



2019年度乳和食指導者スキルアップ講習会（東京・浅草）にて

J-MILK REPORT

vol-34

2019.AUTUMN

私たちはミルクでつながっています。

- 02 特集
 ミルクで輝く女性たち
 酪農女性サミット実行委員会
 雪印メグミルク株式会社
 東京金属事業健康保険組合
 武蔵野市高齢者食事学研究会
 東毛酪農業協同組合
- 06 国際関係
 持続可能な酪農生産をめぐるヨーロッパ酪農の取り組み
 ～オランダ視察・最新レポート～
 名古屋大学大学院 生命農学研究科 准教授 竹下 広宣 氏
 I D F & G D P ニュース
- 08 ミルクバリューチェーン
 酪農家と共に地域の幸せな暮らしに貢献したい
 島根中酪株式会社 代表取締役社長 松浦 克美 氏
 常務取締役 渡部 靖司 氏
- 10 思いをひとつに
 「生産者 × 乳業者 × 関係機関」が一体に
 島根県牛乳消費拡大運動実行委員会
- 11 風味対策
 学校の先生を対象に「牛乳の風味体験プログラム」を実施
 コーシン乳業株式会社 × Jミルク
- 12 乳の学術連合
 乳の健康効果を「実感」してもらうために
 株式会社明治 研究本部 乳酸菌研究所 参与 山地 健人 氏
- 13 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
- 14 コンテンツ紹介
 牛乳の気になるウワサをスッキリ解決！**NEW!**
- 15 インフォメーション
 イベントのご案内

ミルクで輝く女性たち

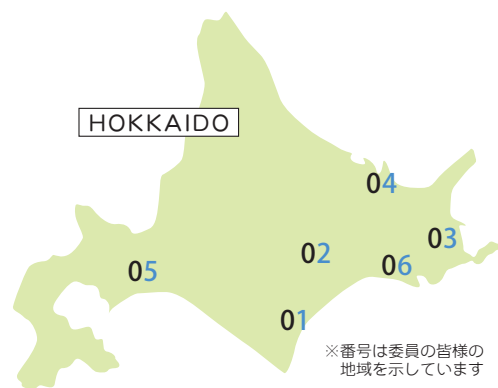
この業界には思いを持って活躍する女性がたくさんいます。今回は「酪農女性サミット」と「乳和食」に焦点を当て、それぞれに関わる女性たち取材しました。業界外で牛乳製品を活用して下さる方々のお話も伺っています。インタビューしながら、おひとり1ページずつでご紹介したいと思うほど、皆様輝いていらっしゃいました。今号の特集は、「ミルクで輝く女性たち」(全4頁)です。

酪農女性サミット実行委員会

今年12月に開催する「酪農女性サミット2019 in 帯広 ファイナル」はすでにお申込みが満員御礼。かつてここまで人気のイベントはあったでしょうか？酪農界で働く女性のモチベーションアップにつながる場を提供する、酪農女性サミット実行委員の皆様にお会いしてお話を伺いました。皆様の活動と共に、酪農乳業界に対する熱くて強い思いをご紹介します。



酪農女性サミット実行委員会の皆さん



※番号は委員の皆様の地域を示しています



INTERVIEW

01

実行委員長

すなごだ まどか
砂子田 円佳 氏 (北海道・広尾町)
株式会社マドリン 代表取締役
SAKURA 会 代表

生産者と酪農乳業関係者の距離感を縮めたい

広尾町で株式会社マドリンを経営しながら、全国の酪農業に関わる女性たち約60名が集まる「SAKURA会」の代表も務めています。参加者は生産者以外に人工授精師から製薬会社勤務の方まで幅広く、同じ思いを持った女性がつながり支え合える場となっています。女性同士だからこそ作れるコミュニケーションが、日々頑張る糧につながる会として続けていきたいと思えます。また、いつか地元で「広尾町の牛乳」が商品化されて学校給食で提供されるなど、広尾町の生産者のモチベーションアップになるような活動もしてみたいです。

多くの生産者は、業界団体をはじめ酪農乳業界に携わる人々についてもよくわかっていないのが実情です。今年8月に大樹町で初開催した「南十勝酪農女性プチサミット」では南十勝の3町の農協が協賛し、今後も継続したいという声がありました。そういった場で業界団体にも協力いただくなど、まずはお互いの存在意義を知り合う機会を作ることがいいのではないのでしょうか。



INTERVIEW

02

実行委員会事務局長

ひさどみ きさこ
久富 聡子 氏 (北海道・足寄町)
酪農コンサルタント

酪農女性サミットに思いを込めて。酪農産業のさらなる発展を願う

酪農コンサルタントとして活動し、現在はカナダのアルバータ大学で乳牛栄養学の修士号取得を目指し留学中です。帰国後も日本の酪農に役立つ仕事をしていきたいです。

牧場では、乳牛に関わる大切な仕事の多くを女性が担っています。就職や結婚を機に酪農家になった彼女たちが学び、スキルアップすることで、経営改善だけでなく、酪農産業の底上げにつながる大きな可能性がある。そんな思いを込めて酪農女性サミットを立ち上げました。酪農女性サミットの熱は想像以上で、業界関係者の方々も含めてこんなに大きな応援をいただけるとは思っていませんでした。女性の活躍には男性のサポートが不可欠です。感謝しかありません。

そして、自分の地域も大切です。そこで今年8月、地元足寄町の酪農女性と農協さんで「あしよる酪農女性プチサミット」を企画。なんと100名近くが集まりました。酪農女性たちが自分たちでプチサミットを開催し、その輪が日本中に広がっていったらうれしいです。





INTERVIEW

03

実行委員

こやしはるか

小林 晴香氏（北海道・別海町）

株式会社 mosir・小林牧場

別海町酪農女子同盟 Stron♡gyu 代表

酪農の姿を都市部で働く人々に伝え、癒しとパワーを与えたい

介護の仕事をしていましたが、実弟が一般企業に就職するタイミングで後継者となりました。80歳まで楽しく仕事するために、牛舎は木造で新築、搾乳ロボット2台導入。ゲストハウスを作り、実習生を受け入れやすい体制も構築しました。

「農業女子プロジェクト（農水省）」を参考に、別海町の酪農家、ヘルパー、コントラクター、授精師など約10名で「Stron♡gyu」を結成。今年7月には管理栄養士の友人とコラボして「栄養士と酪農女子によるミルク&栄養セミナー」を開催しました。メンバーには都府県出身の就農者もいるので、故郷の母校や都府県の企業へ出向いて大人向けのセミナーを開催したいです。



INTERVIEW

04

実行委員

さとう ゆきえ

佐藤 幸枝氏（北海道・網走市）

佐藤ファーム

デイリーウーマンズ チームリーダー

女性酪農家にとって心のよりどころになりたい

設立7年目の「デイリーウーマンズ」は、網走の酪農家に嫁いだ女性から「酪農の仕事の理屈を知りたい」という依頼があり、女性目線で酪農技術を習得することを目的に勉強会を開催したことが設立のきっかけ。道内はもちろん、気候の近い米国ウィスコンシン州への海外視察も実施しました。

実は酪農女性サミットを提案したのは私です。女性は仕事の他に、家事、育児、介護があります。酪農家のお嫁さん同志の交流は少なく、外に出向く機会も男性より少ない。このサミットを行えば元気づけられる女性酪農家が増えるのではという思いがありました。女性が活躍できる支援策がほしいですね。



INTERVIEW

05

実行委員

なかむら ゆみこ

中村 由美子氏（北海道・千歳市）

中村牧場 経営者

きたひとネット会長 千歳市農協経営「駒そば亭」店長

各地で「酪農女性プチサミット」を開催し、同じ思いを広げよう

新千歳空港に近い牧場を経営する以外では、北海道の女性農業者ネットワーク「きたひとネット」の会長として、女性が仕事しやすい現場作り、豊かな農村・農業の継承、地域や社会への情報発信を目的に活動しています。女性が農業の知識を得やすく、女性ならではの力を発揮できる場となっています。また、石狩管内の女性農業者が市町村の枠を超えて、地域の農業と漁業の産物を持ち寄り、地元食材の魅力を伝える料理を大人数の交流会や試食会などに提供する「ケータリング美利香（ぴりか）」でも活動しています。家庭で牛乳を食べる習慣ができれば、夏休みの需要ダウンにも良い影響となる。乳和食はその一環となる活動だと思っています。



牛乳豆腐の野菜あんかけ



INTERVIEW

06

実行委員

やぶうち なおみ

藪内 直美氏（北海道・釧路市）

浅野牧場

Becotto 代表

女性も選択できる。交流による視野の広がりを知ってほしい

「酪農生活を楽しく」をコンセプトに立ち上げた「Becotto（べこつと）」の代表を務めています。釧路は酪農地域なのに牛グッズがない！と思い、まずみんなでオリジナルの牛グッズを作って酪農をPR。阿寒にある道の駅にはBecottoコーナーがあり、販売しています。

同じ業界で繋がっている存在なのに繋がっていない。乳業メーカー、農協、NOSAI、業界団体等の皆さんに現場に来て酪農体験をしてほしいし、皆さんのお仕事も拝見したいです。ただの視察ではなく、仲間としてわかり合うつながりが大事だと思っています。形式的なかしこまったメールでの関係だけではなく、気が合えば友達としての関係を築く。そういったことを楽しいと思える人たちがつながってほしいです。



サポーター

とがわ よしこ

戸川 美子氏

全国農業協同組合連合会

酪農部 生乳課

女性が元気になる酪農はもっと元気になる！

大学卒業後、全農に入会。ずっと酪農部で生乳流通に関わる仕事をしていました。牧場では「女性はなかなか外に出ることが難しい」「女性が元気だと牧場も元気」という声をたくさん聞いたことから、女性酪農家の活躍による酪農生産基盤の維持・強化を目指す5by20プロジェクトを推進しています。主に女性酪農家を講師にお迎えして酪農の魅力を高校生に語ってもらう「酪農の夢」出張授業と、酪農女性サミットを始めとして各地の女性酪農家交流会の開催・支援を行っています。これからも取り組みを通じ、たくさんの仲間と出会いたいです！

酪農女性サミット2019 in 帯広 ファイナル

開催日時：2019年12月3日(火)～4日(水) 開場 12:00

開催会場：北海道ホテル（北海道帯広市西7条南19丁目1番地）

定員：350名

酪農女性サミット
公式Facebook

- 1日目：基調講演「野菜育ては人育て～小さな農園から始まる未来への挑戦～」
小島 希世子氏（神奈川県野菜農家）
広尾町豊栄会による人形劇
トークセッション：「酪農女性のモチベーションUP！講座」
- 2日目：基調講演「酪農女性も知っておきたい酪農経済トピックス」
仙北谷 康氏（帯広畜産大学畜産学部 教授（農業経済学））
ワークショップ：「あなたのモチベーション維持の秘密、教えてください♡」

8月末に東京・浅草にて、「乳和食指導者スキルアップ講習会」を開催しました。全国から参加した乳和食パートナーは多業種にわたり、2日間の講習で互いに刺激しあいながら、乳和食開発者の小山浩子氏による熱意を持った指導を受けました。昨年度の参加者も含め、乳和食を活用して下さる皆様をインタビュー。日々の活動と共に、乳和食への思いをお伝えします。



INTERVIEW

07 雪印メグミルク株式会社



雪印メグミルク株式会社
関西販売部 関西コミュニケーションセンター
あおやぎ まきこ
食育担当栄養士 青柳 真輝子氏(右)
つばた しおり
食育担当栄養士 坪田 潮里氏(左)

牛乳をそのまま飲むことが苦手な方にも伝えたい

日々の業務は、「小中学生対象の食育出前授業」「骨・カルシウムセミナー」「牛乳・乳製品料理講習会」等で幅広い年代の方に食の大切さと牛乳乳製品の価値や魅力をお伝える食育活動を行うことです。

「乳和食」の良さのひとつは、ミルクのコクとうまみでおいしさが増すだけでなく、和食のイメージを覆すほど手軽に作ることができるということ。話だけでは「健康に良いのは分かるけど、本当においしいの？」と怪訝そうなお客様もいらっしゃいますが、試食した途端に目が輝きます。乳和食を日々の食生活に取り入れていただけるよう、伝えていきたいと考えています。



社内の関西食育担当対象に『乳和食勉強会』を実施。乳和食初体験のメンバーも「和食+牛乳」のおいしさを実感。今後の食育活動への活かし方や進め方も話し合っ共有した。

INTERVIEW

08 東京金属事業健康保険組合



東京金属事業健康保険組合 健康管理部 コラボヘルス課 健康管理指導員
管理栄養士・健康運動指導士
こじま めぐみ
小島 恵実氏

元気に働く人を、もっと元気にする応援団として走り続けたい

主な業務は特定保健指導員として対象者に生活習慣改善のためのサポートをしています。保健指導の時間内に具体的な減塩の方法を伝えることは難しく、加えて、対象者は男性が多いことから、家庭で実際に料理をする方に直接伝えられるように、3年前から機関誌「健康と生活」で乳和食の連載をしています。

牛乳を使った減塩法・乳和食を推奨しているながら、私自身が都会で育ったため酪農との接点がありません。現場で酪農家さんの仕事を体験してみたいし、酪農家さんにも管理栄養士の仕事を知っていただくようなコミュニケーションの場があると良いなと思っています。



機関誌「健康と生活」で乳和食ページを担当。レシピ掲載だけでなく、調理過程の写真や「小島流アレンジ」も紹介。

INTERVIEW

09 武蔵野市高齢者食事学研究会



武蔵野市高齢者食事学研究会
ふるや ゆみこ
古谷 由美子氏(右)
さの けいこ
佐野 啓子氏(左)

料理講習会が地域のコミュニティづくりに貢献

管理栄養士・栄養士で構成する本研究会は1985年(昭和60年)に発足。武蔵野市の委託事業として「生活習慣病予防料理講習会」、「男性のための料理講習会」などを年間約60回実施しています。受講者は高齢者なので高血圧の方が比較的多く、減塩メニューの考案に悩む中、乳和食などの牛乳・乳製品を使ったメニューに助けられています。

「男性のための料理講習会」は、リタイアした男性の日々の生活に潤いを与えるだけでなく、新たなコミュニティづくりのきっかけになっています。自らも牛乳・乳製品を家族の健康づくりに役立てながら、今後も楽しんで現在の活動を続けていきたいと思っています。



乳和食3品の調理実習をした「男性のための料理講習会(9/19開催)」。市内の高齢者10名が参加。応募者多数のため抽選となった。



東毛酪農業協同組合

代表理事組合長 大久保 克美氏 (左)

事業部 購買課主任 新井 明美氏 (中)

東毛酪農直販株式会社

営業部 山崎 登久子氏 (右)

「ミニ小山先生」となり、乳和食をみんなの日常にするために伝えていきたい

乳和食は未知の世界でした。今、乳和食に取り組む中で「牛乳で和食？」という反応も多くありますが、実際においしいという実感が私たちにはあります。

高齢化が進む現代社会の中、生活習慣病対策として効果的に減塩できる乳和食。おいしく簡単にできることをお伝えし、県内のみんなが、特別な料理としてではなく、日常的に気軽に取り入れられるアイテムにしていきたいと思っています。

乳和食指導者スキルアップ講習会で小山浩子先生から直々にデモンストレーション方法の指導を受けてからは、東毛酪農主催の料理教室においては、小山先生がいらっしゃらない場でも、私たち東毛酪農の二人組が「ミニ小山先生」として、なんとかできるのではないかと自信がついた気がしています。

日頃の業務では酪農家さんと直接お話をする機会が増え、農機具の購入・修理等のコスト負担が大きい実態や離農が進んでいる状況を目の当たりにします。飼料畑を持つ酪農家は農地や環境も守っており、地域に欠かせない循環型農業です。工場見学の対応をしていると、多くの消費者はまだまだ牛乳の価値を知らないと感じます。

東毛酪農は「牛乳で勝負」しているからこそ、酪農家の未来を守るためにも、乳和食を通して地域で牛乳の価値を訴求していきたいと思っています。

東毛酪農業協同組合の取り組みを伺いました



「低温殺菌牛乳のモッツアレチーズ作りと小山浩子先生の減塩・乳和食料理教室」

小山浩子先生を迎えて料理教室と特別講演会「健康寿命百歳を目指して！」を実施しました。乳和食では高温殺菌牛乳でカッテージチーズと乳清を作りますが、東毛酪農では自社の低温殺菌牛乳を、沸騰させずに63℃未満を維持してモッツアレチーズを作っており、これが話題を呼んでいます。

低温殺菌牛乳は、原料乳の質を高い基準で安定させることが重要です。食品衛生法上、原料乳の細菌数は400万/ml以下、牛乳の細菌数は5万/ml以下とされていますが、東毛酪農では生産者から集める原料乳の生菌数を1万/ml以下に目標を設定。低温殺菌牛乳の良さを消費者へ伝えるためにも、乳和食を活用しています。

昔から、初乳豆腐を作る酪農家さんのお話は耳にすることがありますが、その一方で、料理に牛乳や乳清を使う発想がなかったという方もいて、おいしく減塩となる乳和食を活用した講習会は好評を博しています。



東毛酪農の低温殺菌牛乳「みんなの牛乳」を使ったモッツアレチーズはオリーブオイルと塩・胡椒でいただいた。わさび醤油もおススメ。



モッツアレチーズ作りで出る乳清を「乳清漬物」に活用。地場野菜×乳和食の簡単コラボメニュー。



「みんなの牛乳」は県内8戸の酪農家の限定生乳を使用。写真手前の「みんなの給食牛乳」は75℃15分殺菌、地元の学校に給食牛乳として提供。



消費者×酪農家×東毛酪農 「みんなの牛乳勉強会」

1982年7月、東京の消費者グループ代表 小寺とき氏から、「子供たちに生乳に近い本物の牛乳を飲ませたい」というご依頼があり、消費者、群馬県内の酪農家、東毛酪農が一体となって発足したのが、「みんなの牛乳勉強会」です。

消費者の要望にできる限り応えられる牛乳づくりを目指し、東毛酪農の主力となる63℃30分殺菌・ノンホモジナイズドの低温殺菌牛乳の商品開発が始まりました。生産者による「低温殺菌牛乳指定指導委員会」が設立され、生産者と当組合で度重なる勉強会を実施し、「みんなの牛乳」が誕生しました。勉強会は今でも続いており、牛乳乳製品の研究・開発を行なう活動として要望や提案を収集し、消費者の要望に出来る限り応えられる牛乳づくりをみんな考えています。

30周年記念講演会では、小山先生が乳和食の講演を行いました。

持続可能な酪農生産をめぐるヨーロッパ酪農の取り組み オランダ視察・最新レポート

名古屋大学大学院 生命農学研究科 准教授 竹下 広宣 氏

2019年(令和元年)9月13日、オランダ北部フローニンゲン(先日までサッカーの日本代表選手が所属していたサッカークラブでご存知の方も多いのでは?)に入った。翌14日から調査を開始し、9月19日からイングランドとウェールズの酪農調査に取り組んでいる。本調査の看板は、「持続的酪農国際調査事業」である。私の心中にあるミッションは、日本の酪農乳業が中長期的に進むべきあるいは進むことになるであろう方向の探求である。

さて、この後は紙幅を考え、前半のオランダ調査で何を得たのか?について少しばかり披露させていただく。まず、調査地としたフリースランド北部の地理的特質であるが、目と鼻の先に海(北海)があり、山はおるか丘と呼べるものも目にするものない平地が広がっている。海拔マイナスの地もある。一際目立つのは、風力発電源となる白塗り風車が立ち並ぶ姿である。この無機質な「白い巨塔」の立ち並ぶ様相は、さすが、世界最高身長を誇るオランダ!との印象を抱かせる一方で、豊かな農村景観を大いに損ねているとも感じさせる。この地において、訪問地について特筆すべき点は、オランダを含む先進国酪農の潮流である飼養頭数規模拡大から逃れる術を得たことである。その術はどのようなものか?詳細は

11月20日開催の国際比較研究会にて披露させていただくが(※)、ここで、その一部を端的に紹介させていただくと、「酪農の価値を生乳生産以外に見出した!」である。この地区の酪農家が所有する放牧地は木々や草花に囲まれている。そのため、規模拡大は非常に困難である。規模拡大のためには放牧地を囲む木々を取り払い、隣地の取得が不可欠となる。しかし、このような規模拡大に不利な状況を、景観保全と生物多様性維持と読み替えることによって、現状維持のままの酪農を営むことを酪農家は勝ち取っている。ここに辿り着くまでの詳細をここでは述べないが、鍵となったのは、地域に酪農が存在する価値を支持する人々の存在であることを強調しておきたい。

オランダとイギリスの調査に共通することは、酪農の存立の価値を、酪農経営を生乳生産以外の点に見出している点であるように思われる。酪農の持続性を考える上で、酪農家の利益をいかに安定確保するかは最重要ではあるが、それ以外に酪農がもたらす価値を酪農家が気づくこと、いや、それ以上に、酪農家以外のステークホルダーが気づくことは、持続的社会の形成を考える上で有用であろうと、あらためて思う次第である。



フリースランド地域特有の木々に囲まれた放牧地。環境活動として年間7～10日程度、木の手入れを行い、国から補助金を得ている。



労働力は経営者一人のオーガニック牧場を視察。牧場前に、製造委託した牛乳乳製品の量り売りする無人店舗。



フリースランド州政府を訪問し、農業、自然、景観管理のプロジェクトリーダーからレクチャーを受けた。



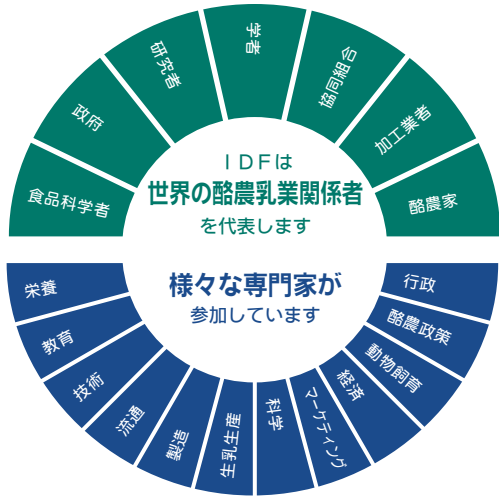
※ 2019年度の「酪農乳業の国際比較研究会」は下記の通り開催いたします。

詳細は15ページ「インフォメーション」をご覧ください。

テーマ：わが国酪農の持続的発展に求められるもの～ヨーロッパ酪農の取り組みに学ぶ～

開催日時：2019年11月20日(水) 研究会13:30～17:20 / 交流会17:45～19:45

開催会場：TKPガーデンシティPREMIUM池袋



活動分野



国際酪農連盟 (International Dairy Federation/IDF) の活動について

1903年に設立されたIDFは、世界の酪農乳業に関する専門知識の優れた情報源であり、酪農乳業セクターのための科学に基づく規格作成に定評のある国際組織です。

IDFの活動は、「科学に基づく世界的に調和された規格、ガイドラインの開発」、「酪農乳業サプライチェーンの清廉性と透明性の保護」、「科学に基づく栄養政策支援」などに貢献していくこと。また、「酪農乳業における持続可能な開発目標」の手引きを提供し、リーダーシップを発揮することを根幹としています。

IDFは、FAO、WHO、OIE、ISOなどの政府間組織へ全世界の酪農乳業の声を届けます。また、酪農乳業の課題に関してコンセンサスを得るための討論の場を提供しています。

「Dairy Sustainability Outlook(酪農乳業の持続可能性見通し)」第1号、第2号を発行

このたびIDFは、世界中の酪農乳業セクターで行われている重要な持続可能な開発の取り組みを例示した「Dairy Sustainability Outlook」を発刊しました。第1弾では、酪農乳業の持続可能性の分野をめぐり、進行中のプロジェクトと最新の研究について述べています。

第2弾では、各国の持続可能性プログラム、気候中立な開発、生物多様性の改善、食品廃棄物の削減、酪農乳業セクターを通じた女性のエンパワーメント、持続可能な職場の創設、リサイクルと包装、循環型経済など、持続可能な酪農のための様々なイニシアチブを紹介しています。

日本語版(仮訳)がダウンロードできます



「酪農乳業の持続可能性見通し」第1号(左)、第2号(右)

Jミルク川村会長が、GDP(グローバル・デイリー・プラットフォーム)の理事に就任

2006年に設立されたGDPは、世界の主要な酪農乳業組織や業界団体で構成されています。その民間団体会員である(株)明治、森永乳業(株)、雪印メグミルク(株)および非営利団体会員である(一社)日本乳業協会、(一社)Jミルクを代表して、今年6月、川村会長(明治ホールディングス(株)代表取締役社長)が理事に就任しました。



「GDP日本会議2019(東京)」での講演資料より

酪農家と共に地域の幸せな暮らしに貢献したい～縁を結ぶ出雲のもとで～

島根中酪株式会社 代表取締役社長 松浦 克美氏、常務取締役 渡部 靖司氏

1953年に地元酪農家らによって発足した島根県中央酪農農業協同組合連合会(島根中酪)を前身とする、島根中酪株式会社。農協乳業として地域の酪農と共に歩みながら、2017年に株式会社化しています。物流の広域化や人手不足などの課題の中で、ミルクの価値づくりにどう取り組まれているのかお聞きしました。(聞き手：Jミルク専務理事 前田浩史)

地域乳業の経営に大きな影響を与えた物流革命

前 田：地域乳業にとって転機となったのは、1990年前後だと思います。拡大を続けた牛乳消費が停滞期に入り、売上減に直面するメーカーが増えていきました。当時の経営環境の変化をどう見られていますか。

松浦氏：90年代以降の地域乳業の経営に最も大きな影響を与えたのは、物流革命だったと思います。大手量販店を中心にセンター配送が始まり、物流の広域化によって県外の商品が地元市場に一気に入ってきました。

牛乳は「水物で要冷」という特性によって営業エリアが限定されていたのですが、センター配送方式によって、例えば東京のメーカーが地方の市場に商品を供給できるようになりました。逆に地方メーカーが都市部の市場にアクセスすることも可能になったのですが、全般として地域乳業は防戦に追われるようになったと思います。牛乳乳製品以外の食品や農産物全般に共通するこの状況は、現在も基本的には変わっていません。

前 田：地域のメーカーとしては、地元産の牛乳乳製品の価値をどう生み出し、ナショナルブランドが優位とされる大手量販店のチャネルの中でいかに実現するかが課題になります。

松浦氏：消費者に地域製品の価値を伝えて、消費行動につなげてもらう取り組みが必要だと思います。地域の商品は、その土地の歴史や人々の暮らしから生まれたものですから、地元の商品を購入することで地域が守られ、元気にもなる。こうした意識を持つ人を増やしていかないと、地域の市場も大手のナショナルブランドに占有されかねません。



松浦 克美氏 島根中酪株式会社 代表取締役社長(中)
渡部 靖司氏 島根中酪株式会社 常務取締役(右)

「伝えたい価値」を軸に、地域への啓発活動を再編

前 田：そうした課題に対してどのような取り組みをされていますか。

渡部氏：出雲市の小学校の社会科教材に地域産業として「中酪牛乳」が取り上げられている関係で、昭和40年代後半から社会科見学を受け入れています。私たちの工場の他に、地域の牧場で牛と触れ合って地元産の牛乳を知ってもらう内容で、現在も市内の小学生の大半が参加しています。

また昨年からは見学時に、牛乳の風味変化問題も扱っています。牛乳は生きていて、工場で作るけれども常に同じではないことをわかりやすく伝えていきます。こうした体験で学んだことが大人になっても残ってくれば、消費行動につながると思っています。

株式会社になる前は、家族向けの工場見学やバターづくり体験などを毎週行い、年間2000～3000人を受け入れていました。「島根中酪ファン」を増やす取り組みとして続けていたのですが、経営面への効果が把握しにくく、現場社員の負担の大きさも問題になっていました。

そこで株式会社化後には、一般向けは休止し、学校の社会科見学に絞ることにしました。企業の社会貢献と、昨年来の風味変化問題への対応として必要性が高いと判断したからです。目的を明確化した上で、食物や動物への感謝、命の大切さなど、伝えたい価値を中心に見学内容も再構成しています。

前 田：商品開発面での取り組みや課題はいかがでしょうか。1990年ごろから、農協乳業も大手並みに多様な商品をつくらうという流れがありましたが、現在では商品の絞り込みが課題になっている例が少なくありません。

松浦氏：弊社も同じです。現在は牛乳だけでメインが4種類ほど、宅配専用も含めるともっとありますが、商品の差別化という点で、それらが本当に機能しているかを検証し、「選択・集中」の必要があると思っています。

90年代の商品開発が上手くいかなかったのは、地産地消の推進、特産品を使って商品をつくるという思いが先行して、いくらで何個売れば採算が取れるかといった計算が甘かったという点があります。商品化でもっとも大切なのはその部分で、確実な計算の上にコスト管理や販路、仕入れ量の確保といった課題が見えてきます。

渡部氏：例えば出雲特産のイチジクを使ったヨーグルトの開発では、初期には生食用のイチジクを使ったためにコストがかさむということがありました。食べておいしいのは確かですが、売価が250円くらいになってしまう。この価格だと特産品のギフトセットには適していても、県内の量販店で日常的に買ってもらえる商品としては定着しません。

前 田：地域の価値を生かしつつ、コストを適正化し、仕入れや販売チャネルも選別して常に一定量が製造・販売できるようにする、商品政策全体を組み立てる必要があるということですね。

部門別収支の徹底を図りコスト削減・合理化を実現

前 田：2009年以降は、外部から招いた役員を中心に製品の絞り込みやコスト削減などの改革に取り組まれていますね。

松浦氏：1997年にHACCPを取得したのですが、関連設備投資がかさんだこともあり、その後10年ほどは経営的に苦しい時期が続きました。

私共は地域の酪農家と歩む車の両輪で、良い乳をもって優れた商品をつくるという使命感には燃えていたのですが、収支がついてこないのです。JAさんからも厳しい目で見られますし、職員のモチベーションも上がりませんでした。その後、地域酪農を守るために必要な存在として認められ、株式会社化という方向性が見えてきた時期から経営改革に取り組んでいます。

渡部氏：軸になるのは部門別収支の徹底です。最初に取り組んだのは燃料や電気、水などエネルギーコストの削減でした。例えば燃料費なら、使用量と購入単価を部門ごとに毎月検討し、改善を加えていきます。会社全体の数字ではなく、個別の内容に踏み込んで意識づけさせるということです。加えて、廃油も利用できる新たな設備を導入したことで燃料調達コストも下がり、減価償却以上に利益が出るようになりました。

また、仕入れた生乳に対する製品歩留まりの改善も部門ごとに徹底し、「充てん部門はこれだけ、ヨーグルト部門はこれだけ回収して、原材料の削減になっている」といったように成果を見える化しました。さらに営業部門も、拠点や業務委託の整理なども含めて合理化に取り組みました。こうした改善活動は現在も続けており、利益率の改善に貢献しています。

地域乳業間での情報交換・ノウハウ共有の場が必要

前 田：労働力の確保と配送コストの高騰も多くの地域で課題になっています。

松浦氏：配送コストの削減は容易ではありません。弊社では配送以外の倉庫内管理も含めて運送業者さんと業務委託しています。全部を内製化すると労働力の確保と労務管理が求められるので、ある程度の委託は必要ですが、そうするとコストは下げにくくなります。



自社工場で製造される牛乳、乳飲料、ヨーグルトは現在 40 種類。

今後の対応策としては、自社で行っている配送の見直しに加え、異業種との協業などが考えられます。困っているのはみんな同じですから、日配で冷蔵が必要な業種との連携を模索する必要があると思っています。

一方の雇用も非常に厳しいです。近年の出雲市はオーバーストア状態で新規出店が相次いでいる上、市内工業団地の大手電子部品メーカーなどが大量募集をかけることもあり、人手不足が続いています。工場内の作業は言葉でのコミュニケーションが重要ですから、外国人労働者も採用しにくい状況です。

前 田：退職後の人材の活用はどうでしょうか。例えば東京の大手乳業メーカーを退職した人が地域乳業に再就職して、技術レベルの向上に貢献しているといった事例をいくつか伺っています。

渡部氏：乳業出身ではないですが、他企業を退職された60歳以上の雇用は弊社でもあります。大手乳業さんで技術や経験を培った人材が地域乳業に再就職することは、乳業界全体の底上げにもつながりますから、こうした取り組みがもっと増えるといいですね。

前 田：人材を求める地域乳業と、退職後に地元で働きたいという人たち、双方のニーズをマッチングできるしくみを業界としてつukれないかという気がします。まとめとして、Jミルクの活動への要望をお聞かせください。

松浦氏：Jミルクには大手乳業・中小乳業も参加していますが、課題意識はかなり異なるのではないかと思います。

私たち地域乳業に求められるのは、地元の牛乳を残して、地域の酪農家を元気にしていくことですが、店頭では大手さんの製品と競合しなければなりません。こうした状況に置かれた地域メーカーの、商品開発や販売方法などのモデルケースを紹介してもらえると参考になります。例えばこの連載で以前取り上げていた「牛乳甘酒」(白水舎乳業・宮崎市)などは興味深かったです。地域の事情は異なっても課題には共通したものがあるので、アイデアとして参考になります。

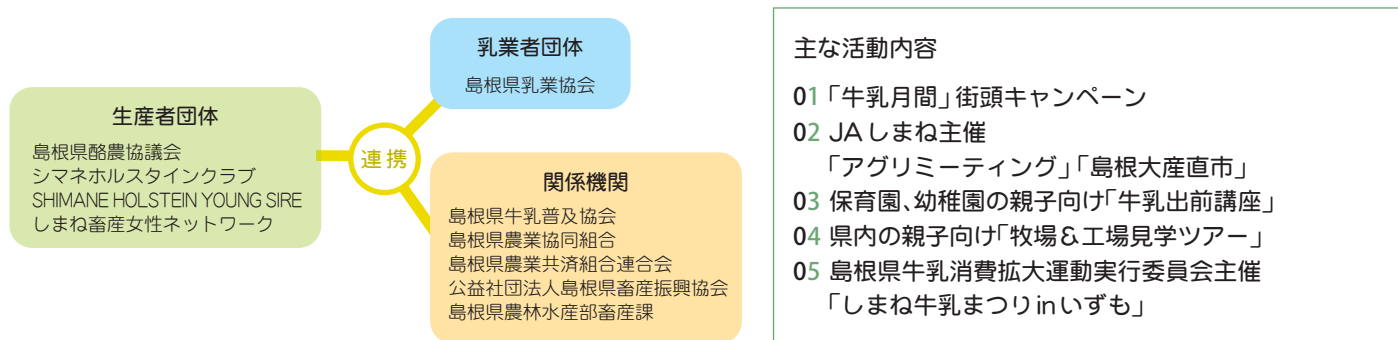
前 田：皆さんの課題解決に役立つ情報をどう集めて、いかにして届けるかが私たちの課題です。地域乳業は研修やセミナーなどにもなかなか人を出せないという状況も聞いているので、こうした部分への対応も検討していきたいと考えています。本日はありがとうございました。

「生産者 × 乳業者 × 関係機関」が一体に

島根県牛乳消費拡大運動実行委員会(事務局：島根県農林水産部畜産課)



各地域の酪農乳業関係者が一体となって取り組む活動を紹介する新企画「思いをひとつに」です。初回は、島根県の生産者、酪農乳業団体、関係機関の10組織によって構成される「島根県牛乳消費拡大運動実行委員会」の活動をご紹介します。島根県内の生産者・業界関係者が手を取り合い、酪農乳業の理解醸成、牛乳製品の地産地消を呼び掛けています。



主な活動内容

- 01 「牛乳月間」街頭キャンペーン
- 02 JAしまね主催
「アグリミーティング」「島根大産直市」
- 03 保育園、幼稚園の親子向け「牛乳出前講座」
- 04 県内の親子向け「牧場&工場見学ツアー」
- 05 島根県牛乳消費拡大運動実行委員会主催
「しまね牛乳まつりinいずも」

2019年度の活動を一部ご紹介します

01 6月の牛乳月間に牛乳PR活動



牛乳月間である6月11日朝の通勤時間帯に、JR松江駅で牛乳に関するリーフレットの配布や模擬搾乳体験等を行った。今年は丸山達也島根県知事と観光キャラクターの「しまねっこ」も参加。BSS山陰放送等で報道された。

島観連許諾 第5941号

02 島根県産牛乳15種類の飲み比べを実施



7月13～14日、生産者とJAしまねが島根農業の魅力を伝える「アグリミーティング」と同時開催した「島根大産直市」にて、県内3乳業メーカー計15種類の牛乳飲み比べ、骨密度測定、模擬搾乳体験を行った。飲み比べには子供から大人まで長蛇の列ができ、日頃学校や自宅で飲む牛乳には親しみを感じている様子だった。新たな発見として、飲んだことのない他の牛乳との風味の違いを体感していた。

03 出雲市立神門幼稚園の親子向けに酪農を伝える

7月17日、児童46名・保護者44名を対象に開催。出雲市で酪農教育ファーム活動を行う小林牧場の小林礼子氏による酪農の講話、島根県牛乳普及協会の佐々木育子氏による紙芝居「こうしがうまれたよ」の読み聞かせ、模擬搾乳体験を行った。Jミルクサイト「J-milk kids」を参考に、牛乳パックを使った牛乳ロボットも紹介し、親子を喜ばせた。



園児の質問にやさしく応える小林さん(左)。牛乳パックで作った巨大ロボットは子供たちに大人気(中)。紙芝居「こうしがうまれたよ」は県内の酪農家さんが制作した(右)。

学校の先生を対象に「牛乳の風味体験プログラム」を実施

コーシン乳業株式会社 × Jミルク

Jミルクでは、5月に開催された東京都学校給食研究会で、昨年度に関係者の協力で作成した「牛乳の風味体験プログラム」の目的や内容について学校関係者に説明し、板橋区を含む4区からの依頼で教職員を対象に体験プログラムを実施しました。

本体験プログラムは、学校関係者に農産物としての牛乳の風味特性や味の感じ方の違いについて体験を通して理解してもらうためのもの。

9月11日に開催した板橋区学校研究部の研修では、同区に学乳供給するコーシン乳業(株)の協力で、牛乳の特性や検査をはじめとした工場での取り組みなどの講演も含めた体験プログラムを60人の教職員に実施しました。

板橋区学校給食研究部 開催概要

日時・場所：板橋区立板橋第四小学校 家庭科室（東京都）

2019年9月11日（水）14:00～15:50

- 内容：①「牛乳の風味体験プログラム」の実施
②プログラム開発の経緯説明（Jミルク）
③乳業の取り組み説明（コーシン乳業(株)）
④体験の振り返りと質疑応答（Jミルク）



牛乳の風味体験プログラム

食育の教材として牛乳を広い視点から考える機会に

参加した教職員からは、「牛が食べているもので風味が違うことを初めて知った」、「自分の舌は当てにならない。子供の舌は敏感なので、話をしっかり聞こうと思った」、「台風の中でも届けられる牛乳は、多くの人が携わって届けられていることを知った」など、毎日給食で出ている牛乳についてあらためて考える機会となりました。

また、「出前授業などをしていただきたい」との要望も出され、食育教材としての関心の高さもうかがえました。



講習会の様子



最初に参加者が牛乳の風味の違いを体験



コーシン乳業(株)佐藤副室長による風味特性や工場の説明



コーシン乳業株式会社
経営企画室 副室長
佐藤 将明氏

牛乳の味が季節などで違うことを体験を通して知っていただくことが大事

講師として参加したコーシン乳業(株)の佐藤氏は、「学校の先生方に牛乳の特性や弊社の取り組みを知っていただく機会になれば」と、協力した理由を語ります。また、佐藤氏は実際に学乳を供給している学校現場の先生方と、体験プログラムの実施を通してコミュニケーションをとる機会はあることだと言います。「このような教職員の研修で風味体験プログラムを実施することは、業界にとっても学乳を供給している学校現場の先生方に牛乳への関心や乳業会社の取り組みに興味を持ってもらうことができます。そのことを、実際に体験に参加した先生方とのコミュニケーションを通して感じました」と佐藤氏。

最後に、「今回はJミルクからの依頼で実施に協力させていただきました。今後は、自社に学校関係者からの依頼があれば、実施していきたいと思っております」と話していただきました。

乳の健康効果を「実感」してもらうために

株式会社明治 明治イノベーションセンター 研究本部 乳酸菌研究所 参与 山地 健人氏

乳の学術連合・牛乳乳製品健康科学会議では昨年度、乳業研究者の方々のご意見を活動に反映する新たな組織として、「乳業学術委員会」を設置しました。委員として活動する山地健人氏に、これからの乳の価値向上のあり方と、委員会への期待をお聞きました。

効果を体感することが、牛乳乳製品の摂取習慣につながる
— ご専門の研究分野と、研究活動で大切にされている心情やモットーをお聞かせください。

山地氏：食品や食品素材の機能性を評価・研究しています。乳由来の成分や、チーズやヨーグルトなど乳製品の健康効果を以前から扱ってきました。最近では、美肌効果のあるヨーグルトや、高カカオのチョコレートに関する研究などを行っています。

研究で大切にしていることは、例えば食品の機能性に関する試験であれば、計画をしっかり立てて、自分たちの仮説が証明されるかどうかを明確にした上で取り組むこと。さらに人を対象とする試験では、機能や効果をご自身の体で実感してもらうことや、納得してもらえるデータを示すことが重要だと思っています。

ミルクプロテインを強化した乳飲料を研究した際、愛知県豊田^{みどり}市実栗町の高齢者の方に、ロコモティブシンドロームなどの予防研究の一環として半年間飲んでいただいたことがあります。半年後に訪れると、腰の痛みで坂の上り下りに苦労されていた方が、「元気に歩けるようになりました」と声をかけてくれたり、試験後も飲み続けたいから販売店を教えてくださいと言われたりしました。効果を実感して続けたいと思ってもらえたことは、研究者としても大変うれしかったですね。

新たな研究成果でさらに注目される、乳の認知症予防効果
— ご専門の研究分野から見た乳の価値や可能性、今後の課題についてはどうお考えですか。

山地氏：今年の日本老年医学会で桜美林大学及び東京都健康長寿医療センターとの共同研究の成果を発表したのですが、女性高齢者を対象にした試験で、カマンベールチーズが認知症予防に寄与する可能性のあることがわかりました。カマンベールチーズを一定期間摂取した対象者は、血中のBDNFという脳由来の神経栄養因子が上がるという結果が出ました。牛乳乳製品の認知症予防効果については、これまでも久山町研究などで示されていますが、より具体的な乳製品を対象にした新たな効果として、今後証明していければと考えています。

牛乳乳製品健康科学会議
乳の学術連合



乳業学術委員会 委員 山地 健人氏

超高齢社会において健康寿命をのばすという点で、牛乳乳製品は素晴らしい可能性を持っています。とりわけ認知症予防の効果はこれから明らかにしていく価値があり、社会的にも期待されている分野でしょう。

一方で乳は食品ですから、健康効果はあっても医薬品ほどの“キレ”はないのです。研究する側から見ると、有意差を出しにくかったり、効果が出るまでに時間がかかったりする可能性があるということです。この違いを踏まえた上で、いかに適切な試験デザインを組んで評価できるかという点が、乳を含めた食品研究の課題だと思います。

学術的な知見を、わかりやすく伝えられる研究活動が必要
— 「乳業学術委員会」の活動に対する期待をお聞かせください。

山地氏：健康機能のメカニズムや有効成分に関する研究も重要ですが、一般の消費者の方に体感的に理解していただける研究や、わかりやすいデータを示せるような研究を充実させる必要があると思います。公募研究にもこうした視点を求めたいですし、乳業学術委員会としても新たな提案ができればいいと考えています。ある食品に関する研究で、継続的に摂っていただいている方の肌年齢を専用装置で計測しています。高齢者施設が対象ですが、皆さんもイベントに参加するような感覚で、多くの人が集まって興味を持ってくれます。牛乳乳製品の良さを体感・実感できる場として、こうした機会をつくってみるのも面白いかもしれませんね。

— 先生方の思いに応えるため、Jミルクも引き続き、最新の研究成果をわかりやすく伝える情報発信に取り組んで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。

酪農乳業乳業産業基盤強化特別対策事業の経過報告

地域生産基盤強化支援事業のうち提案型生産基盤強化対策について

1. 提案型生産基盤強化対策について

地域生産基盤強化支援事業の事業実施主体となる生産者団体が、地域の課題や実態等を踏まえ、国などの行政機関が支援する助成事業などと区分して、自ら企画提案する独自の対策への支援を行う対策。2019年度は、より対策の活用が進むよう、事業Q&Aにある採択基準を原則としつつ、採択の可否を判断する事業審査会での協議により柔軟に採択できるよう要件を見直した。

2. 2017～2018年度の採択事業

2017年度（1,791万円の助成実施）

実施団体	実施内容
宮城県酪農農業協同組合	自牧場で繁養されている乳用種（導入牛及び預託下牧牛も対象とする）から分娩された乳用種雌牛に対し助成
茨城県酪農農業協同組合連合会	性判別精液の利用について、個人別の実績頭数が前年度の実績頭数を超えた場合、連合会助成金に6,000円に上乗せ助成
栃木県酪農農業協同組合	受精卵採卵移植体制の整備とホルスタイン×受精卵の確保
愛知県酪農農業協同組合	後継牛確保のため、酪農家において自家産牛からホル雌子牛が生まれた頭数が前年度より多い場合に1頭につき助成金を支払い
中国生乳販売農業協同組合連合会	雌雄判別精液の受精した本数を比較し、前年度を上回った本数に対して助成。自家製牛の初産分産牛を対象に、前年度と比較し、上回った頭数に対して助成
おかやま酪農農業協同組合	和牛卵移植を希望する農家にPCR判定や雌選別精液によって採択した受精卵へ切り替えを促し、乳用雌牛の増頭数に対する助成
広島県酪農農業協同組合	酪農家別の性判別精液利用本数が前年度を上回った場合、増加本数に対して助成。自家生産牛の初産分産牛を対象に、2016年度と2017年度を比較し、前年度を上回った頭数に対して助成
熊本県酪農農業協同組合連合会	期末（2018年1月31日）のホルスタイン種の育成牛頭数が期首（2017年4月1日）頭数より増加した場合に増頭した頭数に助成

2018年度（1,239万円の助成実施）

実施団体	実施内容
栃木県酪農農業協同組合	性判別受精卵を活用した後継牛増頭体制整備3か年計画の2期目。受精卵の採卵費用への助成
広島県酪農農業協同組合	自家育成初産分産牛の前年度からの増頭に対し上乗せ助成
熊本県酪農農業協同組合連合会	育成牛頭数を成牛頭数の半数以上飼養している生産者に規模別自家育成奨励金を交付
大分県酪農農業協同組合	期末の育成牛（24ヶ月齢未満）が期首より増頭した場合、増加した頭数に対して増頭奨励金を交付

3. 成果と課題等

地域の実情に合った独自のアイデアと自主財源を組み合わせ、事業効果を高めるよう積極的に提案・活用がなされた地域もあった。

一方で、国等の事業と棲み分けをする方針で推進したが、現在の国事業は細部にわたり助成対象となるものが多く措置されており、重複しない事業を作り出すことが困難な面もあった。また、事業進行のタイミングから、自主財源の措置を組織決定できない場合や、採択・決定までに時間を要することから、採択後の事業期間が短く十分な取組みを行えない場合もあった。

4. 2019年度採択事業

今年度の計画申請について9月5日まで申請を受け付け、9月12日に事業審査会を開催し、採択の可否を審査。今年度は6団体7件の申請があり、審査の結果、以下のとおり5団体6件を採択した。

2019年度採択事業

事業実施主体	事業内容
酪農とちぎ農業協同組合	前年実績を上回る後継牛の自家保留に対する助成
おかやま酪農農業協同組合	初任牛への乳房炎ワクチン接種と効果検証
熊本県酪農農業協同組合連合会	育成牛頭数を成牛頭数の半数以上飼養している生産者に規模別自家育成奨励金を交付
球磨酪農農業協同組合	①夏季受胎率低下を解消するためのET推進 ②需要期生産に向けたCIDRホルモン処理によるプログラム授精
大分県酪農農業協同組合	育成牛頭数を成牛頭数の50%以上飼養している生産者に規模別自家育成奨励金を交付

「牛乳の気になるウワサをスッキリ解決！」に新たな8コンテンツ追加 「牛乳は体に悪いらしい」といったアンチミルク情報に対応

Jミルクでは、牛乳に対してメディア等で発信されている誤った情報に対して、安心して牛乳を消費者に摂取してもらえるよう、乳の学術連合の研究者とも連携して科学的根拠に基づいた情報を発信しています。本号では、「牛乳は体に悪いものらしい」といった「ウワサ」レベルの情報に対応するコンテンツ「牛乳の気になるウワサをスッキリ解決！」について紹介します。

ツイッター上のネガティブ投稿にも対応

「牛乳」に関するツイッター投稿(リツイート除く)は、昨年度調査で1日あたり1万件程度。そのうち牛乳の栄養や健康面に対して否定的(ネガティブ)な意見の投稿は約3%でした。牛乳の健康面に関するネガティブ投稿の内容は「お腹がゴロゴロする」など乳糖に関する情報が19%と最も多く、次いで牛乳中のカゼインたんぱく質について「胃の中で分解する酵素を持たない」などが多い傾向にあります。

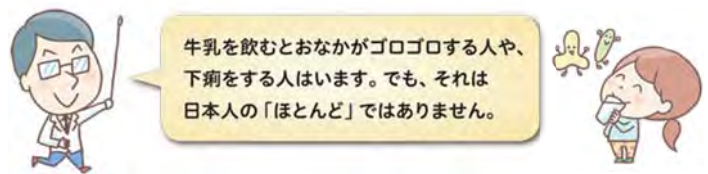
こうした情報に対して消費者等から質問があった場合、科学的根拠に基づいた情報として、「牛乳の気になるウワサをスッキリ解決！」で解説していますので活用してください。

2018年度「ツイッター」投稿で牛乳に否定的な投稿内容

順位	投稿内容	投稿割合
1	日本人は牛乳を飲むとお腹を壊す(くだす、痛くなる、ゴロゴロする、下痢をする)	19.1%
2	日本人の多くは牛乳を体内で分解する酵素を持っておらず、飲んでも意味がない	10.5%
3	牛乳を飲んでも背が伸びない	6.1%
4	牛乳アレルギーなので飲めない	4.3%
5	牛乳にあたった、気持ち悪い、腐っていた	2.3%

「Jミルク調べ」

◆「日本人のほとんどは、牛乳を飲むとおなかをこわす」

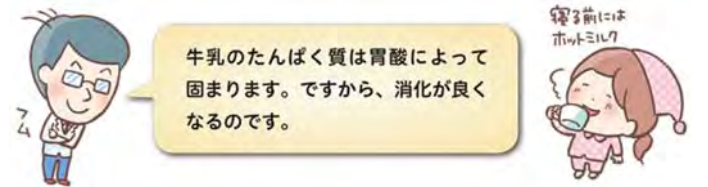


乳糖が小腸で分解されない場合でも、大腸に存在する乳酸菌やビフィズス菌などの有用腸内細菌が多い人では、乳糖が良く分解されて、不快症状が出にくいことが近年の研究により明らかになってきました。

(「牛乳の気になるウワサをスッキリ解決！」ウワサ16より)



◆「牛乳は胃の中で固まるので消化が悪い」



食品のたんぱく質の消化率を比較しますと、牛肉97.5%、鶏卵97.1%に対し、牛乳は98.8%。牛乳の消化率は主要なたんぱく質食品の中でも最も優れています。

(「牛乳の気になるウワサをスッキリ解決！」ウワサ8より)



2019年度 NEWコンテンツ

- 「牛乳にはリンが多く含まれているから、牛乳を飲むとかえってカルシウムが排出されてしまう」
- 「牛乳中の飽和脂肪酸は生活習慣病の原因? - その1 - 心臓血管病のリスクが高まる!？」
- 「牛乳中の飽和脂肪酸は生活習慣病の原因? - その2 - 糖尿病のリスクが高まる!？」
- 「牛乳中の飽和脂肪酸は生活習慣病の原因? - その3 - 脳卒中のリスクが高まる!？」
- 「牛乳を飲むと乳がんになる?」
- 「牛乳は太る」
- 「たんぱく質を摂りすぎると骨粗しょう症になる?」
- 「ちょっと気になる基礎知識「疫学研究」って?」



牛乳の気になるウワサ

検索





2019年度 酪農乳業産業史シンポジウム
『日本の近代化と酪農生産の地域的広がり』

大阪会場

【講演1】
「京阪神の酪農乳業の誕生と発展経過」
矢澤 好幸氏 (日本酪農乳業史研究会 会長)

【講演2】
「近代日本人の乳製品～新時代が求めたその社会的価値～」
東四柳 祥子氏 (梅花女子大学 食文化学部 食文化学科 准教授)

【パネルディスカッション】
「近畿地域における酪農生産のひろがり」と乳利用を考える」
座長: 前田 浩史 (Jミルク専務理事)

パネリスト: 矢澤 好幸氏
東四柳 祥子氏
橋爪 伸子氏 (同志社大学経済学部 非常勤講師)

福岡会場

【講演1】
「近代日本酪農乳業の発展 ～西日本を中心に～」
和仁 皓明氏 (西日本食文化研究会 主宰)

【講演2】
「九州地域の酪農乳業の誕生と発展経過」
矢澤 好幸氏 (日本酪農乳業史研究会 会長)

【パネルディスカッション】
「西日本における酪農の近代史とその地域の特徴を考える」
座長: 和仁 皓明氏

パネリスト: 矢澤 好幸氏
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

収集、発見した史料等の展示を行います (昨年度事例)



大正期に使用されていた牛乳配達車



お申し込み先

場 所	日 程	会 場
大阪会場 (大阪・大阪市)	2019年11月15日 (金) 13:30～17:30	なんばスカイオコンベンションホール7階ホール
福岡会場 (福岡・福岡市)	2019年12月2日 (月) 13:30～17:30	スカラエスパラシオ地下2階ホール

参加費: 無料 (交通費等は自己負担) 定員: 各会場100名 受付: 12:45～ (展示物の公開は12:00～)



2019年度 酪農乳業の国際比較研究会
『わが国酪農の持続的発展に求められるもの～ヨーロッパ酪農の取り組みに学ぶ～』

【講演1】
「牛乳の社会的価値～IFCNデシリールカンファレンス2019 (仮題)～」 竹下 広宣氏 (名古屋大学大学院 生命農学研究科 准教授)

【講演2】
「持続可能な酪農生産をめぐるヨーロッパ酪農の取り組み (仮題)」 オランダ・イギリス2か国の調査チーム

【論点整理】 生源寺 眞一氏 (福島大学農学群 食農学類長 教授)

【パネルディスカッション】
「ヨーロッパ酪農の取り組みに何を学ぶのか (仮題)」
モデレーター: 生源寺 眞一氏

パネリスト: 竹下 広宣氏、岡田 直樹氏 (秋田県立大学 生物資源科学部 教授)、丹戸 靖氏 (全国酪農協同組合連合会 総合企画室 室長)
柴 英里氏 (高知大学大学院 総合人間自然科学研究科 准教授)



お申し込み先

場 所	日 程	会 場
東京・豊島区	2019年11月20日 (水) 研究会 13:30～17:20 / 交流会 17:45～19:45	TKPガーデンシティPREMIUM池袋 バンケットホール 4I

参加費: 無料 (交通費等は自己負担) 定員: 150名 受付: 13:00～



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～
※ランチ付きのセミナーです (乳和食あり)

【講演1】
「ミルクが支えるスポーツ栄養の価値」 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)

【講演2】
「酪農乳業における先人たちの教え」 和仁 皓明氏 (西日本食文化研究会 主宰)

場 所	日 程	会 場
九州会場 (宮崎・宮崎市)	2019年12月13日 (金) 11:00～14:00	JA・AZM ホール本館2階 大研修室
中国会場 (岡山・津山市)	2020年 1月24日 (金) 12:30～14:30	ザ・シロヤマテラス津山別邸2階 鶴山の間
東北会場 (岩手・盛岡市)	2020年 2月17日 (月) 11:00～14:00	ホテルメトロポリタン盛岡 NEW WING 3階 星雲

参加費: 無料 (交通費等は自己負担) 定員: 各会場90名 受付: 開催時刻の30分前～

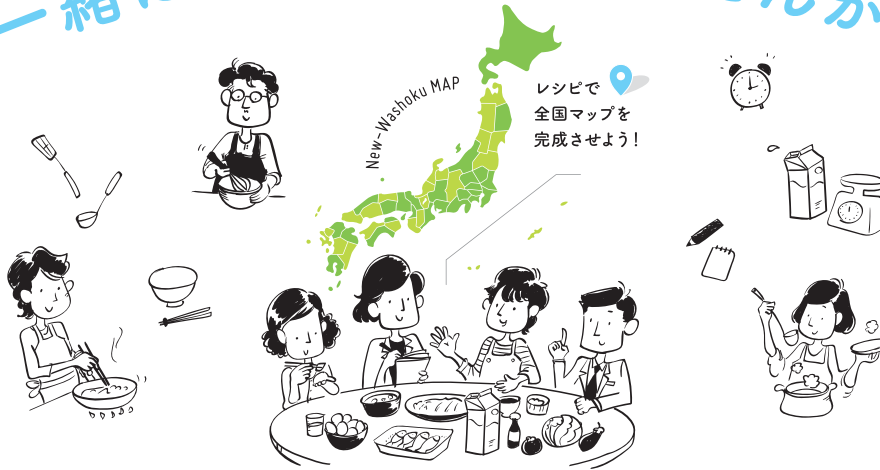
あなたも今日から乳和食パートナー!



みんなで乳和食



一緒にレシピ開発をしませんか?



「ミルクでは、共創でレシピ開発する
乳和食パートナーを募集しています。

あなたの考えた乳和食で、全国の乳和食パートナーとつながり、
みんなのレシピで日本中を元気にしよう!

認定レシピは「ミルク」乳和食サイトに公開されます!

参加条件や参加方法は
「乳和食サイト」をご覧ください



スケジュール 11月以降の会議・イベント予定

J ミルク

11/ 6	(水)	乳和食講習会(北海道・別海町)
11/15	(金)	酪農乳業産業史シンポジウム(大阪)
11/20	(水)	酪農乳業の国際比較研究会(東京)
12/ 2	(月)	酪農乳業産業史シンポジウム(福岡)
12/ 7	(土)	牛乳ヒーロー&ヒロインコンクール表彰式
12/10	(火)	第3回食育・コミュニケーション委員会
12/13	(金)	ミルクの達人1Dayセミナー(宮崎)
12/18	(木)	第2回マーケティング専門部会
1/15	(水)	第2回生産流通専門部会
1/17	(金)	第5回理事会
1/24	(金)	ミルクの達人1Dayセミナー(岡山)
1/30	(木)	2020年度「食と教育」学術研究評価委員会
2/14	(金)	第6回理事会
2/17	(月)	ミルクの達人1Dayセミナー(岩手)
3/ 5	(木)	臨時総会
3/22	(日)	牛乳食育研究会幹事会
3/22	(日)	2020年度「食と教育」学術研究計画発表会

J I D F

11/ 1	(金)	第1回コーデックス栄養・特殊用途食品部会
11/13	(水)	第2回コーデックス栄養・特殊用途食品部会
12/ 2	(月)	酪農専門部会
12/ 4	(水)	製造技術専門部会
12/ 5	(木)	食品規格専門部会 / コーデックス乳・乳製品部会合同会議
12/ 9	(月)	経済・市場専門部会
12/11	(水)	栄養・健康専門部会
12/12	(木)	微生物・衛生専門部会
12/25	(水)	理化学分析専門部会 / 添加物・汚染物質専門部会合同会議
1/未定		第66回幹事会
1/未定		第44回臨時総会
2/初旬		コーデックス栄養・特殊用途食品部会
2/中旬		第32回専門部会長会議
2/下旬		国際会議出席報告会



このたびの台風による被害を受けられた皆様に謹んでお見舞い申し上げますとともに、一日も早い復旧を心よりお祈り申し上げます。今号は過去最大のインタビュー数です。取材にご協力いただきました多くの皆様に深く感謝申し上げます。人との出会いは一期一会。あたたかい時間をありがとうございました。
☺ Jミルクレポートへのご意見・ご要望、お待ちしております! ✉ info@j-milk.jp

J-MILK REPORT vol.34 発行日/2019年10月 編集・発行/一般社団法人 Jミルク

住所: 〒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 (代表) FAX: 03-5577-3236

ホームページ <https://www.j-milk.jp/> <https://www.facebook.com/Jmilkjp> https://www.instagram.com/j_milk_official/