

## 特集1 乳の学術連合の窓

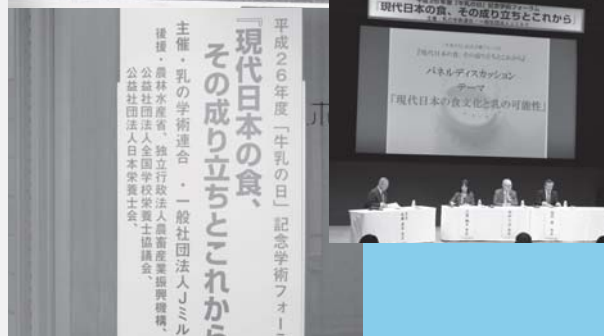
子どもたちの元気のために、  
いま必要なこと  
～学校給食と牛乳の役割を考える～

## 特集2

乳は日本人の食に何をもたらしたか  
～「牛乳の日」記念学術フォーラム～

## メディアミルクセミナー

「乳糖不耐」のメカニズム  
腸内細菌の改善で体も健康に



## Contents

<b>【特集1】</b> 子どもたちの元気のために、 いま必要なこと～学校給食と牛乳の役割を考える～ 児玉 浩子 氏（帝京平成大学健康メディカル学部 健康栄養学科長 教授）	03
「乳糖不耐」のメカニズム 腸内細菌の改善で体も健康に（メディアミルクセミナー）	05
<b>【特集2】</b> 乳は日本人の食に何をもたらしたか ～「牛乳の日」記念学術フォーラム～	06
平成 26 年度定時総会を開催	09
牛乳の日（6 月 1 日）と牛乳月間 関連イベント開催で認知度アップ	10
新潟県三条市における学校給食での 牛乳提供停止に関する対応	12
子どもから高齢者まで牛乳摂取で熱中症対策 ～暑さに負けないカラダづくり～	14
Jミルクの活動：3～5月の主な活動報告	16
「牛乳乳製品健康科学会議」が 平成 25 年度学術研究発表会を開催	18
今後のスケジュール・編集後記	19





【特集1】

# 子どもたちの元気のために、 いま必要なこと

## ～学校給食と牛乳の役割を考える～

児玉 浩子氏（帝京平成大学）



Hiroko Kodama  
児玉 浩子氏（帝京平成大学）

現代の子どもたちが抱える健康・栄養問題の中でも、思春期の骨折増加が課題になっている。その背景には何があるのか。また子どもの健やかな成長のために、学校給食と牛乳はどんな役割を果たしているのか。乳の学術連合「牛乳食育研究会」幹事の児玉浩子氏に聞いた。

### 子どもの骨折増加の要因は栄養・運動の不足

— 子どもたちの健康問題の中でも、骨折の増加が近年問題になっています。

児玉：子どもの身長が1年間で最も伸びるのは、男子は10歳前後、女子は8歳前後で、骨密度はそれぞれ12歳前後、10歳前後が最も増加します。今の子どもは、骨が成長期に入るこの頃に、骨折リスクが最も高くなります。この年代の骨折が増えている要因の一つは、外遊びや運動の機会が減り、筋肉が十分に鍛えられていないこと。もう一つは食生活の変化で、骨を丈夫にするカルシウムや、その吸収に役立つビタミンDが不足していることです。ほとんどのビタミンは生体内でつくることができませんが、ビタミンDは例外で、日光を浴びることによって皮膚内のプレビタミンD<sub>3</sub>から合成されます。普段の食事による摂取量が足りない上に、日光を浴びる機会が減って体内合成量も減っていることが、ビタミンD不足に拍車をかけます。これが慢性的なカルシウム不足と相まって、丈夫な骨の形成を妨げている。子どもの骨折増加の背景にはこうした栄養面の問題があるのです。

### 成長期の栄養バランスを支える学校給食と牛乳

— 予防のためにはどのような取り組みが必要でしょうか。

児玉：一番重要なのは食生活の見直しですね。中学生の食の改善以上に、小学生の頃から骨密度を高める食生活を送り、骨折リスクが高まる時期に備えることが大切です。人間の骨は鉄筋コンクリートの建物のような構造になっていて、鉄筋部分はタンパク質、セメント部分はカルシウムが担っています。タンパク質とは具体的にはコラーゲンで、材料はリジン、プロリン、グリシンなどのアミノ酸です。骨の形成に役立つ食品の代表格といえば牛乳ですが、これは栄養学的にも正しいのです。カルシウムが豊富な上に、コラーゲンの材料になるアミノ酸もバランスよく含まれているので、鉄筋部分とセメント部分の双方に必要な栄養素が同時に摂れるのです。もう一つ注目したいのが、カルシウム吸収率の高さ。牛乳には、カルシウムを吸収する際に働くビタミンDも含まれており、元来豊富なカルシウムを効率よく摂取することができます。





## 牛乳食育研究会 乳の学術連合

— 子どもたちの食生活においては、学校給食も重要な役割を担っていると思います。

児玉：近年、家庭の食事の栄養バランスが偏ったケースが増えてきたことで、栄養バランスの確保のために学校給食は不可欠なものになっています。現在の学校給食のメニューは、1日に必要な栄養素の3分の1を目安に、普通の食事では欠乏しやすいビタミンB<sub>1</sub>とB<sub>2</sub>は40%、カルシウムは50%程度を1食で摂れるように計算されています。

子どもの成長曲線が上昇し始める6歳前後から骨密度が最も伸びる中学生の時期まで、こうしたバランスの良い食事が提供されるのですから、栄養学的にも理にかなったしくみと言えます。

### 「学校で1本、家庭でも1本」の牛乳を

— 学校給食における牛乳摂取の意義についてはどうお考えですか。

児玉：牛乳は学校給食の栄養バランスを支える重要な食品です。むしろカルシウム摂取という点では、給食だけでは足りないのが現状です。私は子どもに必要な最低限のラインとして、「学校で1本、家庭でも1本」の牛乳を飲むことを勧めています。カルシウムの1日摂取推奨量は14歳までは年齢が大きくなるのに合わせて増えるので、小学校高学年から積極的に飲む必要があります。牛乳1本(200ml)に含まれるカルシウムは220mgですが、骨密度が最も伸びる12～14歳男子の推奨量は1000mgですから、牛乳1本だけでは全然足りないのです。

給食と牛乳の関わりでは、先ごろ新潟県三条市が、学校給食での牛乳提供を試験的に取りやめる決定をしたことが話題になっています。カルシウムの不足を補う代替メニューの開発などを進めているようですが、牛乳1本に含まれるカルシウムは、しらす干し約100g、

小松菜約134gに相当します。これだけの量を牛乳以外の食品から摂るのは容易ではありません。

また、食品が変わればカルシウム吸収率も変わるため、実際の吸収量が減ってしまう可能性もあります。健康への影響が短期間で現れるとは考えにくいですが、長期的に見れば影響が出る懸念はあると思っています。

### 丈夫な骨づくりは「ロコモ」予防にも

— 子どもの頃に骨密度を高めることは、将来の骨粗鬆症のリスク低減にもつながります。

児玉：骨密度は思春期から増大し、20歳以降は徐々に下がっていくので、若い時期の最大骨密度をできるだけ高めておくことが骨粗鬆症の予防には有効です。

厚労省の「健康日本21」(第2次)では、ロコモティブシンドローム(ロコモ/運動器症候群)の認知向上と予防を目標の一つとし、メタボに次ぐ生活習慣病として国を挙げて対策に取り組もうとしています。

ロコモとは、運動器の障害によって要介護状態やそのリスクが高くなることを指します。男性では脳卒中、女性は骨粗鬆症と変形性関節症が、ロコモ=要介護状態になる主要原因ですから、若い頃からの食生活で予防しておく必要があるのです。

小学校の高学年を過ぎると、女子の給食の食べ残しや牛乳の飲み残しが顕著になってきます。食育によって毎日の食事や学校給食の重要性を指導し、改善しなければなりません。小・中・高校それぞれの教育現場で、発達段階に合わせた食育が必要なのです。

特に若い女性の栄養状態は、本人だけでなく、母親からの栄養だけで成長する胎児や、母乳で育つ乳児の健康にもつながります。自らの将来像を踏まえて食生活を考えさせるような、女性に向けたメッセージも求められているのではないのでしょうか。

学校給食における牛乳摂取の意義については、Jミルクでも多くのエビデンスを交えた提言をしていきます。子どもの健康と栄養に関する示唆に富むお話をいただきありがとうございました。



#### 児玉 浩子 氏

帝京平成大学健康メディカル学部  
健康栄養学科長 教授

1970年大阪大学医学部卒。医学博士。帝京大学医学部・小児科教授などを経て現職。専門は小児栄養・代謝・内分泌、特に微量元素の代謝・栄養。小児科専門医の立場から、子どもの健康と栄養に関する多くの研究・提言を行う。

# 「乳糖不耐」のメカニズム 腸内細菌の改善で体も健康に

開催日：平成26年6月10日 開催場所：大手町サンケイプラザ

Jミルクが主催する第36回メディアミルクセミナーが6月10日に開かれた。今回のテーマは、「乳糖不耐」の症状と対策について。食品機能解析の専門家である清水誠氏が、症状発生のしくみや、牛乳の飲み方の工夫、乳糖の利用によって得られる健康面のメリットなどを解説した。

牛乳は、カルシウムやタンパク質を効率よく摂取する上で最適な食品であり、乳児や子どもの成長、成人の健康な体づくり、高齢者の骨の強化などにも役立つ。

健康のためには積極的に飲んでほしいが、摂取上の問題点として牛乳アレルギーと乳糖不耐がある。乳糖不耐とは、牛乳を飲むとお腹がゴロゴロしたり、下痢をしたりする症状を指し、牛乳に含まれる乳糖(ラクトース)を消化できないことが原因とされている。

乳糖は、ガラクトースとグルコース(ブドウ糖)がβ結合した二糖類である。小腸内で乳糖分解酵素(ラクターゼ)によってβ結合が切れ、ガラクトースとグルコースに分解されると、糖輸送体によって速やかに体内へ吸収される。

ラクターゼが欠損している人の場合、β結合が切断できないため、小腸内でも乳糖はそのまま二糖類として存在する。糖輸送体は二糖類を認識しないので、大腸まで進んでいく。大腸の中に乳糖がたくさんあると、それに引き寄せられて水が入ってくる他、乳糖を餌にする腸内細菌が増殖してガスを発生させる。こうしたメカニズムによって下痢や鼓腸といった不具合が起こると従来は考えられてきた。

しかし現在では、下痢などの症状とラクターゼの欠損や活性の低さは、関連性はないのではないかと考えられ始めている。実際、乳糖を30g(牛乳700ml相当)程度摂取しても



下痢は起きないという実験データもあり、より詳細な検証が待たれる。

では、下痢などを引き起こす原因は何か。これまでの研究で、ラクターゼを持たない人でも乳糖は大腸の腸内細菌叢によって分解され、乳酸などの代謝物として吸収されることがわかっている。下痢や腹痛などの症状は、この代謝物の影響とも考えられる。

下痢などを避けるための対応として、牛乳を少しずつつけて飲む、温めて飲むなどの方法が有効。乳糖を分解した牛乳を利用する、ヨーグルトやチーズを食べることでタンパク質やカルシウムを摂取する方法もある。

科学的に興味深いのは、牛乳を毎日飲む＝飲用習慣をつけるというアプローチだ。牛乳は腸内細菌に好影響を与えるため、毎日飲むことで腸内細菌の状態が改善し、乳糖の分解性が高まる、つまり乳糖耐性を獲得することは理論的にも考えられる。

腸内細菌の状態は、肥満や糖尿病、動脈硬化などにも関係することが近年の研究で明らかになりつつある。乳糖不耐だから牛乳を避けるのではなく、むしろ乳糖を上手く利用することで、健康につながるベネフィットを得られる可能性がある。牛乳乳製品と健康の関係は、こうした腸内細菌叢との相互作用という新たな視点も加えて、詳細に検証していく必要があるだろう。



清水 誠 氏

東京農業大学応用生物科学部 教授

農学博士。1977年、東京大学大学院農学研究科修了、東京大学農学部助教授などを経て、1996年から2013年まで東京大学大学院農学生命科学研究科教授。2014年4月より現職。東京大学名誉教授。

# 乳は日本人の食に何をもたらしたか

## ～「牛乳の日」記念学術フォーラム～

開催日：平成26年5月31日 開催場所：丸ビルホール

### 【特集2】

「牛乳の日」記念学術フォーラム(主催=乳の学術連合、Jミルク)が5月31日、都内で開かれた。「現代日本の食、その成り立ちとこれから」をテーマに、ユネスコ世界無形文化遺産への登録で再び注目を集める「和食」のルーツを探りながら、これからの日本人の食において、乳の果たすべき役割と可能性について議論した。

### Program

#### ◎ 開会挨拶

#### ◎ テーマ別講演

【講演①】「日本人の食事～その歴史的展望～」  
江原 絢子 氏

【講演②】「日本人の栄養問題  
～その歴史的変遷と現代的課題～」  
中村 丁次 氏

#### ◎ 資料映像の放映

「日本の酪農乳業～これまでとこれから～」

#### ◎ パネルディスカッション

「現代日本の食文化と乳の可能性」

進行 佐藤 達夫 氏

パネリスト:江原 絢子 氏、中村 丁次 氏、福田 晋 氏

#### ◎ 閉会の辞

日本人の食は、固有の自然環境の下で育まれつつ、異文化を受容・融合し、各時代の経済や教育などの影響も受けて絶えず変化してきた。

和食の典型は「一汁三菜」とされるが、これは室町期の供応料理の本膳を取り出したもので、ハレの日の料理の一部に過ぎない。庶民の日常の食事は、「飯・汁・菜・漬物」が基本的な構成だった。

近代以降、この基本構成に洋風のものを取り入れることで日本人の食は変化した。肉食もその一つで、20世紀初頭から庶民の間にも広まった。しかしこの時期の普及は都市部に限られ、地方ではカレーライスやすきやきは依然として特別なご馳走。日常の食として全国に定着するのは高度成長期である。

牛乳乳製品が一般向けの料理書に登場するのは19世紀末のこと。戦後の学校給食に導入され、1980年代以降はパン食の普及に伴って家庭での消費量も増えた。近年はチーズ、ヨーグルトなどの需要も高まっている。

和食の異文化受容には、「馴染みの味」との組み合わせによって定着するという特徴がある。牛乳乳製品の今後の普及という点では、「乳和食」のような試みを通じて、日本人のこれからの食に牛乳乳製品を積極的に取り込む努力も必要だと考える。

### 講演 1

### 日本人の食事 ～その歴史的展望～

昨年12月、「和食：日本人の伝統的な食文化 一正月を例として」が、ユネスコの世界無形文化遺産リストに登録された。これは特定の料理を指すものではなく、自然を尊重する日本人の精神を体現した「社会的慣習」としての価値が認められた結果だろう。



講演 1  
江原 絢子 氏

東京家政学院大学名誉教授  
同大学客員教授





講演 2  
中村 丁次 氏

神奈川県立保健福祉大学学長  
公益社団法人日本栄養士会  
名誉会長

パネルディスカッション：現代日本の食文化と乳の可能性

## 食の技術・工夫や精神文化の継承を

佐藤：「和食」が世界無形文化遺産に登録された。文化の保護という視点で見た時、守るべき和食とは具体的に何をイメージすればよいのか。

江原：個々の料理ではなく、それを作ってきた日本人の心持ちや、そこから生まれた技術・工夫などを考えるべき。例えば、うま味を上手に出して食材のおいしさを引き出す調理技術や、食材を大切に最後まで使う工夫など。こうした技術や工夫の価値を再考し、伝えていきたい。

中村：今回、和食が国際的に評価されたのは、自然を尊ぶ日本人の精神文化が評価された結果と感じる。古くから日本人は、自然と融合しながら暮らし、四季の変化を食卓に取り入れ、食べることを喜んできた。環境問題への対応という点でも、世界に発信できる素晴らしい精神文化だと思う。

佐藤：日本の伝統的な食文化が評価される一方で、それに牛乳は合わない、だから学校給食にも入れるべきでないという声もある。

江原：歴史的に見ると、日本人が牛乳乳製品を摂取していなかった期間は長い。しかし「日本食」（伝統食も含め、現在の日本人が一般的に食べている食事）は常に変化するものであり、以前から食べてこなかったから食文化に合わないとは言えないと思う。

## 日本人の栄養問題

### ～その歴史の変遷と現代的課題～

近代以前の日本の庶民の食事は貧しく、多くの栄養欠乏症が発症していた。低栄養による乳幼児の死亡、ビタミンB<sub>1</sub>の欠乏による脚気、抵抗力の低下による結核感染の他、高血圧や脳卒中による死亡率も高く、戦前の日本人は短命だった。

伝統食の低栄養は、戦後の食糧不足によってさらに深刻化する。これに対して国は、学校給食の実施と栄養教育により、国民の栄養状態の改善を図ってきた。そこに最も貢献したのが牛乳乳製品の普及だった。

つまり現在の日本人の健康や長寿を支えている食は、近代以前の伝統食ではなく、国を挙げて栄養改善に取り組んだ結果生まれた、バランスの良い食事であると言える。

「健康的な日本食」の特徴としては、和食を基本としながら、①穀類を中心に多様な食材と調理法を組み合わせる、②植物性食品、魚介類、海藻類が豊富、③牛乳乳製品を適度に摂取、④食物繊維が多く脂質の割合が低い、⑤だしを味付けの基本とする、⑥食事の規則性と、人と共に食することを大切にする心を持つなどが挙げられる。

元来、食事とは「食べること」であり、「食物」を指すのではない。健康的な食事とは、上述したような栄養バランスの取れた食生活が、無理なく持続している「状態」を意味する。それは生産、流通、消費、教育など、食に関わる全ての人々の努力があって初めて実現する連続性である。

いま和食が注目されているが、これを伝統食への回帰や、特定の「食物」を食べるか否かといった次元で捉えるべきではない。日本人が古くから受け継ぎ発展させてきた、現在の食の姿を踏まえた議論が求められる。

福田：講演でも、伝統食を進化発展させてきたのが日本食の特徴というお話があった。牛乳は合わないという声が出る背景には、日本食の中に牛乳乳製品を取り入れるようなメニュー開発や提案を、十分に行ってこなかった結果ではないか。

中村：牛乳乳製品が庶民の食卓に本格的に入ってきたのは戦後のこと。文化として定着するにはまだ時間がかかるだろう。米もそうだが、私たちが口にしている食べ物の中には、外国から導入されて溶け込んだものが多い。文化に反するとして排除するのではなく、牛乳乳製品を取り入れた新しい食文化を生み出していくべきだ。

### 学校給食の目的を踏まえた議論が必要

福田：学校給食における牛乳摂取については、方法の見直しも必要。例えば米飯給食の日でも一緒に出し、ご飯と一緒に飲まなければならないのか。この辺りはもっとオープンな議論があっていいと思う。

江原：小学1年生から6年生まで、牛乳が同じ量でいいのかという点もある。別の時間に与えたり、飲用を減らして他の食事に加えたりする工夫も今後は必要になってくるだろう。

中村：そうした議論の際には、学校給食の本来の目的を見失ってはならない。日本の学校給食は、栄養や健康に関する教育の媒体として、また実践の一部として、法律に基づいて提供されている。牛乳は、発育期の子どもの栄養補給に適した食品として当初から採用されてきた。今日でも、学校給食の目的や、その栄養を支える牛乳の重要性は変わっていない。

佐藤：まとめとして、現代日本の食への提言を。

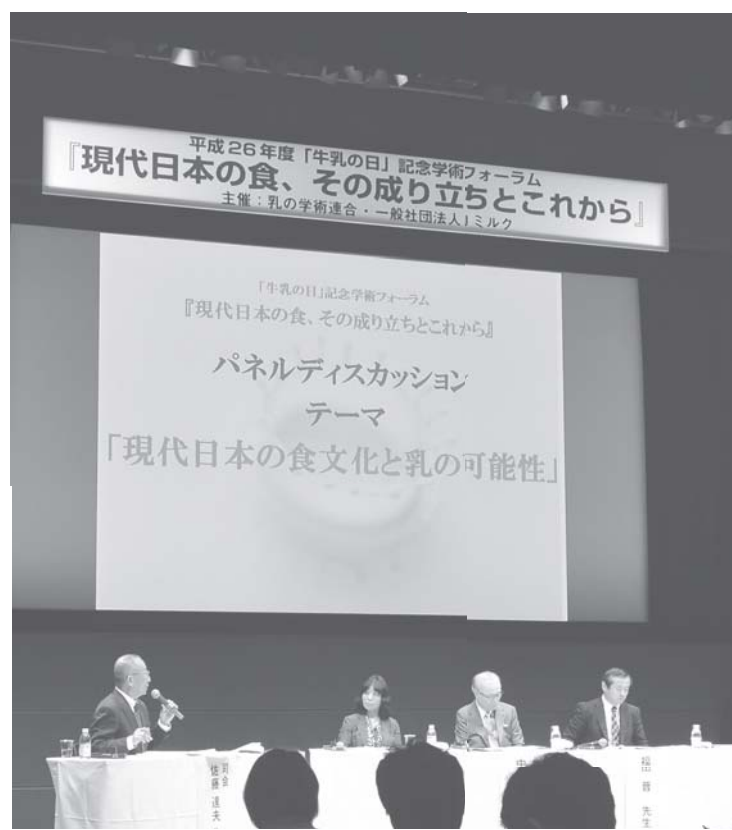


江原：日本のこれからの食を考える時には、これ一つと限定するのではなく、地域の食文化の多様性も認めながら、幅広く議論する必要がある。

中村：今の日本に必要なのは、国民が健康で幸せに暮らすにはこれだけの栄養が必要であるという「栄養政策」。それに立脚した農業政策、食糧政策を考えていただきたい。

福田：私の専門の農業経済学関連の動きを紹介したい。現在各地で、地域の余った水田を活用し、家畜飼料専用米を栽培する施策が始まっている。この取り組みの定着が、我が国の畜産と酪農の今後の基盤形成に関わるものと注目している。

佐藤：和食への注目や、学校給食を巡る一部地域の動きは、食に関する議論のきっかけになる。本セッションのように、さまざまな立場の人が意見を出し合い、現代日本の食と向き合う場を増やしていくべきだと感じた。





# 平成26年度定時総会を開催

開催日：平成26年6月18日 開催場所：KKRホテル東京

冒頭の挨拶(下記参照)で浅野会長は「今の難局を乗り越えるために酪農乳業は、さらに関係性を緊密にし、一体化しなければならない」と強調した。

来賓として農林水産省の原田畜産部長、農畜産業振興機構の横打課長が出席。代表して原田畜産部長が挨拶し、近日中に配合飼料価格安定制度の見直しに関する自民党の提言がまとまることを明らかにした。また産業競争力会議の素案に盛り込まれた生乳取引の見直しについては「指定団体制度を守りながら酪農家や乳業の取り組みの弾力性を増し、生乳生産、消費の拡大に向けてもう一步踏み出していきたい。8月末の概算要求に向け、酪農生産基盤の拡大策を打ち出したい」と語った。



原田 畜産部長  
(農林水産省生産局)

議案では、25年度の事業、決算について報告。

## 定時総会における承認議案

第1号議案：平成25年度事業報告・決算書について

第2号議案：役員補欠選任について

役員補欠選任では、理事に古谷健一氏、渡邊佳三郎氏、監事に尾崎玲氏を選任した。



浅野 会長

## 会長挨拶要旨

Jミルクのようなミルクのサプライチェーン構成メンバーが共同し運営する組織は食品業界では牛乳乳製品だけで、他業界から大変ユニークな団体とされています。しかし、こうした酪農乳業の仕組みは我が国に特有でなく、欧米においては「DAIRY」という一つの単語で酪農・乳業を同じ産業クラスタとして表現しています。昔から我が国では酪農乳業の関係を車に例えて「両輪」と言ってきました。最近の酪農乳業情勢をみるとさらに関係性を緊密なものにし、酪農乳業は一体であるべきと強く感じています。

最も重要な課題は、酪農生産基盤の弱体化に歯止めをかけ、安定供給を確保することです。実現できなければ酪農生産の衰退だけではなく、乳業や販売店の経営危機を招き、酪農乳業産業全体が深刻な危機に陥ってしまいます。

本年度は23年度に策定した3ヶ年計画の3年目にあたります。事業の効率化と集中化を推進し、不十分ですが成果が発揮されつつあります。新たな酪肉近の策定作業に対応し、酪農生産基盤と乳業競争力の強化を図るための政策支援の在り方についても検討を開始しています。9月には酪農乳業の政策要求の中間とりまとめを行います。

6月1日牛乳の日、6月牛乳月間では、今年も会員並びに賛助会員の意欲的な取り組みによって全国各地で盛り上がりを見せているところです。さらに学校給食で牛乳提供を中止する一部の動きに対しても、日本栄養士会等の組織と連携し、学校給食牛乳の意義をご理解いただくための情報を発信し、適切なメディアでの報道を引き出すことができました。

Jミルクは、牛乳乳製品の価値の向上や業界における共通課題の解決に向けた取り組みをさらに充実させ、従来にも増して酪農乳業の発展にしっかり貢献していく所存です。引き続き皆様のご支援よろしくお願い申し上げます。

# 牛乳の日(6月1日)と牛乳月間 関連イベント開催で認知度アップ



平成 26 年の「牛乳の日(6月1日)・牛乳月間(6月)」に伴い全国各地で酪農乳業関係団体等におけるイベント、セミナーなどが開催された。

多くの人に酪農乳業への理解を深めてもらうことを目的に、牛乳配布、骨密度測定、セミナーなど、各地で工夫をこらしたイベントが行われた。

Jミルクでは、ポスターなど統一的な啓発資材の提供、メディア広報対応等を通じて関係者の取り組みを支援した。

各地で開催されたイベントを紹介する。

- 全国の乳業工場見学 51件
- 全国の関係団体によるイベント 87件
- 日本乳業協会開催  
おいしいミルクセミナー 3件
- Jミルク主催・共催イベント 7件
- 全国酪農業協同組合連合会  
「父の日に乳(ちち)を贈ろう!キャンペーン」 46件

神奈川県横浜市

## かながわ畜産フードコレクション2014

- 実施日時 5月31日(土)・6月1日(日)  
 実施場所 神奈川県庁前  
 実施内容 牛乳の提供、パンフレット配布、アンケート調査、神奈川ブランドの食品販売  
 骨密度検査、牛とのふれあいコーナーなど  
 主催 かながわ畜産ブランド推進委員会





## ミルクフェスティバル2014

実施日時  
6月7日(土)・8日(日)

実施場所  
千葉県立柏の葉公園

実施内容  
小山浩子氏のトーク・乳和食試食、  
骨密度測定・栄養相談、バター作り体験など

主 催  
千葉県牛乳普及協会/千葉県酪農農業協同組合連合会



## 牛乳の日・牛乳月間PRキャンペーン

実施日時  
6月1日(日)・6月2日(月)

実施場所  
仙台市 さくら野百貨店

実施内容  
東北農政局長へ表敬訪問、  
ミルクシェイクなどの試飲、エコバッグ配布

主 催  
宮城県牛乳普及協会



## 六本木牧場 6月1日は牛乳の日

実施日時  
6月1日(日)

実施場所  
六本木ヒルズアリーナ

実施内容  
ステージイベント、濃厚MILKワークショップ、  
酪農家ごはんCAFE、クイズラリーなど

主 催  
一般社団法人中央酪農会議





# 新潟県三条市における学校給食での牛乳提供停止に関する対応

新潟県三条市教育委員会は「2014年12月～2015年3月までの4か月間、学校給食での牛乳の提供を試験的に停止する」ことを決定し、本年3月に公表した。同市では2008年より完全米飯給食を実施しており月の半分を和食にしている。同委員会は中止の理由として、「『和食中心の献立に牛乳は合わない』との声に応えた」、「どんな献立でも必ず牛乳を付けることで食べる組み合わせが分からなくなっている。学校給食は食べることを学ぶ時間でもあり、一汁三菜の望ましい和食を提供することで子供たちに将来の食習慣をつくる献立のバランスを学んでもらいたい」などと説明している。

## 「学校給食での牛乳の試験的停止問題」に対するJミルクの見解

学校給食の目標は学校給食法に明文化されている。「適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図る」は言うまでもないが、食育の面にも重点が置かれている。今回の三条市の決定は学校給食法の趣旨に照らして、甚だ疑問である。また食育という観点においても、上記三条市の説明のような一面的なものではないはずである。こうしたことを踏まえてJミルクとしては今回の三条市の決定は、とても看過できない問題を内包しているとの認識に至った。

また、「牛乳は人間にとって好ましくないもの」、との考えが一部にあるが、三条市の決定を利用して自分たちの主義主張を広める活動に利用しようとする動きには最大限注意を払っていかねばならない。

去る4月2日、Jミルク前田専務はテレビ朝日「モーニングバード」において三条市の今回の決定に対して下記の通り問題点を指摘した。

『1. 学校給食において牛乳は子どもたちの健康、栄養確保の面で非常に大きな役割を果たしている。特に、不足しがちなカルシウムやビタミン類が十分に摂取できるようなメニューの組み立てのために牛乳が不可欠な食材として位置付けられている。昨年1月の学校給食実施基準の改正でも、給食における牛乳摂取の大切さが改めて確認されている。三条市の決定はこうした現状を無視したものである。

2. 給食時の牛乳供給を止める理由として「ご飯と牛

## 公益社団法人 日本栄養士会の見解（抜粋）

学校給食の時間では、栄養バランスや地域の畜産業の生産・流通・消費について学ぶと共に、命の大切さや生産者の苦勞に対する感謝の気持ちを育む教育が行われています。また、学校給食は、子ども達の未来を展望したうえで「適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること」を目標としています。

子ども達の現状に目を向けると、給食がない日のカルシウム摂取量は推奨量を下回る30～50%にとどまっております。学校給食での牛乳提供停止は子ども達のカルシウム不足を招きかねません。この度の問題は和食の一汁三菜

に牛乳が合わないと言われていますが、これは摂取上の工夫で克服できる問題であり牛乳提供を一律に廃止する理由になるかは疑問です。

少子社会を迎える日本の未来を担う子ども達の健全な成長は、社会の重要課題のひとつです。学校給食においては和食の良さも守りつつ、発展的に継承していくことが求められ、未来を展望して不断に改良していくべきです。当会は今後ともよりよい給食のあり方を考え続ける所存です。

乳の組み合わせが正しい食習慣ではない」と指摘しているが、調査では、高齢世代ほど和食をよく食べ、牛乳もよく飲んでいる。また、日本の食事というのは長い歴史の中で、和洋中が折衷している。三条市の決定はある特定の価値観を公の教育現場で押し付けるようなことであり、非常に問題がある。

3. 日本の食卓は多くの人々に支えられている。米を作る農家、牛乳を生産する牧場、乳業・流通関係者、等々。そうした人々の努力や苦心が繋がって豊かで安全、健康な食卓がつけられている。こうした食の「絆」を学び、感謝する態度を養うのが食育としての学校給食の重要な役割でもある。酪農・牛乳はこうしたことを学ぶ上で好適な教材となっている。今回の決定はこうした教育的視点を全く欠いており、食の絆の中に対立構造を持ち込んでしまうことにもなりかねない。

以上、今回の決定は子ども達の健康、栄養、そして学校給食の持つ教育的役割という視点をふまえ、再検討願いたい。今後さらに情報収集し、酪農乳業界としての方針を検討し、しっかりと対応していく。』

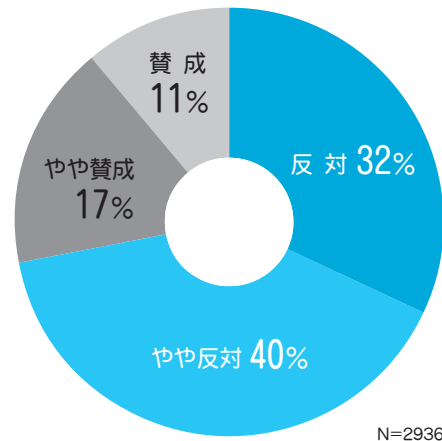
酪農・乳業関係者自らがこうした主張を展開することは、「業界エゴ」との誹りを受ける可能性もあり、行動には慎重を期さねばならないが、今回の決定に対しては中立的立場にある日本栄養士会や全国学校栄養士協議会からも批判的な見解が表明されている。Jミルクでは引き続き日本栄養士会や全国学校栄養士協議会、さらには学会や有識者の方々と連携をとりつつこの問題に対処していく所存である。

また、学校給食の歴史や子ども達の栄養状態の現状、学校給食に牛乳が無くてはならない理由、保護者がこの問題をどのようにとらえているのかなどについて

て取りまとめた冊子を作成し、メディアやフォーラムなどあらゆる場を活用して今回の問題点のアピール浸透に努めている。

## 「学校給食における牛乳利用に関する保護者意識調査結果」から (2014年4月Jミルク実施)

### Q. 学校給食での牛乳停止に関してどう思いますか？



### A. 4人に3人が牛乳停止に反対

学校給食を利用する子どもの保護者（牛乳が出る学校給食を子どもが利用し、かつ配偶者以上、もしくは同程度に子育てに関わっている親）に聞いたところ、4人に3人が牛乳停止に「反対」と答えている。「学校給食に牛乳はなくてはならないもの」というのが、多くの保護者の想いであることがうかがえる。

## 公益社団法人 全国学校栄養士協議会の見解（抜粋）

### 学校給食とは

- バランスの良い食事を提供し、成長期の児童生徒の体位向上や健康の保持促進に役割を果たすもの。栄養的な価値に加え生産や流通、命の大切さを学ぶ教材としても重要である。

### 給食での栄養管理における牛乳の役割とは

- 成長期の児童生徒のカルシウム供給源として重要であり、家庭で不足するカルシウムを補完する役割を担う。
- 給食用牛乳は市販のものとは比べ安価で供給されてお

り、栄養素や作業効率を考えた場合他の食品で補うことは難しい。

日本の食文化は長い年月をかけて変化し、牛乳・乳製品などを取り入れながら多様化したことで健康的な食事になっています。牛乳と米飯を対立させる意味はなく、学校給食の牛乳を停止する試みについては、児童生徒の成長、食習慣、食文化の観点から冷静な判断をもつていただき、再度、学校給食のありかたを考えていただく事を切に願います。

# 子どもから高齢者まで牛乳摂取で熱中症対策 ～暑さに負けないカラダづくり～

今夏、気象庁は西日本や沖縄が例年より暑くなる可能性があるとして発表している。そこで、老若男女問わず仕事やレジャーを楽しむためには熱中症に負けない強いカラダづくりが大切である。また毎日の「予想最高気温」を調べるだけでなく、「暑さ指数(WBGT値)」いわゆる「熱中症の危険度」を日常的にチェックすることが熱中症対策には有効である。今回は、信州大学の能勢博教授監修の「牛乳による熱中症対策の有用性2014年度版」から、牛乳による熱中症対策について具体例をふまえて紹介する。

## 速歩+牛乳で「筋肉ポンプ」を鍛える

真夏の直射日光下で長い時間行動したり、立ちっぱなししていると、ふらついたり、倒れてしまうことがある。これは熱中症でも最も軽い「熱失神」の状態。暑いことで血管が広がり、重力で足の方に血液が溜まり、血液が心臓に戻りにくくなる。最悪の場合、脳に血液が行かず、失神を起こすこともある。

この「熱失神」の予防対策のひとつとして、足の筋肉を鍛えることが効果的である。筋肉が発達することで、収縮・弛緩をして血管に圧力を加える「筋肉ポンプ」となり、血液を心臓に戻しやすくする。

また足の筋肉を鍛える方法として、ゆっくり歩きと早歩きを繰り返す「インターバル速歩」がお勧めである。

さらに速歩の実施直後に、牛乳の成分とほぼ同じ糖質・たんぱく質を摂取したところ、速歩後に摂取しなかった中高年女性たちに比べ、筋力が優位に上昇した。このことから手軽で習慣化が可能な「速歩+牛乳」が、「筋力ポンプ」を鍛え、効果的に働かせる対策だと考える。

## 子どもと後期高齢者の熱中症対策

子どもは大人に比べて汗腺が未発達なので、汗の分泌量が大人の3分の2程度といわれている。そのため高温に弱く、熱中症のリスクも高くなっている。また、急速に身長が伸びる中高生は、足の先端と心臓の距離が長くなり、筋肉が未発達のため立位の状態だと心臓への血液の戻りが悪くなり、熱中症にかかる可能性が高まる。子どもや中高生は、テニスやバスケットボール等のスポーツで、肩で息をするような運動を1日15～30分行った後に牛乳を1杯飲むことを心がける。すると大人と同様に血液量が増え、暑さに強いカラダ作りが期待できる。

また、熱中症による死者数は70～80歳代の高齢者に多く、健康な人でも汗のかきやすさや、皮膚血管の開きやすさが若年者の3分の1、要介護者にいたっては5分の1～10分の1になる場合もある。室温の上昇によって熱中症の危険が迫っているにも関わらず、暑いと感じることができないので、体感に頼らず室温計を参考に対処することがお勧めである。



信州大学医学系研究科  
疾患予防医科学系専攻  
スポーツ医科学講座 教授  
能勢 博氏

1979年、京都府立医科大学医学部卒。運動生理学、環境生理学、温熱生理学、運動トレーニング方法の研究に取り組む。著書に『熟年体育大学実践マニュアル』（共著、小社刊）、『やさしい生理学』（共編、南江堂）、『「歩き方を変える」だけで10歳若返る 世界が注目する「インターバル速歩」の簡単な始め方』（主婦と生活社）ほか多数

## そもそも熱中症って？

熱中症は主に暑熱環境下や運動によって、体温が上昇して起こる健康障害の総称である。熱中症には、熱失神、熱けいれん、熱疲労、熱射病の4つが主な症状である。

	意識	体温	発汗	重症度
熱失神	消失	正常	あり	軽症
熱けいれん	正常	正常	あり	軽症
熱疲労	正常	～39℃	あり	中等症
熱射病	障害	40℃付近	なし	重症



## 急場しのぎにスポーツドリンク、 予防対策には牛乳が効果的

熱中症対策飲料を摂取する際は、ナトリウムをどの程度含むか、あるいは、ブドウ糖はどの程度含有しているかをよく確認することがポイントとなる。

牛乳を他の飲料と比較した場合の優位性をひと言でいえば、運動後に定期的に摂取することによって、事前に血液量を増やしておくことができ、熱中症の予防につながるということである。

それに対し、スポーツドリンクは水分と塩分を即座に吸収することができ、脱水からの回復など急場における即効性という点でメリットがある。

**牛乳** ややきつい運動の後に摂取することにより、血液量だけでなく筋肉の増加も亢進することが報告されている。事前に血液量を増やすことができるので熱中症予防に繋がる。スポーツドリンクとの違いは乳タンパクを含んでいる。

**スポーツドリンク** 胃から腸に移動するスピードも、腸からの吸収も速いので、脱水からすぐに回復したいときなど急場での即効性がメリット。飲みやすく、運動中などのスポーツの場面で有効的である。

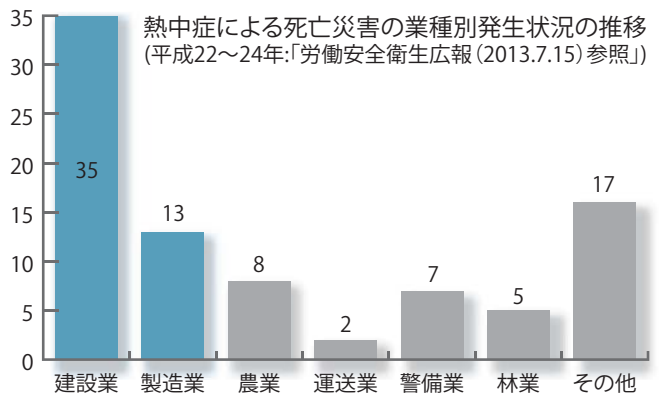
**水** のどの渇きや、不快感はなくなる。体液の浸透圧が高く、塩分濃度が上がっている場合、水を摂取することで下げる効果がある。浸透性が高いと皮膚血流は下がり、汗もかきにくい体になるのでそれを防ぐためには有効である。

**お茶** のどの渇きや不快感はなくなる。しかし、緑茶などはカフェインを含むために利尿作用があり、かえって血液量を減らすことになってしまう。熱中症に対する有効性はあまり認められない。

## 現場作業は 予防の徹底を

平成 22～24 年の職場での熱中症による死者数は 86 人。そのうち建設業が 4 割、次いで製造業が約 2 割と現場

仕事の方が大半を占める。現場労働中の水分はスポーツドリンクで補給するように、そして、一日の労働を終えた後 1 時間以内に体内でブドウ糖に変わる乳糖と良質なアミノ酸を含有する乳タンパク質を含む牛乳を飲めば疲労回復に有効である。現場仕事の方は特に注意して熱中症対策をする必要がある。



## 職場での 熱中症対策は？

5月よりクールビズがスタートしたが、冷房設定は 28℃とやや高く、窓ガラスやパソコンサーバーに近い席は 28℃以上

になる可能性もある。室内だからと油断せず、定期的に水分を摂取することがお勧めである。

また、肥満の人は皮下脂肪が厚く、皮下脂肪の下に血管が埋没してしまうため、血管からの熱放散効率が悪く、熱中症リスクが高くなる。

肥満の主な原因は運動不足である。持久性運動に弱く、血液量も比較的少なくなっている。肥満の人ほど、毎日の速歩 + 牛乳で血液量と筋力を増やし、熱放散が可能なカラダに変えていく必要がある。

## 最高気温だけでなく、「暑さ指数」にも注意

熱中症注意の目安として、「予想最高気温」をチェックする人は多くいると思うが、最高気温に加えて環境省が公表する「暑さ指数 (WBGT 値)」を参考にすることをお勧めする。「暑さ指数」は気温、湿度、日差しの強さに(輻射熱)によって算出するもので、「熱中症の危険度」を表す指標とも言われている。

人は気温が高くても湿度が 0%なら生存可能である。しかし、湿度 100%だと汗をかいても蒸発せず、体温調節ができなくなる。つまり湿度が高いと熱中症のリスクが上がる。湿度 5%の上昇は気温 1 度に値すると言われるので、気温に加え、湿度と日差しの強さを取り入れた「暑さ指数」を日常的にチェックしてください。

### 暑さ指数に対応した日常生活の注意事項

暑さ指数	注意事項
31℃以上 (危険)	高齢者において安静状態でも発生する危険性が高い。外出はなるべく避け、涼しい室内に移動する。
28～31℃ (厳重注意)	外出時は炎天下を避け、室内では室温の上昇に注意する。
25～28℃ (警戒)	運動や激しい作業をする際は定期的に十分に休息を取り入れる。
25℃未満 (注意)	一般に危険性は少ないが、激しい運動や重労働時には発生する可能性がある。

# Jミルクの活動：3～5月の主な活動報告

平成26年3月1日から平成26年5月31日まで主な推進業務及び委員会等の開催

## 企画情報グループ関連

### ■需給見通し関連

- 26年度上期の生乳及び牛乳乳製品の需給見通しと当面する課題(5/21需給委員会,5/27公表)

### ■災害等危機管理関係

- 平成26年度自給粗飼料放射性物質検査支援事業要領の作成

### ■生乳検査精度管理関係

- 平成26年度生乳検査精度管理認証取得促進支援事業要領の作成及び公表
- 平成26年度生乳検査精度管理認証取得円滑化事業要領の作成及び公表
- 平成26年10月1日付け精度管理認証新規及び更新取得申請受付及び申請書調査

### ■共通課題検討関連

- 課題検討委員会において「酪肉近」の見直しに向けた議論を開始
- 「酪農乳業対策大綱」を題材に検討項目を整理し各委員の意見を集約
- 次回課題検討委員会(7/16)以降、新たな「酪肉近」に対する意見具申を意識しつつ整理し、国への政策要求、酪農乳業自ら対応すべき事項等の議論を進める

### ■学校給食牛乳飲用定着事業関連

- 27年度学乳供給事業に係る要請は、理事会審議結果に基づき、会長・副会長・常勤役員により要請を実施



健康科学発表会

## 普及グループ関連

### ■小売店頭等における価値訴求活動

- サミットにおける健康・食育ステーションの店舗実験終了
- POS、ID-POS、及びアンケートにより事業効果を評価検証

### ■26年度「牛乳の日・牛乳月間」の取り組み

- 業界統一ポスターを準備
- 「牛乳ヒーロー&ヒロインコンクール」告知

### ■26年度事業協力者の公募(第2回)と選定

### ■減塩運動支援「乳和食」プロジェクト

- 世界高血圧の日・イベントに講師派遣
- 減塩サミットに講師派遣
- 佐賀県食生活改善推進協議会・総会へ講師派遣

### ■「牛乳乳製品健康科学情報誌Vol.8」を発行

### ■「食と教育 学術情報誌Vol.1」を発行

### ■インフルエンサー情報活動事業関連

- 26年度栄養士向けセミナー「牛乳を科学する」は、9/20埼玉,10/12広島,11/8福島,12/6山口での実施を決定
  - 26年度「牛乳食育研修会」(全国5ヶ所)の開催要領を都道府県教育委員会へ発信
- ### ■学校給食牛乳飲用定着事業関連
- 新潟県三条市の学乳供給の一時的休止に関する情報共有と対応
  - 北陸酪連にて現地関係者と打合せ、情報共有し対応を確認
  - 日本栄養士会と打合せ



メディアミルクセミナー



定時総会

## 総務広報グループ関連

### ■メディア広報対策及びリリース発信

- 3月10日 ニュースレター発信「急増する認知症の予防：食事の重要性とミルクの効用」
- 4月1日 生乳検査精度管理認証制度における生乳検査施設の認証について
- 4月24日 学乳中止に関する日本栄養士会の見解公表について
- 5月23日 牛乳による熱中症対策の有効性(2014年度版)
- 5月30日 学校給食における牛乳摂取の意義

## 委員会・研究会・イベント等の開催

3月

- 3月1日 栄養士向け減塩支援セミナー（佐賀）
- 3月5日 第2回課題検討委員会
- 3月6日 第2回臨時総会
- 3月10日 第35回メディアミルクセミナー  
講演「睡眠は食で改善できるか」
- 3月12日 乳の社会文化ネットワーク幹事会
- 3月14日 業界関係者向けエビデンスセミナー（福岡）  
講演「高血圧と減塩」  
「ミルクでおいしく減塩 乳和食レシピ」
- 3月16日 25年度牛乳食育研究会総会
- 3月18日 25年度Jミルクブロック会議（東京）
- 3月19日 生乳検査精度管理認証特別委員会
- 3月20日 25年度Jミルクブロック会議（札幌）
- 3月23日 25年度牛乳乳製品健康科学委託研究発表会
- 3月23日 25年度牛乳乳製品健康科学会議総会
- 3月25日 25年度乳の社会文化ネットワーク総会
- 3月25日 25年度Jミルクブロック会議（仙台）
- 3月27日 全国生乳検査技術者連絡会研修会

## 委員会・研究会・イベント等の開催

4月

- 4月3日 25年度Jミルクブロック会議（名古屋）
- 4月4日 25年度Jミルクブロック会議（京都）
- 4月8日 25年度Jミルクブロック会議（岡山）
- 4月8日 第1回マーケティング委員会
- 4月8日 25年度Jミルクブロック会議（福岡）
- 4月22日 第4回学乳問題特別委員会

## 委員会・研究会・イベント等の開催

5月

- 5月12日 第1回課題検討委員会
- 5月15日 乳の学術連合運営委員会
- 5月21日 第1回需給委員会
- 5月23日 最近の酪農乳業情勢に関する勉強会
- 5月27日 牛乳乳製品健康科学会議幹事会
- 5月28日 第1回理事会
- 5月30日 第2回課題検討委員会
- 5月31日 「牛乳の日」記念学術フォーラム



牛乳の日イベント



ブロック会議



# 「牛乳乳製品健康科学会議」が 平成25年度学術研究発表会を開催

開催地：平成26年3月23日 開催場所：TKP東京駅前カンファレンスセンター

## 平成25年度学術研究発表会を東京で開催

牛乳乳製品健康科学会議は平成25年度学術研究・研究発表会を行った。公募の中から選ばれた15名の先生方が3つのテーマで研究成果を発表。冒頭、折茂肇代表幹事は「この発表会を期に新たな研究者を発掘し、乳製品の研究の発展に貢献した優れた研究者を表彰したい」と目標を掲げた。発表終了後、川原貴副代表幹事が「研究とは結果が簡単に出るものではないが、助成を続けることで研究の質を高め、より良い成果を上げてほしい。今後とも積極的に研究支援を行っていきたい」と語った。

### 第1部

#### 「ビタミンD強化牛乳の ヒトの健康に及ぼす総括的研究」



核内受容体を介したビタミンDによる  
脂質代謝遺伝子発現調節機構の解明

**亀井 康富**  
京都府立大学生命環境科学研究科  
分子栄養学研究室 教授



粘膜免疫学を基盤とした、炎症性腸疾患に  
対するビタミンDの制御機構の解明

**徳原 大介**  
大阪市立大学大学院医学研究科  
発達小児医学 講師



ビタミンD強化牛乳が  
VD栄養状態に与える効果の検討

**鈴木 良雄**  
順天堂大学大学院 准教授



ビタミンD強化牛乳が思春期女性の  
骨密度増加に与える影響の検討

**酒井 一樹**  
尚綱大学生活科学部栄養科学科 助手



放牧の多面的効果を活かした  
ビタミンD強化牛乳の生産

**長尾 慶和**  
宇都宮大学農学部(附属牧場) 教授

### 第2部

#### 「高齢者の健康に及ぼす 牛乳摂取の意義に関する研究」



牛乳・乳製品摂取による高齢者のロコモ  
ティブシンドローム予防に関する研究

**川上 浩**  
共立女子大学大学院 教授



高齢者の牛乳飲用が栄養状態および  
認知機能低下に及ぼす影響

**成田 美紀**  
東京都健康長寿医療センター研究所 研究員



牛乳摂取が生活習慣病に及ぼす影響に  
ついての包括的大規模疫学的研究

**大久保 礼由**  
弘前大学大学院医学研究科  
社会医学講座 助手



高齢者の生涯スポーツ実践における身体  
運動と組み合わせる牛乳乳製品飲用習慣の  
形成が免疫応答と認知機能へ及ぼす効果

**水野 眞佐夫**  
北海道大学大学院  
教育学研究院 教授



安房地域における生活習慣病に関する疫学  
調査を用いた中高齢者の食生活と生活習慣  
病発症・骨折発症・健康余命・自立期間に  
関する10年間のコホート研究

**佐藤 眞一**  
千葉県衛生研究所 技監(医師)



在宅高齢者における乳・乳製品摂取状況に関する長期縦断研究  
—元気で長生きするための食生活のすすめ—

湯川 晴美  
國學院大学栃木短期大学 教授



都市部地域高齢者の乳製品摂取と頸動脈硬化進展に関する研究

小久保 喜弘  
国立循環器病研究センター 医長

### 第3部

#### 「こどもにおける牛乳摂取のタイミングの精神活動と睡眠に及ぼす影響」



牛乳摂取タイミングの自律神経活動とストレス軽減に対する影響

高岡 素子  
神戸女学院大学 教授



朝食時及び夕食時（就床時）の牛乳摂取は子どもの精神衛生と睡眠健康を増進させるか

原田 哲夫  
高知大学教育研究部  
人文社会科学系教育学部門 教授



牛乳・乳製品摂取および運動実践が睡眠にもたらす影響に関する研究

田中 喜代次  
筑波大学体育系大学院人間総合科学研究科  
スポーツ医学専攻 教授

#### ● 今後のスケジュール 平成26年7月1日～平成26年9月30日までの会議・行事の開催予定を掲載致します。

	開催日	場所		講師
牛乳乳製品健康科学会議 スポーツ栄養 分科会	7月 1日	Jミルク会議室	平成27年度委託研究公募、平成26年度健康科学情報誌編集について協議	
第2回マーケティング委員会	7月10日	Jミルク会議室	牛乳の日、牛乳月間の取り組み総括、乳和食の展開 他	
乳の社会文化ネットワーク情報収集委員会	7月11日	Jミルク会議室	乳に係る国内外の社会文化的文献を整理した情報誌の編集会議	
牛乳乳製品健康科学会議 ライフステージ別 分科会	7月11日	Jミルク会議室	平成27年度委託研究公募、平成26年度健康科学情報誌編集について協議	
牛乳乳製品健康科学会議 乳糖不耐 分科会	7月15日	Jミルク会議室	平成27年度委託研究公募、平成26年度健康科学情報誌編集について協議	
第3回課題検討委員会	7月16日	Jミルク会議室	酪農乳業共通課題の検討	
第2回需給委員会	7月17日	Jミルク会議室	平成26年度上期の牛乳及び牛乳乳製品の需給見通し	
牛乳乳製品健康科学会議 リラックス安眠 分科会	7月18日	Jミルク会議室	平成27年度委託研究公募、平成26年度健康科学情報誌編集について協議	
乳の学術連合 現地合同研究会	8月2、3日	北海道	研究者の酪農乳業への理解促進のための現地視察、酪農家とのディスカッション	
牛乳乳製品健康科学会議 免疫調節 分科会	8月 6日	Jミルク会議室	平成27年度委託研究公募、平成26年度健康科学情報誌編集について協議	
第4回課題検討委員会	8月20日	Jミルク会議室	酪農乳業共通課題の検討	
牛乳食育フォーラム平成25年度食と教育学術研究発表会	8月26日	東京都	平成25年度研究発表、牛乳食育研究会 海外調査報告	
第3回マーケティング委員会	9月12日	Jミルク会議室	下期事業計画の確認、次期3カ年計画立案に向けた考え方 他	
学校給食フォーラム	9月13日	新潟県	今こそ考えよう！子ども達の食と学校給食の役割	和仁皓明 他
第1回普及専門部会	9月18日	Jミルク会議室	上期活動の総括、下期事業計画の確認、次期3カ年計画策定に向けた考え方 他	
栄養士向けセミナー「牛乳を科学する」	9月20日	埼玉県	①基調講演 ②パネリスト講演 ③パネルディスカッション	
牛乳食育研究会 幹事会	9月20日	Jミルク会議室	平成27年度食と教育学術研究のテーマ等の協議	
第2回理事会	9月25日	Jミルク会議室		
牛乳食育研修会(九州、沖縄)	9月25、26日	鹿児島県	栄養教諭、学校栄養職員対象の研修会	

※上記は予定であり、日時・場所・講師等変更する場合があります。

### 編集 後記

- 5月から前任のT.Iさんの後を次いで編集に携わることになりました。どうぞ宜しくお願いいたします。
- 毎日京急+地下鉄を利用して仕事場の築地まで横浜方面から通勤しています。少々旧聞ですが、「京急イエローハッピートレイン」をご存じでしょうか？1編成だけ黄色の車体の電車が走ってます。沿線に幸せを運ぶ列車という意味で名付けられたそうです。奇しくも京急で通勤を始めた5月1日から運転開始とのこと。実は通勤開始早々立て続けに2回乗車のチャンスに恵まれて、これは幸先良いことが、と期待したのですが、特に何もありません。でも仕事の方、これまでのところ一応大きな失敗がないのがそのご利益なのでしょうかね？でも気を抜いてはいけませんね。精進精進。(K.H)



j-milkリポート vol.13 発行日/2014年7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/>