酪農乳業のミルクサプライチェーンにおけるSDGs 17項目に照らし合わせた、今後取り組むべき課題の検証と、日本の酪農乳業が、他国に先駆けて取り組んでいる内容の例を上げましたが、SDGsとの兼ね合いでの取り組みを先に始めているDairy Asiaの活動は、日本酪農乳業の持続可能な開発(工夫)目標を考え進める上で参考になります。

※FAO: 国際連合食糧農業機関

Dairy Asiaの持続可能な枠組み10本柱と持続可能な開発目標SDGsの結び付け



① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩

<Dairy Asia Brochure, Dairy Asia Annual Report 2017 より引用>

- ① 増加する牛乳・乳製品の需要に見合った生乳の生産性と農家の収益性を持続的に向上。
⇒ SDG # 2「飢餓ゼロ」、#12「つくる責任使う責任」
- ② 公平で効率的な市場で小規模生産者を振興し現代のバリューチェーンの中に融合させる。
⇒ SDG # 1「貧困をなくそう」、# 8「働きがいも経済成長も」、# 10「人や国の不平等をなくそう」、# 16「平和と公正をすべての人に」
- ③ 乳製品の品質と安全を向上させ、消費者に日常の食事の一部としてのその利点とリスク相方承諾した上での選択を可能にし、人々の健康を維持、増進に役立つ。
⇒ SDG # 3「すべての人に健康と福祉を」、# 12「つくる責任使う責任」
- ④ 生産とマーケットのリスクへのステークホルダー対処能力を強化し、革新力を強化することで酪農乳業システムの復元力・適合性を強化
⇒ SDG # 1「貧困をなくそう」、# 8「働きがいも経済成長も」、# 10「人や国の不平等をなくそう」、# 16「平和と公正をすべての人に」
- ⑤ 酪農分野における環境フットプリントを最小限に区域のエコシステムを守り整備する。
⇒ SDG # 6「安全な水とトイレを世界中に」、# 12「つくる責任使う責任」、# 15「陸の豊かさも守ろう」
- ⑥ 気候変動と戦いながら酪農における温室効果ガス排出を減少させる。
⇒ SDG # 13「気候変動に具体的な対策を」
- ⑦ 学乳プログラムを通して知識や最適な方法を酪農乳業チェーンの関係者に伝えることで教育レベルを強化する。
⇒ SDG # 4「質の高い教育をみんなに」
- ⑧ 酪農乳業の生産、加工、販売の仕事において女性が正当に認められることを保証するとともに、女性にリーダーシップをとる立場を奨励することで性の平等を振興する。
⇒ SDG # 5「ジェンダー平等を実現しよう」
- ⑨ 酪農システムで生じるバイオガスを利用したクリーンで入手可能なエネルギーへのアクセスを工夫する。
⇒ SDG # 7「エネルギーをみんなにそしてクリーンに」
- ⑩ 酪農乳業開発のための自国、地元、グローバルなプラットフォームを構築することで、活動することの意義を強化する。
⇒ SDG # 17「パートナーシップで目標を達成しよう」



詳細版はこちら

“乳と健康”のメカニズムを探る～注目される免疫機能との関連性～

戸塚 護 氏（日本獣医生命科学大学 教授）

牛乳乳製品の摂取は、高血圧や認知症の予防などにもつながることが近年の研究で明らかになってきた。こうした食品成分研究の現状と今後の可能性について、戸塚護氏（乳の学術連合・牛乳乳製品健康科学会議会員）に聞いた。

畜産物利用の視点からプロバイオティクス研究へ

— 先生のご研究のテーマと、牛乳乳製品との関わりをご紹介ください。

戸塚氏：食品が免疫系にどう影響するかということを中心に研究しています。食品中の成分が免疫を活性化させたり、あるいは抑制したりするメカニズムを明らかにして、研究成果を国民の健康に役立てていくことが大きな目的です。

大学で最初に入ったのが畜産物利用学、まさに乳を扱う研究室でした。その後、1998年に乳業メーカーの寄付講座が東大に開設された際の担当者になりました。寄付講座では、乳酸菌を中心とするプロバイオティクスを扱うことになり、腸管の上皮細胞に対して食品成分がどのように作用するかについて研究を行いました。当時はプロバイオティクスや腸内細菌がこれほど大きな研究分野になるとは予想していませんでしたが、研究を進めていくにつれて、腸内細菌が免疫系の機能に大きく影響していることや、腸管の重要性などがわかってきたのです。

認知症予防でも注目される、食品の抗炎症作用

— 乳に関する研究で、最近注目されているテーマや動きなどはありますか。

戸塚氏：乳の健康機能という点では、認知症や、そのリスク要因となる糖尿病との関係が大きな研究テーマでしょう。最近では、「炎症」がさまざまな病気に関わっていることがわかっ

てきており、それを食品でどうコントロールできるかという点が研究者の間でも関心事になっています。認知機能も炎症との関係が指摘されています。

炎症は基本的に免疫のシステムですから、免疫の調整で炎症を抑え、それによって認知機能の低下も抑制するという形で、私の研究ともつながってきます。すでに脳機能の研究者とのコラボレーションでこのテーマを扱っており、現在は肉に含まれるペプチドであるカルノシンの抗炎症作用と、脳機能の関わりを調べているところです。

研究と社会への成果発信の両輪で

— 乳の学術連合の今後の取り組みについて、ご意見やご提言などをお願いします。

戸塚氏：免疫系や腸管に対する働きを含め、乳自体にもわからないことはまだまだたくさんありますから、そこを学術的に追究していくこと。一方で、最新の研究成果を一般社会に発信するという両輪の取り組みが大切だと思います。

私たち研究者が考えていることと、一般の方の理解にはギャップがあるので、そこをつないで、科学的エビデンスをわかりやすく伝えてくれる人材を育てることが重要です。食品分野では管理栄養士・栄養士さんなどがその役割を担っていますから、そうした人々への情報発信や啓発を続けていくことが大切です。

また、学術連合に限らず乳研究全体の課題として考えたいのが、若手研究者の育成です。私の学生時代には多くの大学に乳や畜産物利用の研究室がありましたが、最近では減りつつあります。乳の主要成分はすでに研究され尽くしているというイメージを持つ人もいますが、乳の微量成分の働きについてはまだまだ研究の余地が残っているので、こうしたテーマに取り組む若い研究者を育てる、あるいは育つ場をつくるという視点も必要ではないかと思います。

— Jミルクとしても、学術連合の先生方のご意見もお聞きしながら、社会への成果発信や研究支援体制の改善を進めていきたいと考えています。本日はありがとうございました。

戸塚 護 氏

日本獣医生命科学大学 教授

農学博士。東京大学農学部卒、東京大学大学院農学系研究科農芸化学専攻修了。東京大学大学院農学生命科学研究科客員助教授、文部科学省学術調査官、東京大学大学院農学生命科学研究科准教授などを経て、2017年より現職。2015年、日本食品免疫学会賞受賞。著書に『牛乳と健康』（ライフサイエンス出版、分担執筆）など。



牛乳乳製品健康科学会議
乳の学術連合

詳細版はこちら



メディア関係者が乳和食を体験！

平成30年9月27日 メディア向け「やさしい、おいしい 乳和食体験会」を開催

「牛乳」が「^{だし}出汁」になる！を実感

Jミルクでは、テレビ、新聞、料理雑誌などのメディア関係者向けに東京・築地のキッチンスタジオで体験会を開催した。

はじめに、和食の基本である出汁として牛乳や牛乳から作るホエイ出汁を使うことが乳和食の特徴であることを説明し、参加者は出汁の試飲を体験した。続いて、乳和食開発者である小山浩子氏による調理デモンストレーションや実際に味わってもらうことで、和食に牛乳を使っても違和感なくおいしく食べられることを体験した。参加者からは「牛乳の新しい使い方だ」「減塩してもおいしい」など、おどろきの声が上がった。



乳和食調理のデモンストレーション(左)。乳和食の基本出汁として、ホエイを利用したものを実際に試飲(右)。

和食や牛乳料理の
新たなスタンダードを目指して

新刊『やさしい、おいしい はじめよう乳和食』

本書は和食の出汁として牛乳を使う乳和食の特徴を紹介。料理レシピ57品が主食、主菜、副菜を中心にカテゴリーごとに分かりやすくまとめられています。10年後の家族の健康のために、牛乳を使った「新しい和食スタイルの提案」です。



小山 浩子 著
日本実業出版社
2018年9月発売

乳和食指導者向け

講演用ツールのご案内

「なぜ減塩が必要なのか？」健康寿命延伸のための課題意識を高めるために、講習会や勉強会等で使える講演用スライドと説明のポイントをまとめた解説書を乳和食指導者向けに作成しました。ご希望の方はマーケティンググループまで。



おいしく減塩！乳和食レシピ

さつまいの甘みに
牛乳のコクをプラス

さつまい入りミルク赤飯

新米のおいしい季節に牛乳入りのおこわを作ってみませんか。もち米に牛乳を加えて炊けば、甘みとコクが増し、おいしいお赤飯に炊きあがります。ポイントはもち米1合に対しての牛乳量。入れ過ぎるともち米が硬くなります。炊飯器で手軽に炊けますので、是非、チャレンジしてみてください。(レシピ：料理家・管理栄養士 小山浩子氏)

乳和食
サイト



材料(2人分)

もち米 ……………1合
小豆 ……………25g
水 ……………200ml
牛乳 ……………50ml
さつまい ……1/2本(75g)
あら塩 ……………小さじ1
水 ……………大さじ1
黒ごま ……………大さじ1

作り方

- 1 もち米は洗って30分以上浸水させる。
- 2 あずきは洗い、一度、ゆでこぼす。なべに小豆と分量の水を加えて30分煮てザルにあげ、煮汁はとっておく。
- 3 炊飯器に①、牛乳、よく冷ました煮汁をおこわの目盛りまで入れて表面にあずきと厚めの半月切りにしたさつまいをのせて炊飯。
- 4 自家製ごま塩をつくる。フライパンに塩と水を加え、溶かしながら加熱。沸々してきたらごまを加え、水分を飛ばすようにごまの周りに粉が吹くまで炒りあげる。
- 5 茶碗にごはんを盛り、④をかける。



酪農乳業団体や現場レベルでの対応状況と課題を共有

～「牛乳は生きている」風味変化問題への取り組み～

風味変化問題は、平成29年度第3回理事会(H29年9月27日開催)で業界全体としての取り組み方向を決定した経緯にあり、それから約1年が経過した。

この間、風味変化問題は学乳に限定しない酪農乳業全体の課題であること、また酪農乳業それぞれでアクションプラン作成、進捗管理が重要であることから、今後の風味変化問題への対応について、平成30年度第2回学乳問題特別委員会(H30年5月14日開催)及び第1回ポジティブリスト委員会(H30年7月3日開催)において、①酪農乳業における風味変化発生リスク要因低減に関わる取り組み等についてはポジティブリスト委員会で、②各地域等における学校関係者等への牛乳風味特性の理解醸成活動やコミュニケーション強化等の取り組みについては学乳問題特別委員会において協議・報告をし

て取り組みを推進していくことを確認した。

こうした基本方針の下、本年度第3回学乳問題特別委員会・拡大委員会(H30年8月8日開催)において、酪農乳業それぞれの取り組みの進捗状況等を確認し、取り組み上の課題などを共有した。

全体的な課題としては、①酪農乳業中央団体や現場でのそれぞれの取り組みが共有されておらず、学乳問題特別委員会等の場での共有が必要、②取り組み主体を明確にし、手順や期限を設定するなど、計画的な推進が必要、③官能検査体制の充実に向けた取り組みを推進する必要等の意見があった。今後、理事会等において報告・協議し、酪農乳業それぞれの対応状況や課題と今後の取り組み内容を共有できるよう取り組んでいきます。

学校向け食育教材

Jミルクでは、8月に子どもへの食育活動に学校で活用できる学校向け食育教材を、藤本勇二・武庫川女子大学専任講師監修のもと制作した。本教材は、牛乳の風味変化問題対応の一環として制作したもので、平成26年に制作した牛乳の風味特性に関する資料「牛乳は生きている」(A4冊子)の内容を、学校における子どもへの食育活動での活用につなげようとするもの。

牛乳が生産から届くまでの過程を通して、季節や気候などの自然条件や乳牛の生命活動によって同じでない農産物であることや、牛乳に何も加えていないことも含めて安全・安心への取り組みを、子どもに気づきを与えながら学習を通して理解できる内容。

教材構成は、教師向け資料(解説書や掲示資料等)、児童向け資料「牛乳はいつでも同じ味？」で構成され、酪農乳業関係者から学校とのコミュニケーション活動での活用につなげるため、関係者に希望部数を配布している。



児童向け資料「牛乳はいつでも同じ味？」

生産者向けリーフレット

風味変化問題は、ミルクサプライチェーンのそれぞれの拠点でのリスク要因の排除が重要であり、まずは第一弾として、「牛乳のおいしさの決め手は風味です～自発性酸化臭を知っていますか?～」を30年8月に制作。酪農生産現場で発生し得るさまざまな要因とその対策案と、特に一般的にはよく知られていない厄介な課題である「自発性酸化臭」の対策等を盛り込んでいます。



今後、本リーフレットを基にした現場での説明会や、関係者が利用できるパワーポイント資料を制作・配布し、現場での啓発活動へ展開できるよう取り組みを推進していきます。

酪農乳業関係者向け「食育推進研修会」

8月28日(火)、都内で酪農乳業関係者およそ100名を対象に、牛乳の風味変化の特性理解をテーマとする食育推進研修会を開催した。講師は、牛乳食育研究会の藤本勇二・武庫川女子大学専任講師と石井雅幸・大妻女子大学教授。藤本専任講師による講演ではJミルク制作の学校向け食育教材を活用し、学校における内容の取扱いについて解説。石井教授の講演では、公益財団法人日本乳業技術協会の協力により参加者が官能検査体験をした。

石井教授は、酪農乳業関係者が学校関係者に風味特性を説明する際に「牛乳の安全供給や関連した法制度などの知識をあまり持っていない教育委員会や学校教職員に対しては、今回のような官能検査体験の機会なども設定すると、牛乳の特性や安全・安心への取り組みへの理解につながる」と述べた。



明治150年関連施策「酪農乳業産業史を活用した競争力強化事業」の経過報告

明治以降の歩みを次世代に遺すことや、明治の精神に学び、日本の強みを再認識することが重要。

「明治150年記念シンポジウム

～近代日本における酪農乳業の展開と発展～の開催

Jミルクでは、平成30年(2018年)が明治元年(1868年)から起算して満150年に当たることを記念し、政府をあげて「明治150年」関連施策が推進されるなか、政府等の支援を受け、本年度からの2か年事業として、「酪農乳業産業史を活用した競争力強化事業」に取り組んでいます。

本年度は、「乳の学術連合・社会文化ネットワーク」の学術研究者などを中心に、明治以降の酪農乳業産業史に係る史料等の収集活動に加えて、これまでの活動で集積した知見の発表、わが国の酪農乳業史を振り返り今後の方向性等について議論するため、「明治150年記念シンポジウム～近代日本における酪農乳業の展開と発展～」を11月21日に開催します。

記念シンポジウムは、講演とパネルディスカッションを予定しており、講演として①日本酪農乳業史研究会 矢澤好幸常務理事より「産業的牛乳生産のひろがり～東京における明治期の酪農～」、②酪農学園大学 安宅一夫名誉教授より「北海道酪農の夜明け～宇都宮仙太郎の系譜～」、③信州大学 細野明義名誉教授より「日本におけるミルク科学の歩み～明治期から戦後15年までの研究と技術～」、④梅花女子大学 東四柳祥子准教授より「明治・大正期における牛乳と家庭生活～飲用の是非論をめぐる～」と題してご講演いただきます。

パネルディスカッションでは、「近代日本の酪農乳業産業の発展を支えた原動力は何か？」をテーマに、座長に西日本食文化研究会主宰 和仁皓明氏、パネリストとして講演者4名とJミルク専務理事前田浩史にて開催します。多数の皆様のご参加をお待ちしております。



大庭牛乳で使われていた充填機

史料収集等の取り組み状況

本事業では、近代日本における酪農生産の初期的展開を明らかにするため、学術研究者を中心に、地方都市における飲用乳並びに練乳の生産と流通に関わるフィールドワーク(調査)を実施しています。

日本酪農乳業史研究会の矢澤好幸常務理事が、福岡県内を調査するなかで、明治後期に操業した株式会社大庭牛乳様が平成29年をもって廃業されることになったことから、同社で古くから使用され、乳業会社における技術的な変遷を知る上で歴史的価値があると考えられる充填機一式(充填機・打栓機・刻印機・冠帽機・コンベア)を無償譲渡していただきました。本事業にご理解ご協力頂きました大庭牛乳様には、この場をお借りして御礼申し上げます。

譲渡を受けた充填機は、茨城県のトモエ乳業株式会社(中田俊之代表取締役社長)の協力の下、公益財団法人中田俊男記念財団トモエ乳業「牛乳博物館」にて保管・展示しています。



「明治150年記念シンポジウム～近代日本における酪農乳業の展開と発展～」

開催日時：平成30年11月21日(水) 12:00～17:30

※展示物公開は12:00開始、シンポジウムは13:30開始。(終了後、情報交換会あり)

開催会場：時事通信ホール(東京都中央区銀座5-15-8 時事通信ビル2階)

参加費：展示及びシンポジウム無料、情報交換会(展示物の説明と懇談会、1名様2,000円)

参加予定人数：150名

参加対象者：酪農乳業関係者、研究者、行政関係者、メディア等

第48回メディアミルクセミナー

日時：2018年11月12日（月）18:30～20:30
 場所：大手町サンケイプラザ3階 301号室、302号室
 講師：上西一弘氏（女子栄養大学 教授）
 内容：講演「牛乳乳製品と骨の健康～今日的な栄養学価値～（仮題）」

平成30年度 酪農乳業の国際比較研究会

日時：2018年11月29日（木）10:30～18:00（終了後、懇親会あり）
 場所：TKP ガーデンシティPREMIUM 京橋（京橋エドグラン 22階）
 内容：講演1「酪農乳業セクターにおけるSDGsについて（仮題）」
 木村純子氏（法政大学 教授）
 講演2「IFCN活動に関する報告と酪農生産の構造比較～日本・カナダ・オランダ～」
 竹下広宣氏（名古屋大学大学院 准教授）
 講演3「持続可能な酪農生産を実現するための課題やトリガーは何か！」
 カナダ：Steve Couture 氏
 （Senior Economist, Dairy Farmers of Canada）
 オランダ：Kees de Koning 氏
 （Manager, Dairy Campus）
 日 本：鶴川洋樹氏（秋田県立大学 教授）

パネルディスカッション
 「持続可能な酪農生産に向けた取り組み上の課題及び国際研究のあり方」
 座長：小林信一氏（日本大学 教授）

乳和食指導者スキルアップ講習会

日時：2018年12月13～14日（木・金）
 場所：まるごとにつぼん 3Fキッチン（東京・浅草）
 講師：料理家・管理栄養士 小山浩子氏
 内容：乳和食指導に役立つ調理デモンストレーションや講話のポイントを身に付けるための2日間のプログラム。全国で乳和食指導をする仲間と課題の共有や情報交換もできます。

第49回メディアミルクセミナー

日時：2019年2月or3月（予定）
 場所：東京都内

明治150年記念シンポジウム ～近代日本における酪農乳業の展開と発展～

日時：2018年11月21日（水）13:30～17:30（終了後、情報交換会あり）
 場所：時事通信ホール（時事通信ビル2階）
 内容：展 示 「近代における日本の酪農乳業の歩み～収集史料から～」

- 講演1 「産業的牛乳生産のひろがり～東京における明治期の酪農～」
 矢澤好幸氏（日本酪農乳業史研究会 常務理事）
 講演2 「北海道酪農の夜明け～宇都宮仙太郎の系譜～」
 安宅一夫氏（酪農学園大学 名誉教授）
 講演3 「日本におけるミルク科学の歩み～明治期から戦後15年までの研究と技術～」
 細野明義氏（信州大学 名誉教授）
 講演4 「明治・大正期における牛乳と家庭生活～飲用の是非論をめぐる～」
 東四柳祥子氏（梅花女子大学 准教授）

パネルディスカッション
 「近代日本の酪農乳業産業の発展を支えた原動力は何か？」
 座長：和仁皓明氏（西日本食文化研究会 主宰）

ミルクの達人1 Dayセミナー ～今こそ知りたいミルクの価値～

日時：【宇都宮会場】2019年1月29日（火）13:30～16:30
 【帯広会場】2019年2月18日（月）13:30～16:30
 場所：【宇都宮会場】ホテルマイステイズ宇都宮
 【帯広会場】とかち館
 内容：講演1「2020まであと少し！
 ミルクが支えるスポーツ栄養の価値（仮題）」
 鈴木志保子氏（一般社団法人日本スポーツ栄養協会 理事長）
 トークセッション1
 鈴木志保子氏×岡本隆雄（Jミルク常務理事）
 講演2「明治150年、私たちの仕事には歴史がある。
 酪農乳業の先人の教え（仮題）」
 和仁皓明氏（西日本食文化研究会 主宰）
 トークセッション2
 和仁皓明氏×前田浩史（Jミルク専務理事）

J-Milk Schedule 11月1日以降の会議・行事の開催予定

11/8・9（木・金）牛乳食育研修会（熊本）	12/11（火）メディア懇談会	1/27（日）「食と教育」学術研究審査委員会
12/8（土）第6回牛乳ヒーロー&ヒロインコンクール表彰式	12/19（水）第2回マーケティング専門部会	1/上中旬 第6回需給委員会
12/上中旬 第5回需給委員会	1/18（金）第4回理事会	1/上中旬 第2回生産流通専門部会



北海道胆振東部地震において被災された皆様に心よりお見舞い申し上げますとともに、一日も早い復興を心よりお祈り申し上げます。今号の特集では当初、地震発生1週間後に標津町、約10日後に札幌で取材を予定していましたが、全道停電で現場の皆様が大変ななか、お伺いすることに悩みましたが、「いまだからこそ」と取材にご協力いただきました。安達牧場では酪農実習もさせていただき、帰り際、お母様から「○○（下の名前）、頑張るんだよー！」と大きな声でエールを頂き、車内で涙しました。この嬉しい経験を様々な方々にお伝えしていたら、ある酪農乳業関係者の方に「今回の取材断行はまさに、『業界の思いを一つにプロジェクト』だね」と銘打っていただきました。全国の皆様に感謝の気持ちでいっぱいです。今回の震災・全道停電や台風等を受け、牛乳乳製品の安定供給に向けた今後の需給調整のあり方、自然災害対策など業界全体で考えるリスクマネジメントの課題が浮き彫りになりました。これからも現場の皆様と一体となり、業界団体としてできることを全力で取り組んでいきたいと思っております。

J-milkレポート vol.30 発行日/2018年10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/>