

j-milkレポート

vol-24
2017.SPRING

05 特集1

平成29年度事業計画および収支予算の概要

09 特集2

酪農乳業産業基盤強化特別対策事業について

～全国7か所で検討経過と事業の概要についての説明会を開催～



J-MILK
REPORT

j-milk report Vol.24

CONTENTS

- 03 乳の学術連合の窓
料理書に見る日本の食文化
～乳の受容から定着への道すじ～
江原 絢子 氏 東京家政学院大学名誉教授
- 05 **特集1**
平成 29 年度事業計画および収支予算の概要
- 07 平成 29 年度の生乳および牛乳乳製品の
需給見通しと今後の課題について
- 09 **特集2**
酪農乳業産業基盤強化特別対策事業について
～全国 7 か所で検討経過と事業の概要についての説明会を開催～
- 11 平成29年度「乳の学術連合」学術研究
研究課題および研究者を決定
- 12 牛乳乳製品に関する食生活動向調査 2016 から
～酪農家や牛乳を支持する機運が高まっている～
- 14 6月の「牛乳の日・牛乳月間」新たな戦略で推進
- 15 明治・大正期の牛乳・乳製品の普及過程
～第 45 回メディアミルクセミナーを開催～
- 16 「学生のための乳の研究活動」成果報告会を開催
～学生の視点で牛乳乳製品の価値を創造する～
- 17 **新連載** みるくと私
「東京産」を大切にしながら、日本料理を革新
野永 喜三夫 氏 料理人・日本橋ゆかり 三代目店主
- 18 **新連載** サポートメンバーインタビュー
Jミルクの情報と活動 業界内でも共有・活用を
高桑 唯雄 氏 森永乳業株式会社 常務執行役員
- 18 Jミルクの活動日誌
- 19 今後のスケジュール・グループ紹介・編集後記





乳の学術連合の窓
乳の社会文化

料理書に見る日本の食文化

～乳の受容から定着への道すじ～

江原 絢子 氏 東京家政学院大学名誉教授

乳の学術連合・乳の社会文化ネットワークでは、研究テーマの1つとして、和食と乳の食文化的融合の意義を取り上げている。明治以降に大きく変化した日本人の食において、牛乳乳製品はどう位置づけられ、和食との融合が図られてきたのか。江戸期から近代の食文化研究を専門とする江原絢子氏（同ネットワーク副代表幹事）に聞いた。

文献研究と現地調査で探る「食の営み」

先生が食文化研究に取り組まれた経緯と、ミルクとの関わりをご紹介ください。

江原：大学では家政学部の食物学科で、栄養学や食品学、調理科学等を学びました。卒論は調理科学に関するもので、食品に調味料が浸透する際に影響を与える要素を実験によって明らかにする内容でした。卒業後、静岡の高校家庭科教員などを経て、東京家政学院大の研究室に入りました。当時、大学附属図書館が収集を始めていた江戸期料理書の研究に携わったことが、食文化研究の道へ進んだきっかけです。

もともと食物学科はどちらかといえば理系でしたので、江戸期の文献を読んだこともありませんから、変体仮名の読み方を覚えるところから始めました。読めると面白くなってきて、江戸時代の著者たちは、料理本を通じて同時代の人々や次の世代に何を伝えようとしたのか、日本人の食文化がどう形成され、受け継がれてきたのかを調べたくなりました。江戸期から近代の料理書や文献の研究へ、さらに近代以降の学校教育での食に関する教育内容へと研究範囲を広げていきました。

食は人間の日々の営みなので、文字化されずに継承されている部分も多く、自ら体験して感じ取る必要があります。1980年代のことですが、山梨県の山間部にまだ水車を利用している地域がありました。大学が休みになる

と地域を訪れて、農家に泊りこんでお手伝いをしながら、日々どんな料理を食べているかを調べ、お年寄りに戦時中の暮らしぶりなどをお聞きしました。

海外での食生活調査も印象に残っていますね。ネパールの小さな村で見た大葉からし菜の漬物づくりが、長野県木曾地方のすんき漬という塩を使わず乳酸発酵させる方法と同じだったのです。異なる国や地域でも人と食べ物の関わり方には共通点があること、それぞれの食文化が貴重な体験を積み上げて現在に至っていることを体で理解できた気がしました。

その村では水牛を飼い、ミルクを木器に蓄えてヨーグルトからバターをつくっていました。私はミルク自体を研究テーマにしたことはなく、こうした現地調査や文献での関わりだけです。乳の学術連合へお誘いいただいたときは戸惑いもありましたが、社会文化ネットワークは多様な分野の研究者が集まる組織と聞き、日本人の食やミルクを考えるうえで自分なりの視点は提供できそうだと考え、参加させていただくことにしました。

江戸期料理書が教える調理の基本

江戸時代の料理本はどんなことを伝えようとしていたのでしょうか。

江原：主に調理の材料と方法を伝えています。大事なお米を失敗なく炊くための火加減や水加減の仕方とか、食

INTERVIEW

品を夏に腐らせない方法、焦げたときの臭みを取る方法を紹介している文献もあります。

米を炊く際の水加減の教え方の変化は興味深いものです。江戸、明治期の料理書では、指を使って水の深さを測る体で覚える方法と、1.2倍とか2割増しといった数字で把握する方法の2つを教えています。それが学校教育では、体で覚える方法が消えていきます。特に大正期以降の教育では、誰もが同じようにできる科学的方法として、正確な計量を重視するようになります。この傾向は戦後も続き、今日家庭科教育でもそうなっています。

しかし、手を使って分量を量ったり、食材の変化を見て火加減を判断したりする感覚的な部分も、日常の調理では重要です。私も大学では、いちいち量らなくてもできるようにならないと自信が持てないと、感覚を大切に作る実習指導を心がけてきました。江戸時代の料理本には、食材の量や加熱時間などの具体的なことはほとんど書いてありませんが、調理の基本を体で覚えさせるという点では正しい伝え方かもしれません。

食材によって異なる受容・定着過程

近代以降の食文化の変化と、その中でのミルクの位置づけをどうお考えですか。

江原：明治初期に肉食の推奨が始まったとき、庶民の間では困惑や拒絶反応がありました。日常の食生活に新しいものが入ってきたのですから、こうした反応はある意味で自然です。その後も一気に普及したのではなく、多くの家庭で肉を日常的に食べるようになったのは昭和30年以降で、定着までには数世代かかっているのです。

ミルクも肉と同様、普及の初期には戸惑いもありながら、数世代を経て日本人の食に定着してきました。いまはまだ、やや異質なものという感覚が残っていて、それ

が消えるまでに少し時間がかかるのかもしれませんが。例えば白菜は明治期に入ってきたもののなのに、私たちは昔から食べてきたような気がします。異質感が消えるまでの期間の差がどこから生じるのかについては、今後研究の余地があると思います。

「和食」を広い視野で見ることが大切

和食のなかにミルクを定着させるためにはどんなことが必要でしょうか。

江原：近代の料理書を見ると、ミルクは西洋料理としての紹介が主で、和食としての記述は少ないですね。もっとも早く普及したアイスクリームも、洋風の新しいデザートとして人気を集めました。もとは洋食でも日本の食に溶け込んでいるものはいくつもありますから、和食を狭い意味で定義せず、「日本人の食生活」と幅広く捉えたいうえでミルクの定着を図っていけばいいと思います。

このほど、近代料理書を食材別に紹介する『食材別料理書集成』（全5巻）の編集・解説を担当しました。第5巻では比較的新しい食材として、肉と卵、牛乳乳製品を取り上げました。ここに収録した料理書を見ると、バター料理は洋食と和食に分けて書いています。乳製品を和食に取り入れようとする努力は、戦前期から行われていたのです。これら近代料理書も再検証しながら、日本人の食生活に溶け込むための要件を考えていく必要があるでしょう。

私自身は、食生活への定着には「おいしさ」という要素が欠かせないと考えています。ミルクの普及過程では栄養健康面の機能が強調され、すでに高い認知を得ていますが、それだけでは継続には不十分で、おいしいから飲む、食べたいから摂るという感覚も必要なのではないでしょうか。この点については今後、乳の社会文化ネットワークでもさらに議論を深めていきたいと思っています。



江原 絢子 氏

東京家政学院大学名誉教授



1966年お茶の水女子大学家政学部食物学科卒。東京家政学院大学講師、同大学助教授を経て、1997年より同大学教授。現在、同大学名誉教授。著書に『和食とは何か』（思文閣出版・2015年、共著）、『家庭料理の近代』（吉川弘文館・2012年）など。

特集1



平成29年度事業計画および 収支予算の概要

平成28年度の成果と29年度の事業概要

平成28年度は、国内酪農生産基盤の弱体化、進展する国際化などに対処して、産業基盤の強化を酪農乳業が連携して実現していくための事業を、29年度から緊急的に実施することを決定し、ミルクサプライチェーンの安定を図る業界の共同の取り組みが大きく前進した。

また、長期間にわたって減少基調にあった牛乳類の消費が下げ止まり、はっ酵乳などの消費も好調を維持するなど、24年度以降、戦略的に進めてきた牛乳乳製品の価値向上の取り組みにも成果が表れてきた。

第2期3か年計画の最終年度である平成29年度は、3か年計画の進捗状況、課題等を踏まえ、こうした成果をより確実なものにするための事業を推進する。

生産流通関連事業

生産流通関連対策については、新たに緊急的な取り組みとして実施する「酪農乳業産業基盤強化特別対策事業」を含め、以下の4事業を推進する。

生産流通安定対策事業

生乳および牛乳乳製品に係る需給調整、安全・安心対策、共通課題の検討と取り組みなどを推進する

災害等危機管理対策事業

災害等の危機発生時に緊急に対応する

酪農乳業産業基盤強化特別対策事業

わが国酪農乳業産業の安定的発展を継続させる観点から、31年度までの3か年の緊急事業として実施する

学校給食牛乳定着化事業

学校給食用牛乳の安定供給、学乳制度ならびに学乳事業に関する課題への対応・検討を行う

マーケティング関連事業

マーケティング関連対策では、次の5事業に区分して事業を実施する。



知見集積・情報開発事業

乳の学術連合(牛乳乳製品健康科学、乳の社会文化、牛乳食育)等の外部組織と連携し、推進する

コミュニケーション事業

医療関係者、栄養士、教職員、サポートメンバーに向けた情報提供を推進する

マーケティング管理事業

調査結果をもとにした牛乳乳製品の価値開発を行うとともに、多面的な情報分析を実施する

需要創出特別事業

牛乳の日・牛乳月間の新たな戦略による取り組み推進、乳和食等の食材啓発、アンチミルク対策に関する課題への対応・検討を行う

広報事業

メディア広報対策、WEBサイト運営、組織広報活動、海外情報提供活動を推進する

総務管理関連事業

強固な業務推進体制を構築するため、予算進捗管理等の事業管理を徹底する。また、事業成果等の蓄積のため、プロパー職員と出向職員との役割を明確にしつつ、チーム力を強化するためのマネジメントを推進する。さらに業界全体の事業運営を効率化するため、事業の集約化や分担の明確化について関係団体との協議を促進する。

PROJECT

平成29年度収支予算 平成29年4月1日から平成30年3月31日まで

1. 収入

会費収入は前年度水準とする。賦課金収入の基本となる拠出金については、28年度と同額の単価（飲用牛乳等向け生乳1kg当たり5銭、加工向け生乳1kg当たり2銭）とする。また、酪農乳業産業基盤強化特別対策事業の実施財源として、すべての乳業者を対象とした、基盤強化対策金の拠出（生乳取引数量1kg当たり5銭）、および追加拠出を申告した乳業者からの基盤強化特別対策金の拠出（平成27年度の生乳取引数量1kg当たり15銭）による酪農乳業産業基盤強化基金を造成する。

2. 支出

29年度の事業支出については、収入に見合った支出計画を基本に、引き続き、効率的、効果的な事業の実施を図る。

(単位：千円)				
科 目	予 算 額	前年度予算額	増 減	
I 事業活動収支の部				
1. 事業活動収入				
(1) 会費収入	2,080	2,080	0	
(2) 賦課金収入	458,832	458,075	757	
(3) 酪農乳業産業基盤強化特別対策事業収入(新規)	456,000	—	456,000	
(4) 補助金収入	54,000	44,000	10,000	
(5) 受託事業収入	1,750	200	1,550	
(6) 雑収入	2,227	1,900	327	
事業活動収入計	974,889	506,255	468,634	
2. 事業活動支出				
(1) 生産流通安定対策事業	67,734	73,763	△6,029	
(2) 酪農乳業産業基盤強化特別対策事業(新規)	346,900		346,900	
(3) 災害等危機管理対策事業	26,369	26,430	△61	
(4) 学校給食牛乳定着化事業	3,100	3,292	△192	
(5) 知見集積・情報開発事業	96,322	93,908	2,414	
(6) コミュニケーション事業	70,299	69,269	1,030	
(7) マーケティング管理事業	32,175	30,121	2,054	
(8) 需要創出特別事業	99,183	87,647	11,536	
(9) 広報事業	86,328	83,450	2,878	
(10) 管理費	117,080	107,101	9,979	
事業活動支出計	945,490	574,981	370,509	
事業収支差額	29,399	△68,726	98,125	
II 投資活動収支の部				
1. 投資活動収入計	420,269	48,430	371,839	
2. 投資活動支出計	481,440	5,064	476,376	
投資活動収支差額	△61,171	43,366	△104,537	
III 予備費支出	20,000	20,000	0	
当期収支差額	△51,772	△45,360	△6,412	
前期繰越収支差額	91,577	74,854	16,723	
次期繰越収支差額	39,805	29,494	10,311	

平成29年度の生乳および牛乳乳製品の 需給見通しと今後の課題について

公表日：平成29年1月27日

生乳生産量の見通し

平成29年度は、北海道では生産の主力となる2～4歳の乳牛頭数が下期には前年度水準となることから、ほぼ前年並み(3,911千トン・前年比100.2%)の見込み。一方、都府県では前年度を下回り(3,360千トン・同97.2%)、全国の年度計では前年度を下回る(7,271千トン・同98.8%)見通しである。

用途別処理量の見通し

29年度は、「飲用等向処理量」は前年度をやや下回り(4,026千トン・前年比99.7%)、「乳製品向処理量」も前年度を下回る(3,195千トン・同97.7%)見通しである。

	生乳生産量(見通し)						用途別処理量(見通し) (千トン,%)					
	全国		北海道		都府県		生乳供給量		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	1,892	99.1	998	99.0	894	99.2	1,879	99.1	1,035	99.9	844	98.1
第2四半期	1,796	98.3	984	99.7	812	96.7	1,783	98.3	1,038	99.9	745	96.1
第3四半期	1,771	98.9	958	101.1	813	96.4	1,758	98.9	1,002	99.7	757	97.9
第4四半期	1,812	98.9	970	101.1	841	96.4	1,799	98.9	951	99.1	849	98.6
上期	3,688	98.7	1,983	99.3	1,706	98.0	3,663	98.7	2,073	99.9	1,589	97.2
下期	3,582	98.9	1,928	101.1	1,654	96.4	3,558	98.9	1,952	99.4	1,605	98.3
年度計	7,271	98.8	3,911	100.2	3,360	97.2	7,220	98.8	4,026	99.7	3,195	97.7

牛乳等生産量(見通し)

	牛乳類								はっ酵乳			
	牛乳		加工乳		成分調整牛乳		乳飲料		はっ酵乳		はっ酵乳	
	前年比	前年比	前年比	前年比	前年比	前年比	前年比	前年比	前年比	前年比	前年比	
第1四半期	1,191	98.7	780	100.3	24	97.2	84	99.0	302	94.7	295	101.5
第2四半期	1,225	99.1	773	99.9	24	101.4	91	99.7	337	96.9	286	104.5
第3四半期	1,161	99.4	769	99.6	24	92.4	81	99.1	287	99.5	271	102.7
第4四半期	1,075	98.9	718	99.0	22	88.4	77	98.9	258	99.4	278	101.8
上期	2,416	98.9	1,553	100.1	48	99.2	175	99.4	639	95.8	581	103.0
下期	2,236	99.1	1,487	99.3	46	90.4	158	99.0	545	99.5	549	102.2
年度計	4,652	99.0	3,040	99.7	95	94.7	333	99.2	1,184	97.5	1,130	102.6

牛乳等生産量の見通し

29年度は、「牛乳類」は前年のトレンドが継続し年度計で前年比99.0%の見通し。「はっ酵乳」は引き続き堅調な需要が見込まれ、年度計で同102.6%の見通しである。

乳製品(脱脂粉乳・バター)需給の見通し

29年度の国内生産量は、脱脂粉乳・バターともに前年度を下回る(脱脂粉乳120.0千トン・前年比96.0%、バター62.4千トン・同96.0%)見通しである。一方、需要量(表中の推定出回り量)は、脱脂粉乳はほぼ前年並みの134.8千トン・同99.9%、バターもほぼ前年並みの73.7千トン・同99.3%の見通しであることから、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まれる。

この結果、29年度末在庫量は、29年度分輸入予定数量を加味しない前提においては、脱脂粉乳は35.6千トン・同70.7%、バターは18.5千トン・同75.2%となる見通しである。

※なお、今後、平成29年1月27日に農林水産省が発表した29年度分輸入乳製品の売渡しとともに、5月および9月時点での輸入予定数量の検証等により、需給の安定が図ることとしている。

需給動向を踏まえた今後の課題と対応について

生乳生産基盤の確保

乳用牛への黒毛和種交配率(全国35.4%:28年7~9月期)などが現状水準で推移すると仮定した場合、中期的な今後の生乳生産量は引き続き毎年1%程度減少するおそれがある。

こうした動向を踏まえ、国および酪農乳業関係者は、引き続き畜産クラスター事業など生産基盤強化の諸施策の着実な推進を図るとともに、生産現場で現在取り組んでいる供用期間延長に向けた飼養管理の徹底、さらには29年度より酪農乳業界が連携して推進する酪農乳業産業基盤強化特別対策による乳用牛輸入等の緊急的な取り組みを積極的に推進し、計画的な乳用牛資源確保に努めることが肝要。

国産生乳需要基盤の維持・拡大に向けた取り組み

酪農乳業関係者は、国産生乳の需要をさらに底堅いものとするため、人口減少や超高齢化社会、国際化の進展などの環境変化に対応しつつ、牛乳乳製品の価値訴求、価格競争から価値競争への転換、新たな高付加価値商品の開発等による競

争力強化を図る取り組みを積極的に推進し、国内乳資源の価値向上に努めることが重要。

乳製品の適切な需給調整の取り組み

乳製品の需給状況は今後もひっ迫した状況が続くおそれがあるが、最近の国際乳製品価格は再び上昇基調に転じており、わが国の牛乳乳製品の需給をめぐる環境は、従来以上に不安定になることも危惧される。こうした状況に十分に配慮し、迅速かつ適時適切な需給判断による輸入対応等が必要。

また、このような国内外の動向を踏まえると、国民の牛乳乳製品のニーズ等に応え、わが国酪農乳業の継続的発展と需給および流通の安定を図っていくためには、生乳生産基盤の維持・強化、国産牛乳乳製品の競争力と需要基盤の強化が何よりも重要であることから、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、連携した取り組みをさらに強化することが肝要。併せて、消費者や実需者・市場関係者に対して的確な需給情報の提供が重要。

平成29年1月27日に農林水産省が発表した「バターおよび脱脂粉乳等の輸入(バター13.0千トン、脱脂粉乳13.0千トン)」を、Jミルクの需給見通しに加味した場合を表の下に追記。

(千トン,%)

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	50.4	97.9	32.6	97.0		48.5	4.3	85.4	34.5	103.8
第2四半期	48.5	85.4	25.1	92.3		38.4	3.4	74.7	35.2	101.8
第3四半期	38.4	74.7	28.5	96.0		33.7	3.0	70.5	33.2	99.8
第4四半期	33.7	70.5	33.8	98.0		35.6	3.2	70.7	31.8	94.2
上期	50.4	97.9	57.7	94.9		38.4	3.4	74.7	69.7	102.8
下期	38.4	74.7	62.3	97.1		35.6	3.2	70.7	65.1	97.0
年度計	50.4	97.9	120.0	96.0		35.6	3.2	70.7	134.8	99.9
年度計(輸入加味)	50.4	97.9	120.0	96.0	13.0	48.6	4.3	96.5	134.8	99.9

※輸入売渡しは、29年度の輸入予定数量13.0千トン(H29.1.27農林水産省公表)を仮置きした

バターの需給 (見通し)

(千トン,%)

※輸入売渡しは、28年度分の輸入残量5.2千トンおよび29年度の輸入予定数量13.0千トン(H29.1.27農林水産省公表)を仮置きした

	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	24.6	111.7	17.8	97.0	2.5	28.4	4.6	108.5	16.6	97.2
第2四半期	28.4	108.5	13.3	92.4	2.7	27.2	4.4	102.4	17.1	100.8
第3四半期	27.2	102.4	13.4	96.0		17.9	2.9	77.7	22.7	101.1
第4四半期	17.9	77.7	17.9	98.0		18.5	3.0	75.2	17.3	97.7
上期	24.6	111.7	31.1	95.0	5.2	27.2	4.4	102.4	33.7	99.0
下期	27.2	102.4	31.3	97.1		18.5	3.0	75.2	40.0	99.6
年度計	24.6	111.7	62.4	96.0	5.2	18.5	3.0	75.2	73.7	99.3
年度計(輸入加味)	24.6	111.7	62.4	96.0	18.2	31.5	5.1	128.0	73.7	99.3

特集2



酪農乳業産業基盤強化特別対策事業について

～全国7か所で検討経過と事業の概要についての説明会を開催～

Jミルクでは、持続可能な産業基盤確立を図る観点から「酪農乳業産業基盤強化特別対策事業」を平成29年度から3年間実施することを決定した。同事業の概要と生乳および牛乳乳製品需給見通しに関する説明会を全国7か所（東京、大阪、名古屋、岡山、福岡、仙台、札幌）で開催した。

以下、2月1日の東京会場における概要を報告する。

肉用素牛の供給構造は変わらない

説明会の冒頭で挨拶したJミルクの前田浩史専務は、特別対策事業の意図について、「1月27日、農水省は平成29年度の脱脂粉乳、バターそれぞれ1万3千トンの乳製品の予定輸入量を発表した。これは、わが国の牛乳乳製品マーケットのひっ迫状況が続いており、海外への依存が増していることを表している。また一方で、海外の牛乳乳製品マーケットは、2007年以降乱高下を続けており、これが続けば、わが国のマーケットの不安定さはさらに増していくことになる。そのため国産牛乳乳製品の安定供給を図ることが、最も重要な課題であり、需給に対する業界関係者の認識共有を強化することが大切だ」と呼びかけた。

また、平成29年度から新たに実施する酪農乳業産業基盤強化特別対策事業については、「昨年来、生産基盤の弱体化に歯止めをかけて、少しでも早く生産を回復させるための懸命な取り組みが行われている。これらの取り組みをさらに強化していくために、乳業メーカーの財源拠出によって基金を作り、これと生産現場の活動を組み合わせて一層の強化、スピードアップを図ることが事業の趣旨である。中心事業となる酪農生産基盤強化対策では、海外からの乳用牛の輸入をメニューに加えた。国内の畜産業構造をみると、将来的にも酪農セクターがある程度の肉用牛の素牛を供給する構造は変わらないであろうという予測の中で、酪農経営でしっかりとした乳用後継牛を確保してもらうための仕組みが必要であるが、緊急的には海外からの乳用牛輸入もやむを得ないという考えによるものだ。さらに、特別対策事業ではこのほかにも、国際化等に対応して国内乳業メーカーのビジネス強化を目的に、

特に地域の乳業メーカーを対象とする国産牛乳乳製品高付加価値化事業も組み込んである。また、海外の乳製品市場が乱高下するなか、国内のマーケットがこれに対応できるように、需給管理のための基本的ルール作りの議論も本事業内で行うことを考えている」と説明した。

増産対策を総合的に取り組む

事業内容を説明したJミルク・草間真平参事は、「中期見通しでは、黒毛和牛の交配率が現状と変わらない場合、2～4歳の搾乳牛頭数は平成32年度には都府県を中心に約7万頭が減少すると予測される。今後も、酪農セクターが肉用子牛の生産の役割を担う構造は続く予想され、酪農乳業の継続的発展には、後継牛確保が重要な課題である。直近の乳用繁殖用牛の輸入は、オーストラリアを中心に約300～700頭輸入されている。乳用牛資源緊急確保事業の初年度となる平成29年度は、検疫等のさまざまな課題から体制構築に時間を要する可能性がある。初年度に生乳生産の減少分を賄うほどの頭数を輸入することは難しい状況であるが、その他の効果的な増産対策を、総合的に取り組むことで生産基盤の安定を目指したい」と説明した。



輸入牛の支援頭数などに上限

現在検討中である乳牛資源緊急確保事業の要件については、「① 1戸当たりの供給上限を設ける。これは現状で10頭を想定している。② 輸入牛供給頭数に応じて自経営における乳用種を種付けし後継牛を増加させる。③ 輸入牛は自経営内で継続して飼養し、産次の下限を

設定する。これは輸入牛の供給を受けてすぐに廃用とされては困るため、現状では3産以上を検討している。④ 要件の実施確認は牛個体識別全国データベースの活用を想定しているため、第三者利用に同意することを要件としたい」と説明した。

酪農乳業産業基盤強化特別対策事業のうち酪農生産基盤強化事業の枠組み

～1月20日Jミルク理事会において決定した事業実施要綱の概要～

酪農生産基盤強化事業

事業	① 乳用牛資源緊急確保事業	② 生乳増産対策特認事業	③ 地域生産基盤強化支援事業
事業の内容	乳用雌牛の輸入・供給に係る費用の一部等を助成して供給する事業	特に生乳の増産に効果があるとJミルクが認めた取り組みで、費用の一部を助成して行う事業	a. 酪農関係者等で構成する会議開催、生産基盤強化のための方針の策定、現地指導や研修会の開催等を行う事業 b. 酪農生産基盤強化のため自ら企画提案する具体的な取り組みで、費用の一部を助成して行う事業
実施主体	全国連等		指定団体等
財源の考え方	乳業者拠出の基金に、生産者団体の財源（既存財源含む）による助成を組み合わせることで、生・処一体的な取り組みとする		

説明会における主な意見

- ▶ 乳業者自ら資金を拠出し生産基盤強化への対策を実施することは画期的で、本事業の意義やメッセージを受け止め、ぜひ協力して実施したい。
- ▶ 輸入牛の導入については歓迎するが、予定輸入頭数が少ない。また防疫や能力に関しては大丈夫か。
- ▶ 国内における後継牛対策や地域生産基盤強化、特にメス子牛の増産や育成牛預託に関する要望。優れた取り組みへの優先助成。
- ▶ 本事業の意義を生産者にしっかり伝えて生産現場の理解を得る必要がある。また消費者や流通関係者にも酪農乳業が一体となって生産基盤の強化に取り組んでいることをしっかり広報すべきだ。
- ▶ この他、事業の公平性や目標・効果測定などについての要望や、全国の乳業者が協力して生産基盤強化への支援を行う動機付けを行うこと。また民間が造成する基金であることから、活用しやすい支援策を講じてほしい。など

説明会開催日程

開催地	開催日	開催都市	開催場所
東京会場	2月1日(水)	東京都中央区	ベルサール東京日本橋
大阪会場	2月2日(木)	大阪府大阪市	大阪リバーサイドホテル
名古屋会場	2月8日(水)	愛知県名古屋市	名鉄ニューグランドホテル
岡山会場	2月9日(木)	岡山県岡山市	メルパルク岡山
福岡会場	2月10日(金)	福岡県福岡市	博多バスターミナル
仙台会場	2月23日(木)	宮城県仙台市	ホテルJALシティ仙台
札幌会場	2月24日(金)	北海道札幌市	読売北海道ビル

平成29年度「乳の学術連合」学術研究 研究課題および研究者を決定

「乳の学術連合」では、牛乳乳製品の価値向上につながる医学・栄養学等の分野の課題、乳の社会文化価値、食に関する教育の新たな知見をテーマに、平成29年度の学術研究を公募した。審査委員会での審査を経て、「牛乳乳製品健康科学」14件、「乳の社会文化」7件、「食と教育」6件の研究課題および研究者を決定した。

分野	氏名	研究機関名	役職	研究課題名
牛乳乳製品健康科学	岡崎 和伸	大阪市立大学都市健康・スポーツ研究センター	准教授	運動後の乳清タンパク摂取による持久性トレーニング効果の促進 －体温調節能・低酸素EPO分泌応答の亢進－
	寺田 新	東京大学大学院総合文化研究科	准教授	運動後のグリコーゲン回復のための最適な牛乳の組成の検討 －乳脂肪の濃度および粒子径に着目して－
	浦島 充佳	東京慈恵会医科大学	教授	ミルクを使った食物アレルギー予防効果に関するランダム化臨床試験： 食物アレルギー・アウトグロウのメカニズムに関する探索的研究
	海老澤 元宏	相模原病院臨床研究センター	部長	乳児の即時型牛乳アレルギーに対する牛乳少量摂取の3次予防効果のランダム化比較試験による検証
	田中 祥子	東京薬科大学	助教	牛乳由来エクソソームによる小児アレルギー性疾患制御の可能性に関する検討
	田中 景子	愛媛大学大学院医学系研究科	助教	妊娠中の母親の乳製品摂取と生まれた子の行動的問題との関連： 九州・沖縄母子保健研究
	橋本 彩子	静岡県立大学	助教	若年成人女性における牛乳乳製品の摂取状況と睡眠およびメンタルヘルスに関する多角的評価検証
	北濃 成樹	公益財団法人明治安田厚生事業団 体力医学研究所	研究員	勤労者の快眠・就労支援を目的とした牛乳乳製品摂取と身体活動の在り方の研究： 疫学的検討
	福岡 秀興	早稲田大学理工学術院理工学研究所	研究院教授	乳製品及びビタミンDによる月経前緊張症の治療有効性検討
	鎌尾 まや	神戸薬科大学	助手	牛乳および乳製品に含まれるビタミンD活性代謝物の定量と25-hydroxyvitamin D 摂取の有用性に関する研究
	林原 好美	帝京平成大学	講師	高齢者に対する牛乳乳製品が及ぼす影響 －ロコモティブシンドローム（サルコペニア）予防を中心に－
	玉置 淳子	大阪医科大学	教授	習慣的な牛乳・乳製品の摂取は、要介護化を予防し、健康寿命の延伸に寄与するか －男性骨粗鬆症コホート研究10年間の縦断的検討－
	吉村 典子	東京大学医学部附属病院22世紀医療 センター関節疾患総合研究講座	特任教授	牛乳乳製品による高齢者のサルコペニアの予防効果の解明： 地域住民の7年間の追跡調査より
	山下 智也	神戸大学医学部附属病院循環器内科	准教授	乳製品の価値向上を目指した、腸内細菌を介して動脈硬化を改善する オリゴ糖の同定研究
乳の社会文化	太宰 潮	福岡大学商学部	准教授	牛乳におけるチャネル間価格探索行動とWEB情報探索行動
	氏家 清和	筑波大学大学院生命環境系	准教授	飲用乳関連メディア情報による消費者便益への影響とその変化要因に関する定量的研究 －スキャナーパネルデータによるアプローチ－
	高橋 雅延	聖心女子大学文学部心理学科	教授	乳製品の好みの創出に及ぼす記憶の影響
	尾崎 貴久子	防衛大学校	准教授	中世期の地中海世界における乳製品利用に関する史的検討 －中世イスラム医学と中世ラテン医学の食養生指南書を中心に－
	福留 奈美	お茶の水女子大学基幹研究院	研究員	牛乳・乳製品をあらわすことばの変遷－明治時代から平成時代の新聞広告を題材に－
	家田 菜穂子	名古屋大学大学院生命農学研究科	特任助教	小規模農家における熱帯酪農確立に向けたカンボジア・フノンベン近郊の ケーススタディ
	竹下 広宣	名古屋大学大学院生命農学研究科	准教授	英国における酪農生産方式評価型提携契約がミルクサプライチェーンにもたらす マージンとその分配に関する研究
食と教育	廣田 直子	松本大学大学院健康科学研究科	教授	地域内で実施する牛乳・乳製品を活用した「おいしい科学～キッズ・クッキング～」 による食育プログラムの構築
	柴 英里	高知大学教育学部	講師	児童・生徒の健康状態および学力の向上に資する食生活のあり方に関する研究 －乳を含む食と健康・学習意欲に関する大規模調査から－
	池本 真二	聖徳大学人間栄養学部	教授	保護者の栄養知識が日本人中学生の習慣的な牛乳および栄養素摂取量に及ぼす影響
	多賀 昌樹	和洋女子大学家政学群栄養学類	准教授	「乳」を中心とした「科学実験と調理実習を組み合わせた食の健康教育プログラム」検証
	小西 瑞穂	国立成育医療研究センター研究所	研究員	牛乳アレルギーの啓蒙活動 －牛乳アレルギー児とその保護者のメンタルヘルス向上に向けて－
	三橋 利晴	岡山大学病院新医療研究開発センター	助教	乳製品関連ヘルスリテラシーへのインターネットを用いたeラーニングによる教育 効果；無作為化割付けによる検討



牛乳乳製品に関する食生活動向調査 2016から

～酪農家や牛乳を支持する機運が高まっている～

この調査は、インターネットを活用した消費者パネルに対するもので、年1回、15～70代の男女約1万人を対象に2012年から継続実施している。ここでは結果の一部を紹介する。

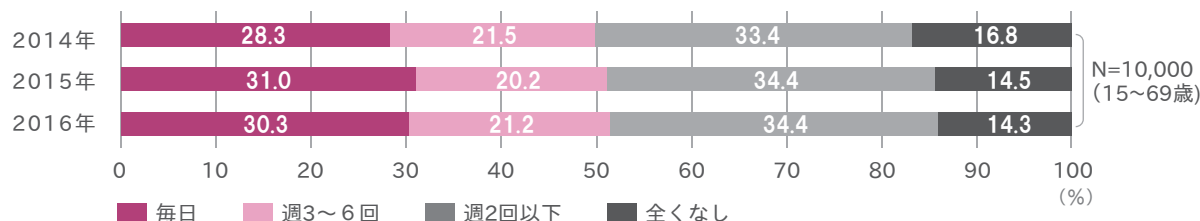


牛乳類飲用(利用)頻度

いま現在、あなたご自身は牛乳類※をどれくらいの割合で飲んだり、利用していますか。

※ここにおける「牛乳類」は、成分無調整牛乳、成分調整牛乳、低脂肪乳、無脂肪乳、加工乳、機能強化乳飲料などの白い牛乳類を指します。コーヒーやフルーツ等が入った乳飲料は含みません。

<年次推移>

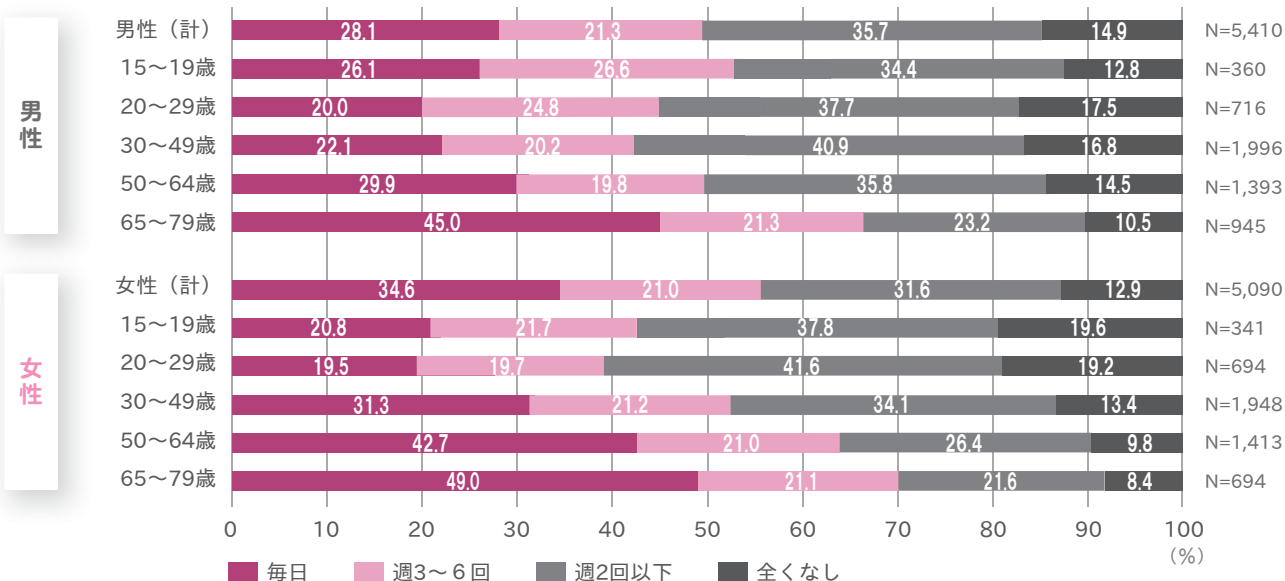


価格への抵抗感が弱まり、健康面を意識する人が増加

2016年の牛乳類の飲用頻度は、全体では2015年と同じ水準を維持した。

飲む回数や量を増やした人、減らした人にその理由を尋ねると、増加理由は「栄養(バランス)」や「たんぱく質摂取」を意識するようになったことを挙げる人の割合が2015年より大きくなった。減少理由の「価格が高くなった」「からだによくないという話を聞いた」は年々低下。一方で「給食がなくなった」「一人暮らしを始めた」を挙げる人の割合が上昇した。

<2016年>

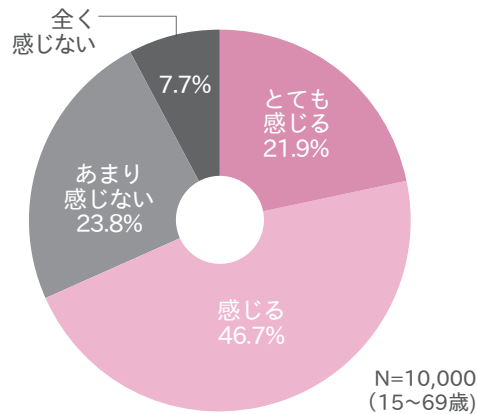


従来同様、2016年も飲用頻度は男女ともに20代が少なく、年齢が上がるほど多い傾向が見られる。



酪農家への共感意識

乳牛を飼い、牛乳を生産する「酪農家」に対して、あなたは「誠実さの印象／親しみ／感謝」といった「共感」の気持ちをどれくらい感じますか。



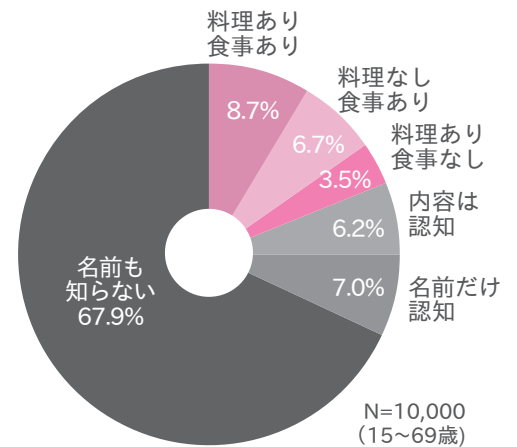
約69%の人が、共感を感じている

共感の理由やきっかけとしては、「いつも乳製品を供給してくれる」「生き物を相手にしている」「大変そうな姿に触れて」などを挙げる人が多い。



乳和食の認知、評価

あなたは、牛乳を用いて和食をつくる「乳和食」という料理・調理法について、どれくらいご存知ですか。



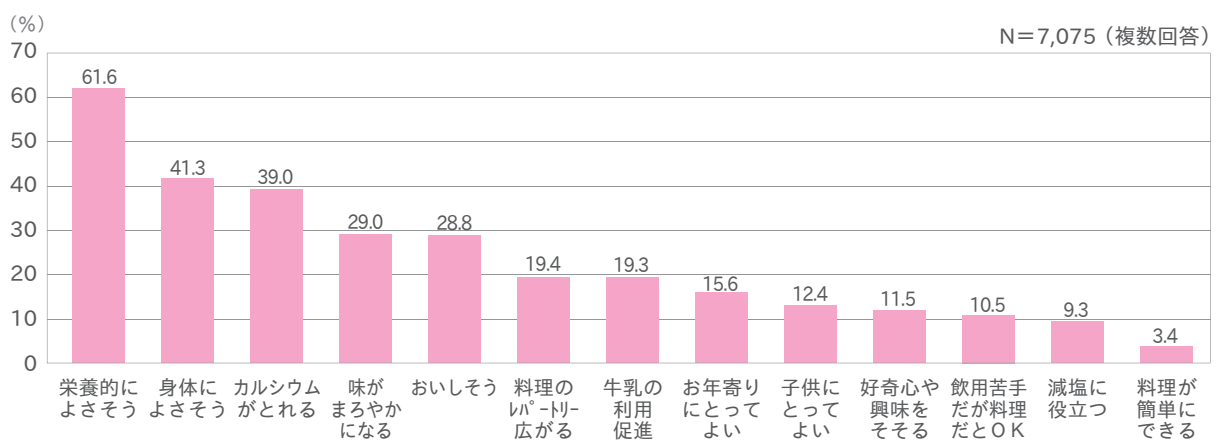
認知率は約32%に増加

「名前だけは知っていた」人を含めて認知率は2015年から約7%増えて約32%。



乳和食の料理・調理法について

あなたが、牛乳を用いて和食をつくる「乳和食」という料理・調理法について、「よい」と思う気持ちや理由をお知らせください。



料理・調理法についてどう思うか尋ねると、約67%が「よい」と答えたが、2015年より約4%減少した。理由としては、「栄養的によさそう」「身体によさそう」「カルシウムがとれる」など、栄養・健康を重視した理由を挙げる人が多い。「味がまろやかになる」「おいしそう」など味覚に関する理由が続き、「減塩に役立つ」は約9%だった。

6月の「牛乳の日・牛乳月間」 新たな戦略で推進

平成29年度からの「牛乳の日・牛乳月間」は、これまで検討を重ねてきた「新たな戦略設計」に基づいた酪農乳業の一体的な取り組みを推進する。FAOの「World Milk Day」を前面に打ち出し、具体的な行動につながる楽しさを醸成する新たなロゴマークを展開。6月の期間内には、「牛乳乳製品の健康栄養」と「酪農乳業への共感」を軸にした共通コンテンツを訴求する。

酪農乳業関係者による全国的な活動の広がり

「牛乳の日」は、国際連合食糧農業機関(FAO)により平成13年に「World Milk Day」として提唱され、国内でも平成19年より6月1日を「牛乳の日」に制定。「牛乳の日」を起点とした酪農乳業の一体的で集中的な牛乳乳製品の価値向上と酪農乳業への共感を高める消費者向け活動として、6月「牛乳月間」とともに推進してきた。

酪農乳業関係者による期間内の取り組みは、およそ190件の全国的な活動に拡大している。

「World Milk Day」のイメージを強化する 新しいロゴマークを制定

最近のJミルク調査によれば「牛乳の日」認知率は15%と低水準で推移している。食に関連した「〇〇の日」のような国内記念日は、6月だけでも130以上もあることに加え、小売業が行う「牛乳の日(特売日)」と誤解されている懸念もある。

そこで「牛乳の日」という記念日名の表現方法は、消費

者が他記念日と比較した場合に、特別な日として暮らしのなかで位置付けてもらえるよう、国連機関のFAOにより提唱された世界的な記念日「World Milk Day」のイメージを強化していくことが必要であり、こうした戦略を反映させた新しいロゴマークと、ロゴマークを印象付けるサウンドロゴ(曲)を展開していく。

「乳和食」「運動直後の牛乳」訴求や 酪農乳業への共感強める共通コンテンツ

6月の期間内に酪農乳業が一体的に生活者に訴求する共通のコンテンツとしては、一般消費者が牛乳を利用しようとする具体的な行動につながるよう、栄養健康面ではメディア等での注目度が高まりつつある「乳和食」「運動直後の牛乳」。酪農乳業への共感を強めるコンテンツとしては「ミルクサプライチェーンの特性」「酪農のいのち観」に絞り込んで展開していく。

4月1日、公式 SNS サイトを開設

これら新しいロゴマークや共通コンテンツは、酪農乳業と一般消費者を結ぶ商品パッケージや、地域における活動などの既存チャネルで活用・発信していく。

また、自らの「牛乳愛」を表現する人々(牛乳ファンと定義)の自主的な活動が増えてきていることも踏まえ、生活者が相互に「ミルクへの好ましい価値観や意識」を表現し、つながるための場として公式SNSサイトを4月1日より開設する。

なお、Jミルクは酪農乳業関係者が自由に活用できる、掲示用ポスター、共通コンテンツのリーフレットやテキスト素材、関連した動画配信などを行っていく。

■ ロゴマーク Design



ロゴを正方形に組み合わせた、最も基本となるタイプ



横長に組み合わせたタイプ



スペースの都合でマークがあるタイプが使用できない場合

明治・大正期の牛乳・乳製品の普及過程

～第45回メディアミルクセミナーを開催～

開催日：平成28年12月2日 開催場所：ベルサール東京日本橋

梅花女子大学の東四柳祥子准教授が「明治・大正期における『牛乳・乳製品』論の系譜」と題した研究成果を発表した。平成26年度乳の学術連合の委託研究として当時出版された書籍など600点以上の資料を分析し、牛乳・乳製品の利用価値や摂取意義の啓発、食生活への普及の過程を探った。

「母乳の代用品」として紹介された牛乳

明治初期の日本では、富国強兵政策のもとで国民の体格向上や健康増進につながる食品として、肉と牛乳・乳製品が注目された。この頃から育児書や医学書、薬学書などで牛乳・乳製品に関する記述が増えてくる。西洋諸国で認められていた乳製品の特徴や医学的効能、治療や育児での利用法、製品の製造方法など専門家向けの内容が中心だ。

今回調査した618点の文献中、「母乳の代用品」としての牛乳に関する記述が約200点の資料に出ている。牛乳・乳製品の導入期には、海外文献の翻訳などを通じて、母乳の代わりとしての牛乳利用が勧められてきたことがわかる。1890年代(明治23年～)に入ると、「人工養育法」「人工育児法」といった表現で小児科医など医療関係者が牛乳を使った育児を提唱するようになる。当時は粗悪な牛乳も流通していたため、「牛乳を温めて利用する」「必ずほ乳瓶を使う」「よい牛乳屋を見つける」など、衛生面や品質への注意点を説く書籍が多く見られる。

一方でこの時期には、品質上の問題点も含めて、「牛乳は子どもの発育に良くない」「西洋の育児法をそのまま受け入れるべきでない」と主張する医学者も現れる。1900年代(明治33年～)には、不正牛乳の横行や乳牛伝染病の流行が大きな社会問題になる。「牛乳営業取締規則」(明治33年)など国の施策が整備されるのもこの時期だ。

安全な牛乳の普及に貢献したのが、東京帝大教授の津野慶太郎だった。津野は牛乳の品質管理に関するノウハウ

をまとめた著書を出版し、海外の事例をベースに国内初の乳製品検査基準を提案している。

大正期には日常の食への普及も始まる

大正期(1912～26)に入ると、牛乳・乳製品を家庭の食生活にも取り入れる動きが広がり、家庭向けの牛乳料理書などが出版されている。

当時アメリカの栄養学者たちが、牛乳の摂取が栄養改善に有効であるという学説を発表し、米国民に向けた乳製品普及運動が盛んに行われていた。こうした海外の栄養学の新たな知見や普及活動を日本に紹介する出版物も多い。「骨格の形成にはカルシウムが効果的」など、牛乳の摂取意義を栄養面から説明する記述が見られるようになるのもこの時期から。それまで「牛乳は単に幼児の保育料か、あるいは病者の薬」といった見方もされていたが、バランスのよい栄養摂取の一部として、あるいは「効率的に」体を強くする方法として、牛乳が理想的な食品として見直されていく。

乳児期だけでなく、児童期の牛乳摂取を推奨する医学者も現れ、一般向けの書籍が出版されている。牛乳は子どもの体格改良に有効なうえ、ビタミンが豊富で腎臓病や脚気の予防にも効果的だとし、子どもを牛乳好きにするための飲み方の工夫などを紹介している。こうした動きと並行して、乳製品に関する記述も増えてくる。例えばヨーグルトの普及が始まるのはこの時期からで、腸の状態を良くする「長寿薬」としてガラス瓶に入れて配達されていたという。当時の文献を見ると、明治初期には牛乳以上に馴染みの薄かった乳製品が、家庭生活に浸透し始める様子が見える。

日本での牛乳・乳製品の普及には、戦後の学校給食が大きな役割を果たしたと考えられているが、今回の調査で明治・大正期にも食生活への普及を図る動きがあったことがわかった。今後は、当時のアメリカの乳製品推奨運動の内容と、日本での啓発活動の関連性なども研究していきたいと考えている。



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

「学生のための乳の研究活動」成果報告会を開催

～学生の視点で牛乳乳製品の価値を創造する～

開催日：平成28年12月11日 開催場所：ベルサール東京日本橋

Jミルクでは、乳の学術研究の育成・強化を図るため、大学生らを対象に研究活動を支援しており、その成果報告会を開催した。テーマを3分野に分け、「食育・栄養指導部門」では9大学11題の研究テーマ、「乳利用普及部門」では3大学3題の研究テーマ、「マーケティング部門」では4大学7題の研究テーマの発表が行われた。

乳や酪農に関する研究の推進に向けて

冒頭、Jミルク前田専務は「世界のミルク生産量は約8億トン、酪農家は1億2千万人おり、社会で大きな位置を占める。しかし日本ではこれらの研究が少なく、推進していくのが今回の狙い」と述べた。

発表後、「乳利用普及部門」では、松本大学人間健康学部・栄養教育研究室、「マーケティング部門」では、学習院大学経済学部・上田ゼミ・ミルクスタイルイノベーション班、「食育・栄養指導部門」では、駒沢女子大学人間健康学部・田邊研究室がそれぞれ最優秀賞に選ばれた。

■ 乳利用普及部門

List

「留学生と日本人学生の協働によるアジア乳食文化の紹介」
和光大学経済経営学部・加藤巖研究室（国際経済学ゼミ）

「乳和食の減塩効果の検証」
駒沢女子大学人間健康学部・西村ゼミ

「高校硬式野球部選手を対象とした栄養サポートにおける牛乳・乳製品の活用」
松本大学人間健康学部・栄養教育研究室（廣田直子ゼミ）

■ マーケティング部門

List

「牛乳類・乳製品の価値創造マーケティング」
学習院大学経済学部・上田ゼミ・乳製品による社会人の健康管理班
学習院大学経済学部・上田ゼミ・ミルクスタイルイノベーション班
学習院大学経済学部・上田ゼミ・チーズの普及を考える班

「十勝チーズモールウォッシュのマーケティング戦略の効果測定『めざせ十勝チーズモールウォッシュマスター』」
法政大学経営学部・木村純子ゼミ・マコレット

「十勝チーズモールウォッシュのマーケティング戦略の効果測定『十勝チーズモールウォッシュパッケージと料理動画コンテストのご提案』」
法政大学経営学部・木村純子ゼミ・12代目J Soul Family

「乳製品の消費者評価に対するトレーサビリティの影響：中国大連の事例より」
東京海洋大学大学院海洋科学技術研究科・小川美香子研究室

「アメリカのオーガニック牛乳に対するレビュー分析」
東京経済大学現代法学部・カレイラ研究室

■ 食育・栄養指導部門

List

「回復期リハビリテーション患者における牛乳乳製品の摂取状況と健康状態の関係」
駒沢女子大学人間健康学部・田邊研究室

「妊婦のための食事・栄養管理支援ツールの作成とその効果検証」
駒沢女子大学人間健康学部・応用栄養学研究室（三浦ゼミ）

「学校給食での牛乳提供の適切性に関する調査研究」
十文字学園女子大学大学院人間生活学研究科・アジアの栄養・食文化研究所

「PDCAサイクルを取り入れた中学生に対するカルシウムに関する食育プログラムの開発」
人間総合科学大学人間科学部・中西研究室

「算数における教科横断的な「乳」の食育に関する教科書教材や実践例の検討」
日本体育大学児童スポーツ教育学部・栄養教育学研究室

「乳」に焦点化させた教科横断的な食育推進の基盤となる小学校教科書の検討」
日本体育大学児童スポーツ教育学部・国語科教育研究室

「牛乳を主題とした社会科授業の設計」
南九州大学人間発達学部・酒井ゼミ

「函館の乳製品を食文化教材とした幼児、食育プログラムの開発」
北海道教育大学教育学部・橋本研究室

「体験を重視した乳育プログラムの実践」
山形大学地域教育文化学部・大森柱研究室

「動物科学系大学生の酪農に対する意識の醸成と学びの実践的研究」
日本獣医生命科学大学応用生命科学部・システム経営学教室（うし活Jr.）

「酪農体験または乳牛に関する知識提供が消費者の乳に対するイメージおよび消費行動に及ぼす効果」
宇都宮大学農学部・家畜繁殖生理学研究室



チームによる研究発表



参加者の集合写真



乳利用普及部門最優秀賞の松本大学



「東京産」を大切にしながら、日本料理を革新

野永 喜三夫 氏（料理人・日本橋ゆかり 三代目店主）

さまざまな立場で酪農乳業に関わる方々に、ミルクとの出会いや思いを語っていただくコーナー。今回は、日本を代表する料理人として国内外で高く評価されている野永喜三夫氏に、和食のプロの目線から見たミルクの可能性をお話いただきました。



アスリートを「江戸前」で、もてなしたい

料理屋の長男として生まれて、物心ついたころから板前になろうと思っていました。料理学校を卒業後は京都「菊乃井」で修行して、実家に戻ってもう一度修行をし直しました。

私の料理人としてのテーマの一つは温故知新です。京都と東京という異なる食文化を学んで、それぞれの良さを融合した新しい料理をつくりあげたい。

もう一つ大切にしているのは、地元・東京産へのこだわりです。父からも「東京の地場ものを見直せ」とよく言われました。小松菜や金町小かぶ、亀戸大根、練馬大根などの江戸野菜をはじめ、米や卵、ミルク、さらには小麦まで東京産のものがあるのです。生産者のもとを訪れて素材を吟味し、自分の料理に取り入れてきました。そうした取り組みもあって、現在はJA東京の「東京農業親善大使」も務めています。

昨年は東京都の依頼を受けて、東京マラソンのゴール地点で2,000人分の豚汁を提供しました。以前パリのマルシェでも振る舞ったのですが、あつあつの豚汁にパルメザンチーズをかけた一品で、材料はオール東京産です。疲れていると甘いものがほしくなりますから、東京のお米を使ったライスプリン（江戸っ米ぷりん）も添え

ました。東京の街を走ったランナーたちに、東京の食材を使った和食で疲れを癒してもらおう。これはオリンピックでもぜひ実現させたい「おもてなし」の姿です。

柔軟な発想で和食にミルクを取り入れる

和食とミルクの相性については、学校給食での扱いを含めて一部で否定的な意見もあるようです。まず学校給食の牛乳に関しては、ミルクが栄養満点の食品であり、体のために飲むべきものだということを、子どもたちにきちんと教える必要があるでしょう。

ミルクという食材と和食の相性については、僕は合わないとは全く思いませんね。うちの店のコース料理では、お通しは東京産モツァレラチーズを使った茶わん蒸しを出しています。米粉とミルクで練り上げたベシヤメルソースをカニ味噌に混ぜた甲羅焼きもあります。他の料理でも生クリームやバターを隠し味に入れることはよくあります。合わないから使わないではなく、食材の特徴を理解して上手に取り入れていく柔軟性が必要。それこそが日本料理のセンスであり、料理人の腕の見せ所でもあるのです。

例えば、いま見直されている甘酒とミルクのコラボレーションで、栄養的に高機能な甘酒に、あるいはクエン酸の豊富な黒麹と組み合わせて、和のスポーツドリンクに。こういうアイディアはどんどん出てきます。それをアイディア段階で終わらせず、料理として磨き上げて形にして発信できるのが、僕たちプロの強みです。ミルクは個人的にも大好きなので、和食の分野から新しい可能性を提案できたらいいなと思っています。



野永 喜三夫 氏

料理人・日本橋ゆかり 三代目店主

新連載 サポートメンバーインタビュー

Jミルクの情報と活動 業界内でも共有・活用を



高桑 唯雄 氏

森永乳業株式会社 常務執行役員

Jミルクと一緒に活動していただいている関係者の皆さんに、今後の期待や提言を語っていただくコーナー。

いま業界が一体となって取り組むべき課題は。

日本の生乳品質は世界一です。私たちメーカーは国産の原料を使った商品を通じて、ミルクの価値をお客様に伝えていきたいと考えています。その根本である生乳生産量の減少は、業界にとって大きな課題です。Jミルクが中心となった、生産基盤の強化と安定的な乳量の確保に向けた取組みは評価しています。

牛乳乳製品の価値向上や訴求のあり方については。

流通業界にとって牛乳は売り上げを稼ぐ日配品の中心とされてきましたが、最近は価格ではなく価値で訴求すべきという声が大きくなりつつあります。価値をわかりやすく伝え、食べ方のシーンを含めて提案する取組みが、メーカーにも求められています。

例えば、季節に応じて旬の野菜をメインに、チーズなどの乳製品を添えることで野菜のおいしさを引き出すといった、お客様目線でのメニュー提案が有効で、こうした提案を通じて食材の機能や価値を伝えることが大切です。

その一環として、当社の牛乳パッケージに乳和食のレ

シピ情報を掲載したところ、流通の現場から売り場でもメニューを掲出したいといった声が出始めています。価格から価値訴求への転換につながる取組みとして、今後も継続したいと思っています。

Jミルクの活動への評価や、今後の取組みへの提案を。

現状の活動を深掘りすると同時に、Jミルクの活動内容を業界内にもっと伝える必要があります。

私も専門部会に携わるようになって、初めて知った活動が多くありました。社内でもマーケティングや研究開発の部署では、Jミルクの統計データやエビデンス情報を有効に活用していますが、それ以外の部署での認知は不十分という印象です。

営業の参考になるようなセミナーも開催されているので、社内でも積極的な参加を呼びかけていきたいと思います。



Jミルクの活動日誌

12 December

- ② 第45回メディアミルクセミナー
- ③ 栄養指導実践セミナー(三重)
- ③ 乳和食のすすめ研修会(函館)
- ⑦ 第1回生乳検査精度管理委員会
- ⑧ 第3回マーケティング委員会
- ⑪ 学生研究成果報告会
- ⑬ 第4回需給委員会
- ⑬ 乳和食のすすめ研修会(山梨)
- ⑭ メディア懇談会

1 January

- ⑦ 栄養指導実践セミナー(高知)
- ⑪ 第9回乳の学術連合運営委員会
- ⑪ 第5回課題検討委員会
- ⑬ 第5回需給委員会
- ⑭ 乳和食のすすめ研修会(旭川)
- ⑬ 第2回免疫調整機能分科会
- ⑰ 第2回ライフステージ分科会
- ⑱ 第2回生産流通専門部会
- ⑱ 第2回リラックス安眠分科会
- ⑳ 第3回理事会
- ㉒ H29「食と教育」学術研究審査委員会
- ㉒ H29「社会文化」学術研究審査委員会
- ㉒ 第2回運動スポーツ分科会
- ㉒ 乳の日本食文化融合に関する勉強会(第3回)
- ㉒ 栄養指導実践セミナー(岩手)

2 February

- ① 29年度需給見通し、特別対策事業説明会(東京)
- ② 29年度需給見通し、特別対策事業説明会(大阪)
- ③ 第4回マーケティング委員会
- ⑧ 29年度需給見通し、特別対策事業説明会(名古屋)
- ⑨ 29年度需給見通し、特別対策事業説明会(岡山)
- ⑩ 29年度需給見通し、特別対策事業説明会(福岡)
- ⑭ 第2回マーケティング専門部会
- ⑰ 第4回理事会
- ⑳ H29「健康科学」学術研究選考委員会(幹事会)
- ㉒ 29年度需給見通し、特別対策事業説明会(仙台)
- ㉒ 29年度需給見通し、特別対策事業説明会(札幌)

今後のスケジュール 平成29年4月1日からの会議・行事の開催予定を掲載いたします。

日程	会議・行事	開催地	内容
4. 4	「牛乳の日・牛乳月間」新戦略推進会議	Jミルク	新しい牛乳の日の戦略説明ほか
4. 5	健康科学会議幹事会	Jミルク	平成29年度活動計画 ほか
4. 11	第1回マーケティング委員会	Jミルク	牛乳の日・牛乳月間の推進について ほか
4. 12	平成29年度Jミルクブロック会議 大阪会場	大阪市	酪農乳業産業基盤強化特別対策事業について ほか
4. 13	平成29年度Jミルクブロック会議 岡山会場	岡山市	酪農乳業産業基盤強化特別対策事業について ほか
4. 14	平成29年度Jミルクブロック会議 福岡会場	福岡市	酪農乳業産業基盤強化特別対策事業について ほか
4. 18	平成29年度Jミルクブロック会議 東京会場	東京・中央区	酪農乳業産業基盤強化特別対策事業について ほか
4. 19	乳の学術連合運営委員会	Jミルク	平成29年度活動計画 ほか
4. 20	平成29年度Jミルクブロック会議 仙台会場	仙台市	酪農乳業産業基盤強化特別対策事業について ほか
4. 21	平成29年度Jミルクブロック会議 名古屋会場	名古屋市	酪農乳業産業基盤強化特別対策事業について ほか
4. 25	平成29年度Jミルクブロック会議 札幌会場	札幌市	酪農乳業産業基盤強化特別対策事業について ほか
4. 27	乳の日本食文化融合に関する勉強会(第4回)	東京・中央区	国士舘大学・原田教授講演(日本の食文化史概論) 最終回
5. 18	第46回メディアミルクセミナー	東京・中央区	未来のアスリートのための実践的スポーツ栄養学 神奈川県立保健福祉大学 鈴木志保子先生
5. 30	第1回理事会	Jミルク	平成28年度事業報告・決算等 定時総会に付議する事項
6. 3	乳の学術連合 学術フォーラム	東京・港区	テーマ「生活習慣病予防における最新ミルクの研究とその活用(仮題)」
6. 16	定時総会	KKRホテル 東京	平成28年度事業報告・決算、任期満了に伴う役員選任について ほか

グループ紹介コーナー

「Jミルクで働くスタッフを紹介します。」
今回は総務グループです。



総務グループ（左から及川、芦澤、成清、関）

総務グループの活動紹介

総務グループは、4月から及川、関、成清、芦澤の4名体制になります。新体制のスタートとなりますが、新たに始まる酪農乳業産業基盤強化対策事業実施に向けた体制づくりや皆様からの拠出金の運営・適切な基金管理の実行に向けて全員が意識を高め業務を進めて参りたいと思っています。

Jミルクは様々な企業文化がまじりあったユニークな職場です。職員の半数を出向者が占めるため、プロパーそれぞれの専門的な知識や経験に触れる機会が多く、人材育成にも一役買っています。数値目標が定めづらいJミルクの活動ですが、職員それぞれがミッション達成に向けて意識を高めあいながら、業務の効率化を図り改善を続けていくことも必要です。総務グループは、裏方から職員をサポートし前向きで明るい職場づくりに邁進してまいります！

- まだまだ寒い日がありますが、沈丁花やこぶしの花も咲き始めて随分春めいてきました。以前毎日利用していたバス停の前にアジサイの株が植わっていて春先はほとんど枯れ木の様。でもかなり早くから緑色の葉芽がつくんですね。じっとしているけどある日動き始めるんです。その動向を毎日眺めるのが日課になっていたことがありました。
- 酪農乳業産業基盤強化特別対策事業については、2月中旬に全国7ヶ所で事業の経過と概要の説明会を開催しましたが、本事業に対しては関心の向きも多いことと思いますので、本号でも取り上げました。今年6月の「牛乳の日・牛乳月間」は、これまで準備を重ねてきた新しい戦略設計に基づいて、「World Milk Day」をイメージした新しいロゴマークを制定するなどして、より酪農乳業一体的な取り組みを推進する計画です。是非ご一読ください。このほか、毎年恒例の「牛乳乳製品に関する食生活動向調査」2016年版の紹介、平成29年度事業計画、牛乳乳製品の需給見通しと、それを踏まえた今後の課題と対応についてなど、大変充実した内容でお届けします。(K. H)

3団体連携で「おいしいミルクセミナー」開催

日本乳業協会では、中央酪農会議、Jミルクとの共催で昨年に引き続き一般消費者向けセミナー「おいしいミルクセミナー」を6月1日(木)の「牛乳の日」より、全国3カ所で開催する。同セミナーでは、研究者による「牛乳乳製品の栄養的重要性」をテーマとした講演や、小山浩子先生(料理研究家)による「乳和食」の試食会も含めたセミナーも行われる。

■ おいしいミルクセミナー

主 催：一般社団法人日本乳業協会
共 催：一般社団法人中央酪農会議
一般社団法人Jミルク

■ 開催スケジュール(予定)

日 時：6. 1(木) 東京会場(パレスホテル立川)
講 師：上西 一弘教授(女子栄養大学)、小山 浩子先生

日 時：6.27(火) 熊本会場(ホテル日航熊本)
講 師：井越 敬司名誉教授(東海大学)、小山 浩子先生

日 時：10.30(月) 仙台会場(仙台ロイヤルパークホテル)
講 師：齋藤 忠夫教授(東北大学大学院)、小山 浩子先生

牛乳乳製品と栄養健康の最新知見を発信

Jミルクの連携組織である「乳の学術連合」では、6月3日に都内で学術フォーラムを開催する。今回は、牛乳乳製品健康科学会議の研究活動における最新知見を酪農乳業関係者や研究者に発表するとともに、最近の栄養学の動向も踏まえながら牛乳乳製品の健康栄養機能のエビデンス活用について考える機会として開催する。

■ 乳の学術連合・学術研究フォーラム

主 催：乳の学術連合(牛乳乳製品健康科学会議、
乳の社会文化ネットワーク、牛乳食育研究会)
共 催：一般社団法人Jミルクほか

■ 開催スケジュール(予定)

テーマ：生活習慣病予防における最新ミルクの知見とその活用(仮)

日 時：6. 3(土) 13:00 ~ 17:00
会 場：虎ノ門ヒルズフォーラム・メインホール
〒105-6305 東京都港区虎ノ門1-23-3 虎ノ門ヒルズ森タワー 5F

「わかりやすい最新ミルクの研究リポート」Webで配信

「乳の学術連合」は、健康科学・社会文化、食育などの多様な領域で毎年30件ほどの学術研究を行っている。その中から、特に優れた研究成果として認められたものを、誰でも研究内容が理解しやすいよう分かりやすく「研究リポート」としてまとめた。今後も研究結果がまとまり次第、JミルクWebサイトで配信していくので、ぜひ、ご利用ください。



WebサイトからPDFのダウンロードも可能 <http://www.j-milk.jp/tool/index.html>

j-milkリポート vol.24 発行日/2017年3月 編集・発行/ **j-milk** 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/jmilkjp>