

# J-MILK REPORT

私たちはミルクでつながっています。

SUMMER 2021 Vol. 41



# SDGsという共通言語が 地域乳業の可能性を高める

SDGs（持続可能な開発目標）への貢献を企業経営に取り入れる動きが広がっています。今回は、すでに活動を行っている地域乳業の経営者に、具体的な実践内容や社内外への波及効果などをお聞きしました。SDGsという新たな視点が、ステークホルダーとの関係性を強化し、地域における乳業の存在価値を高める可能性が見えてきます。（聞き手 前田浩史・前Jミルク専務理事） \*座談会開催日：2021年6月2日

## 事業環境の変化に対応し 社員の幸福・健康の重視へ

**前田浩史（以下、前田）** 酪農乳業界ではこの10年ほど、価格競争から価値競争への転換が進んできました。

さらに近年は、価値競争の中身も変化しつつあります。今後は商品の機能性だけでなく、企業と地域社会、消費者が共通する価値を見出し、それを可視化して企業活動や商品に反映させることが、地域乳業の価値競争力を高めることになるといえます。

今回取り上げるSDGsは、ミルクのバリエーションに参加する人々が新たな価値を見出すための「共通言語」であり、地域の乳業メーカーにも大きな可

能性をもたらすものと思っています。

SDGsの具体的な活動内容の前に、両社の経営の現状をお聞きます。

**中田俊之氏（以下、中田）** 私は先代社長の父から2014年に経営を引き継ぎました。当初掲げた経営方針は、「事業規模の拡大」「ブランド力強化」「酪農乳業界への貢献」を軸にしました。

近年の事業環境の変化やコロナ禍、SDGsへの対応といった点も踏まえて方針を見直し、今年から「社員の幸せ、健康、成長」「酪農乳業文化の普及」「利益の確保と健康価値の開発」へと転換を図っているところです。

社員が幸せを感じ、感謝し合える会社をつくることには、経営者として強い思い入れがあります。私は前職が医者ですので、社員の幸せの基盤となる健康増進

には特に力を入れていきたいと考えています。SDGsへの対応はこの軸に位置付けています。

乳文化の普及は先代も熱心に取り組んできたテーマで、父は世界150か国から5000点以上の酪農乳業関連の史料を収集し、国内唯一の牛乳博物館を整備しました。この施設のさらなる充実も図りながら、今後も酪農乳業文化の普及に貢献していきたいと思っています。

**前田** 規模の拡大を目指す当初の方針を転換されたのにはどういう背景があるのでしょうか。

**中田** 事業規模が大きくなるほど、社員たちがある意味で疲弊していると感じたのです。その姿を見て、私が経営を引き受けた目的は何かと考えたとき、その大きな一つが社員の幸せの実現なの



「社内体制や目標設定などトモエ乳業さんの事例は勉強になります」（四国乳業・三好氏/右）。「シトラスリボンのような活動を当社もやってみたいです」（トモエ乳業・中田氏/中）。



## 地域乳業の経営者が議論できる場づくりを

中田 俊之 (なかた としゆき) 氏  
トモエ乳業株式会社 代表取締役社長

1969年古河市生まれ。獨協医科大学卒(医学博士)。循環器内科医師として活動後、2009年より同社副社長、2014年より現職。「業界が一体となってSDGsに取り組むためには、私たち地域乳業の経営者が議論できる研究会のような場が必要。」ミルクさんもぜひ支援してほしい」と話す。



### 地域の力を生かした経営で 社会の活性化に貢献する

三好 晶夫氏(以下、三好) 私が社長に

だと思いきりました。  
前田 シェア拡大を目指す飽くなき価格競争は社員の方々にも負担になるので、モチベーションが高まらず、新規の優れた人材も集まりにくいといった状況が起こり得ます。現在でも多くの地域乳業が抱えている課題かもしれません。  
続いて三好社長、お願いします。

就任したのは6年前です。当初に打ち出した経営成長戦略は、「営業力と発信力の強化により年商200億円を目指す」「産官学や地域連携で新商品開発を図る」「地域素材の機能性で優位に立つ」「酪農振興で地域創生に寄与する」の4つが柱です。

産官学連携は、当社のような中小の乳業メーカーが価値競争に立ち向かうための有効な手法と考え、企業の研究開発力と地元の行政、大学・研究機関の知見を総結集して商品開発を図ってきました。また地域素材の活用では、特産の柑橘類の栄養分など機能性素材を使った独自商品を開発しています。

当社は農協と国や県の資本出資を受けていることもあり、地域への貢献が経営上の命題です。酪農振興や食文化の教育・普及など地域に溶け込んだ活動を通じて、地域社会の創生、活性化に寄与することも常に意識しています。

前田 この6年間の経営をどう評価されていますか。

三好 営業力と発信力では社員の意識や士気の高揚が見られ、ラッピングバスの運行など、地域社会に発信する活動に喜びを感じてくれています。

新商品開発では、4品を消費者庁から機能性表示食品として認めていただきました。うち1つは自社での臨床試験を経て、認定が受けられたことも大きな成果です。

前田 トモエ乳業さんは、農協系資本が入っている四国乳業さんとはステークホルダーとの関係性が異なると思います。地域の消費者や、そこに近い流通現場に対してはどのような関係づくりをされていますか。

中田 前述した牛乳博物館を通じた情報発信も、企業の取り組みを地域の皆さんに知っていただく機会と捉えています。

当社は東日本大震災後に、耐震性を強化した第2工場の建設や予備電源の導入など、災害に強い生産現場づくりを進めてきました。こうした設備を流通関係者にも見てもらうことで、リスク対応力があり、地域に商品を安定供給できるという当社の価値をお伝えしています。

### 牛乳を啓発ツールに活用し 「シトラスリボン」を支援

前田 それぞれのアプローチで、地域における存在価値を高めておられる様子がわかりました。

次にSDGsに関する具体的な活動内容をお聞きしますが、その前段として、企業によるSDGs活動の視点を整理しておきます。

一つは、企業の社会的責任という観点です。経済的利益の追求だけでなく、社会の課題解決に関わることが求められていて、その取り組みがブランド力の強

## 酪農乳業界としての総合的な達成目標も必要

三好 晶夫 (みよし あきお) 氏  
四国乳業株式会社 前代表取締役社長

1955年松山市生まれ。2015年、愛媛県農林水産部長を定年退職後に同社社長に就任し、経営改善に手腕を発揮。「SDGs達成に向けた酪農乳業界としての総合的な数値目標があると、個別企業も張り合いを持って取り組める。ミルクさんにはそうした目標設定もお願いしたい」と提案する。



化にもつながる。逆に不十分だと、企業の評価・評判が損なわれる可能性がります。

二つめは、企業のビジネスリソースを活用することです。お金を出して社会的活動を支援するのではなく、自社の商品や施設などを活用してSDGsに貢献することは、地域社会やステークホルダーと共通言語を持つことになるので、互いの関係性がより強化されます。

三つめは、四国乳業さんの柑橘類を使った商品開発のように、地域の資源を活用すること。商品の価値を高めると

同時に地域の価値も高めることで、企業がより大きな存在になります。そうした活動は社員の方々の意欲向上だけでなく、優れた人材の獲得にもつながるでしょう。

以上の視点も踏まえて、社内での議論や活動の現状、地域への働きかけなどをご紹介します。

**三好** 当社は2021年度事業計画の社会貢献の項目に、初めてSDGsの推進を盛り込みました。

Jミルクさんの「提言」なども参考に企業として何ができるかを模索し始めた時期に、「シトラスリボンプロジェクト」の存在を知りました。愛媛県の大学教員を中心とするグループが提唱した、新型コロナウイルスの感染者や医療従事者への偏見や差別をなくしようという社会運動です。



新型コロナウイルス関連の偏見や差別の防止を呼び掛けるシトラスリボンプロジェクト。四国乳業は牛乳パッケージを活用した啓発や、ピンバッジやポスターの配布などで活動を支援した。

当社もぜひ支援したいと考え、5月から自社ブランド牛乳のパッケージに、シンボルマークのリボンと活動趣旨を記載してPRするとともに、1本につき1円を行政のコロナ対策基金に寄付することにしています。

合わせて啓発用のポスターとシトラスリボンのピンバッジを制作、配布しています。この取り組みにはJミルクさんの基金事業から補助を入れていただいております。

こうしたツールを使ってシトラスリボン運動を展開することが、SDGsが目指している社会の実現、みんなが笑顔で過ごせるまちづくりに寄与するものと考えています。

**前田** 地域や酪農家さんの反応はいかがですか。

**三好** 支援開始時の県知事への報告会が報道され、酪農家さんからも評価をいただいています。ポスターを掲げて特設売り場をつくる地元スーパーもあり、同じくプロジェクトに賛同しているダイエーさんが近畿圏の店舗でフェアを開催された際には、当社の牛乳のオーダーもいただきました。

**日常的な活動の積み重ねで家庭や地域に輪を広げる**

**前田** トモエ乳業さんの取り組みの経緯と現状はいかがですか。

① ② ③

① 広島大学と共同開発した「8020ヨーグルト」。虫菌や歯周病を抑えるL8020乳酸菌を使用し、国内で初めてオーラルケア効果をうたう機能性表示食品として承認された。② 地域への情報発信ではラッピングバスも活用。③ 地域社会とのコミュニケーションの場として実施しているサイクリングのイベントには、趣味はロードバイクという三好元社長も愛車で参加する。

四国乳業株式会社 <https://www.rakuren.co.jp/>  
 〒791-0397 愛媛県東温市南方955-1  
 TEL 089-966-1200



**中田** 当社がSDGsに取り組みきっかけになったのは、2019年6月の社内責任者会議です。「全社でSDGsに取り組みたい」と私から提案したところ、満場一致で賛成してくれまして、各部署の社員が参加するプロジェクトチームが立ち上がりました。

2020年は、SDGsのテーマを示すカードやバッジを社員に配布して啓発を図りながら、各部署での具体的な実践を始めました。ペーパーレス化や再生利用の推進、省エネなど、日常的に取り

組めるSDGs活動ですね。また企業としても、新たに太陽光発電を導入しています。今年は「次世代を見据えよう」を社内スローガンとし、活動のさらなる充実を目指しているところです。

私は、企業がSDGsに果たす大きな役割の一つが、社員を通じて家庭や地域へと活動の輪を広げていくことだと思っています。そのためにも、まずは社員たちにSDGsの目的をしっかりと理解してもらい、身近なところで行動してもらうことを大切にしています。





- ① プロジェクトチームが今後の活動方針を検討するワークショップ。各自が出した活動アイデアをSDGsの17のゴールに分類し、社会への貢献度や経営上の優先度といった指標で評価する。
- ② 自社のCSRとSDGsの考え方や事例をまとめたパンフレットを作成し、社内外の啓発に活用。
- ③ 従来のCSRの取り組みをSDGsの観点(健康・栄養、環境、人と社会)から再定義。より包括的で自社の成長基盤にもなるCSR活動を目指している。

トモエ乳業株式会社 <https://www.tomoemilk.jp/>  
 〒306-0235 茨城県古河市下辺見1955 TEL 0280-32-1111(大代表)

SDGsへの取り組みを始めたのと同時に、社員たちが月に1回、会社周辺の清掃活動を行うようになりました。SDGsの視点で地域とのつながりを意識することが、新たな行動にもつながっているのかなと思います。

今後、こうした地域に根付いた身近なSDGs活動を続けていきたいです。現在は状況的に難しいですが、私自身はイベント好きでもあるので、地元イベントへの参加などを通じて啓発を図り、古河という地域を盛り上げていきたいと思っています。

**前田** 社員が社会的意識を持ち、自ら

アイデアを出して行動し、それを会社の経営にも関連付けていくことが、最も生産性の向上につながると言われます。生産性向上とは意欲と能力の開発ですから、中田社長が掲げる社員の幸せと成長という経営方針とも合致し、今後確実に成果が出てくるのではないかと感じました。

SDGs活動においては目標設定も重要で、数値目標を掲げて実践することにより、達成感を確認すると同時に社会にも成果をアピールすることができます。温室効果ガスの排出削減目標や再生可能エネルギーの利用効率などはその代表

例ですが、乳業としてどのような目標を設定されていますか。

## 地域での一体的取り組みがバリューチェーンの強化に

**中田** 今年の活動方針の一つに「SDGsの具現化」を掲げ、プロジェクトチームを中心に各部署での目標をまとめています。例えば排液の50%削減、カーボンの10%削減、ペーパーレス化や認証紙の利用率向上、二酸化炭素排出量の削減など。私が全社的な数値目標を示すというより、社員たちが率先して部署ごとの達成目標を数値化してくれているのが現状です。

**三好** 当社はSDGsの数値目標の設定はできていないのですが、包材やロスのカットなどは従来のコスト削減の枠内で目標を定めています。トモエ乳業さんの素晴らしい事例をお聞きして、こうした既存の活動にSDGsの考え方を取り入れることによって、目標数値を整理できるのではないかと思います。

合わせて、酪農場との連携強化も今後の課題です。牧草地が持つ環境浄化機能や国土保全機能などをアピールして、持続可能な地域づくりで酪農が貢献していることを伝えたい。地域の生産者や若手後継者の皆さんとも議論しながら、数値目標を検討し、連携して取り組んでいくことが重要だと考えています。



トモエ乳業の本社工場に併設されている牛乳博物館では、先代社長の中田俊男氏が世界中から収集した5000点以上に及ぶ貴重な史料を展示。一般見学も受け入れている(要事前予約)。

**前田** 四国乳業さんが素晴らしいのは、三好社長のリーダーシップに加えて、行政や生産者、さらには生協など、バリューチェーンを構成する全ての主体が一緒になって議論できる環境、条件があることです。これは、地元の酪農家をオーナーとして持つ「農協乳業」の強さです。SDGsを共通言語にすることでその強みを発揮し、全てのステークホルダーが一体となって取り組めるという意味で、地域乳業はSDGs活動の実践的なモデルになり得ると私は思います。

両社の活動事例やノウハウも参考に、今後多くの地域乳業がSDGsを経営に取り入れ、実践していくことを期待します。本日はありがとうございます。

WEBサイトの掲載はこちら



# 「国連食料システムサミット」に向けたコミットメントを公表

SDGsの達成に向けて、世界の食料システム(食料の生産と消費の方法)を持続可能なものへと改革することを目指し、国連が今年9月、「国連食料システムサミット」を初めて開催します。食料安全保障や食品ロスの削減、環境との調和、女性・若者の雇用創出など、酪農乳業とも関わりの深いテーマが議論される予定です。



開催を前に、世界各国の政府や企業、関係団体などが、食料システムの持続可能性を高めるための解決策やコミットメントを公表しています。Jミルクも農林水産省の呼びかけに応じ、日本の酪農乳業独自のコミットメントを公表しました。

## 5つのテーマ

同サミットでは、持続可能な食料システムの目標として5つのテーマを設定し、解決策を議論します。11月の「国連気候変動枠組条約第26回締約国会議(COP26)」、12月には「東京栄養サミット2021」が続き、2021年は食料供給・消費や環境をめぐる議論が加速する見込みです。



### 質(栄養)・量(供給) 両面にわたる 食料安全保障

食料の安定供給、  
食料の安全保障の  
確立



### 食料消費の 持続可能性

食育、健康的な食  
事、食品ロス削減、  
地産地消



### 環境に調和した 農林水産業の 推進

農林水産業が環境  
に及ぼす影響への対  
処(含デジタル化)



### 農山漁村地域の 収入確保

女性や若者を対象と  
した農山漁村での雇  
用創出と生計の安定



### 食料システムの 強靱化

新型コロナを踏まえ  
た食料サプライチェ  
ーンが強靱化

## 持続可能な食料システムの実現へ世界の酪農乳業が連携

国際的な酪農乳業組織であるGDP(グローバルデイリープラットフォーム)およびIDF(国際酪農連盟)は、世界の酪農乳業が連携して取り組んでいる「学校給食プログラム」「酪農乳業ネットゼロへの道筋」などのプロジェクトを推進するとともに、国連および各国に対して、経済・食生活・環境面での酪農の価値を最大限活かすような解決策の検討を求める共同声明を発表しています。

詳細はこちら



## 日本では農林水産省の呼びかけに59の企業・団体が賛同

同サミットの趣旨に賛同する企業や自治体のほか、酪農乳業関係では、明治、森永乳業、雪印メグミルク、ヤクルト、グリコグループがコミットメントを公表しています。Jミルクでは、GDPとIDFの共同声明も踏まえ、戦略ビジョン推進特別委員会などの検討を経て、日本の酪農乳業独自のコミットメントを策定しました。

農林水産省  
「国連食料システム  
サミット」関連サイト



## Jミルクの具体的な取り組みと目標

- 1 世界の酪農乳業セクターが進める「学校給食プログラム」の活動と連携し、子どもたちのバランスの取れた栄養に不可欠な学校給食牛乳の安定供給に貢献します。
- 2 牛乳乳製品の安定供給を通して、日本人の栄養課題であるカルシウム不足や塩分過剰を補いつつ、植物性食品と動物性食品をバランスよく組み入れた、持続可能で健康的な日本型の食事パターンの維持に貢献します。
- 3 「アニマルウェルフェア・労働環境」「温室効果ガスの削減・物質循環型の生産」「家族経営の安定と発展、地域社会への貢献」について、数値目標を設定し推進に努めます。

## 酪農乳業の次の担い手育成や持続可能な取り組みを支援します

Jミルクの「酪農乳業産業基盤強化特別対策事業」では、酪農生産基盤の強化と国産牛乳乳製品の高付加価値化の両面から、酪農乳業の現場を支援しています。2020年度からは生産基盤強化策の一つとして、新規就農を目指す人々や酪農後継者の研修の場づくりを助成する、担い手育成支援事業がスタート。こうした助成事業や地域のサポートを得ながら、若い世代が酪農家としての一歩を踏み出しています。

### 2020年度「研修支援」事業活用に インタビュー



#### 横山 慎弥 (よこやま しんや) さん・芽依 (めい) さん (北海道・北はるか農協)

千葉県出身の横山慎弥さんと東京都出身の芽依さんのご夫婦。自給飼料生産へのこだわりから、まとまった土地が手に入りやすい北海道を選び、数年間の研修を経て昨年11月に中川町で新規就農しました。「新規就農者は当初の運転資金に不安があるので、Jミルクの助成事業や行政などの支援事業はありがたい」というお二人。世界的に環境への関心が高まっている中、酪農のイメージ向上も意識して、循環型の放牧酪農を行うことが目標です。「地域の皆さんのさまざまな助けがあって、この地で酪農を始めることができました。今後経営が軌道に乗って落ち着いたら、私たち同様、酪農に新規参入したい方たちの力になりたいです」と語ってくれました。



#### 小川 翔吾 (おがわ しょうご) さん (神奈川県・JA全農かながわ)

神奈川県の実業家出身の小川さんは、大学での実習や東京・神奈川での牧場勤務を経て経営者を志し、後継者を探していた秦野市の小林牧場で第三者継承を目指すことにしました。昨年10月から同牧場で働き始め、今年4月に経営を継承。こうした形態での新規就農は県内では珍しく、さまざまな機関の支援や人とのつながりがあったからこそ実現できたと振り返ります。「まずは食品を扱う仕事であることを強く意識しながら、経営を安定させたい」という小川さん。「将来は、就農希望の方たちを支援したり、消費者交流にも興味があります。若い世代の就農を支援するJミルクの助成事業をもっと多くの人たちにも知ってほしいです」と話してくれました。



### 2020年度の実績報告

#### ① 酪農生産基盤強化総合対策事業(生産者向け助成事業)

112団体から申請があり、助成金額の合計は211,477千円(北海道89,984千円、都府県118,433千円、その他(全酪連等)3,060千円)となりました。コロナ禍の中、5か年事業の初年度でしたが、新たなメニューである「担い手育成対策」などへの積極的な申請をいただきました。

#### ② 国産牛乳乳製品高付加価値化事業(乳業者向け助成事業)

「技術・人材開発研修等」で3団体に対し計596千円を支援。さらに、1団体から「地域連携商品開発等」で2か年事業の申請があり、現在実施中です。

2021年度は昨年を大幅に上回る申請をいただいております！  
詳細はWEBサイトをご覧ください

Jミルク 生産基盤

検索



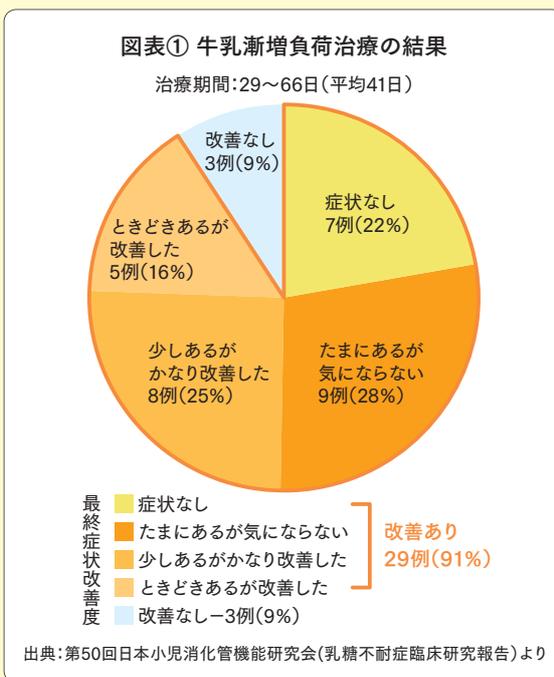


ネットなどのメディアを通じて、牛乳乳製品に関するたくさんの情報が発信されています。科学的な知見やデータだけでなく、中には真偽のはっきりしない“ウワサ”や“ギモン”も。このシリーズでは、そんな気になる疑問を取り上げて、Jミルクの担当者が最新の研究成果を基にわかりやすく解説します。



## 牛乳でお腹がゴロゴロ…良くする方法はある？

**A** 牛乳乳製品に含まれる「乳糖」の消化不良による腹痛や下痢などの不快症状を、「乳糖不耐」といいます。決して病気ではなく、乳糖の消化酵素の分泌が大人になるにつれて少なくなるため、「体質だから」とあきらめている人も少なくないでしょう。最新の研究から、乳糖不耐の人でも、牛乳を少量から徐々に増やして飲み続けることによって、お腹をこわさず飲めるようになるという結果が臨床試験で報告されました。乳糖は、「善玉菌」であるビフィズス菌や乳酸菌の栄養源（餌）になります。このように、有用菌の餌となって「善玉菌」を活性化し、腸内環境の改善に寄与する食品を「プレバイオティクス」といいます。乳糖もまさにプレバイオティクスの一つです。



FACTBOOK「よくわかる！乳糖不耐」(Jミルク)



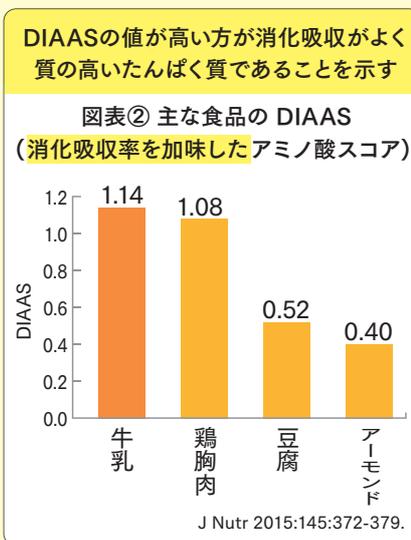
Jミルク よくわかる乳糖不耐

検索



## 牛乳のたんぱく質は消化が悪いの？

**A** 牛乳に含まれているたんぱく質の約80%は「カゼイン」です。カゼインは、私たちが牛乳を飲んだとき、胃の中では、胃酸によって固まり、ヨーグルトのような状態になります。たんぱく質を分解する消化酵素などが自由に入り込めるすき間の多い構造ですから、どんどん分解(消化)されていきます。消化が悪くなるわけではなく、逆に小腸滞留時間が延長され、より消化性は高まります。牛乳中のカゼインは、肉のように熱で変性させなくても、そのままの形で消化可能な構造を持っています。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。牛乳は、とても消化の良い食品なのです。



ファクトブック「乳たんぱく質のすべて」(Jミルク)



Jミルク 乳たんぱく質のすべて

検索



## 牛乳の乳脂肪は生活習慣病の原因になるの？

**A** これまで、生活習慣病の主な原因である肥満に対して、牛乳乳製品の摂取は含まれる脂肪量が多いことから肥満を助長すると捉えられてきました。しかし、最近報告された研究では、世界21か国、約15万人、約9年間の追跡調査によって、牛乳乳製品の摂取が、むしろ生活習慣病のリスクを低下させ、しかも、その効果は低脂肪乳の摂取よりも全脂肪乳の摂取の方が高いことが明らかになりました。牛乳に含まれる乳脂肪は、短鎖、中鎖、および長鎖脂肪酸の独自の構成を持っています。加えて、牛乳には乳たんぱく質やカルシウムなどのミネラルも豊富に含まれており、これらの成分の相互作用の結果として健康効果が発揮されている可能性があります。

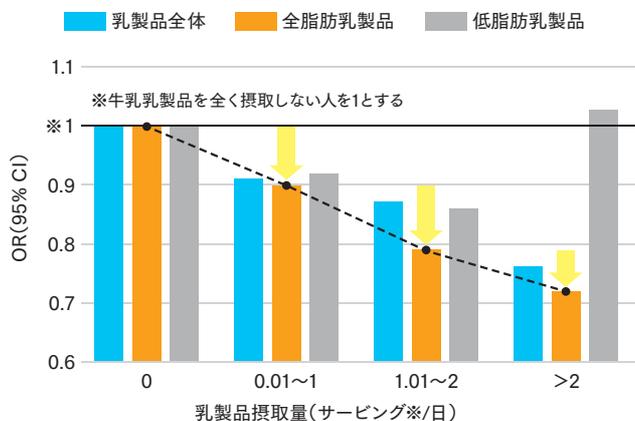
ACADEMIC RESEARCH Up date  
Vol.01 (Jミルク)



Jミルク アカデミックリサーチ

検索

図表③ 乳製品摂取量別のメタボリックシンドローム有病率 (OR:オッズ比)



※サービング=牛乳1グラス(244g)、ヨーグルト1カップ(244g)、チーズ1スライス(15g)、バター1スプーン(5g)

BMJ Open Diab Res Care 2020;8:e000826.を参考に作成



## 「牛乳を飲むと太る」ってほんと？

**A** 肥満を改善するには、食事で摂取エネルギーを減らす方法と、運動で消費エネルギーを増やす方法があり、さらに体脂肪量を減らしていくために低脂肪食を取り入れた減量プログラムを組み立てます。これまで、この低脂肪食を取り入れる際に、普通牛乳を低脂肪乳や無脂肪乳に変更して提供されていました。痩せ願望のある若い女性においては牛乳を摂ると太ると誤解している人もい

ようです。しかし、最近報告された研究では、牛乳摂取で腹囲やBMIが増加するのではなく、むしろ減少することが明らかになり、さらに、信頼性の高い研究によると、これからの減量食にはむしろ普通牛乳をつけることが、栄養素摂取と減量とを両立させる有効な方法であることが明らかにされています。(Nutr Rev. 2020;78(11):901-913.)

ACADEMIC RESEARCH Up date  
Vol.08 (Jミルク)



Jミルク アカデミックリサーチ

検索



### あ と が き



Shuji  
Ikegami

牛乳乳製品をめぐる気になる疑問について、皆さんの関心が高い「牛乳を飲むとお腹がゴロゴロする」をはじめとして、今回は4つのテーマについて、最新研究を交えて解説しました。特に、「牛乳を飲むと太るの？」については、肥満の方に「牛乳を控えましょう」と指導されるケースが根強く残っているのが現状です。牛乳乳製品に関する研究は日々進展しています。今後も最新研究に注目しながら、信頼できる情報に基づいて、皆さんの疑問にお答えしていきたいと思えます。気になる“ギモン”、ご連絡ください。✉ info@j-milk.jp



みんなの写真が見られるよ!

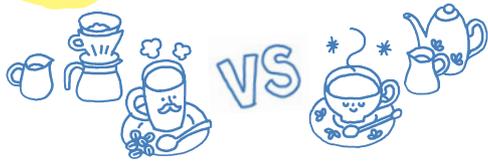


コロナ禍が続く中、2021年6月の「牛乳の日・牛乳月間」は、SNSを通して酪農乳業関係者や栄養士等のインフルエンサー、そしてミルクファンとつながることができました。生乳需給の季節変動に合わせた「2021年は丑年!」企画の第1・2弾について、心からの「ありがとう」を込めてご報告します。

2021年は丑年企画

検索

## 第1弾 気分があがる↑淹れ方にチャレンジ!



カフェオレ vs ミルクティー  
あなたはどちら派?  
全国調査

- [カフェオレ派]の投票が多かった地域
- [ミルクティー派]の投票が多かった地域
- 引き分け
- 投票が無かった地域



調査期間:2021年3月3日~5月14日

**期間** 2021年3月~5月

**目的**

- ★牛乳だけを使ったカフェオレとミルクティーで「牛乳消費拡大」
- ★生乳需給の季節変動についてあらためて周知

**内容**

- ★酪農乳業関係者が自ら企画を楽しむ
- ★牛乳と親和性の高いコーヒー・紅茶の業界とコラボする

### café au lait

#### 「アイスカフェオレ」の淹れ方

- 1 濃い目にコーヒーを淹れ、冷やしてアイスコーヒーを作る(市販品でもOK)
- 2 グラスにミルクとガムシロップを入れてよく混ぜる
- 3 ②に水を入れて、①のアイスコーヒーを水に伝わるようにゆっくり静かに注ぐ



全日本コーヒー協会 専務理事

大山 誠一郎 (おおやま せいいちろう) さん

楽しい企画に協力させていただきありがとうございました。アイスカフェオレ作っていただけましたか?とところで、カフェオレとカフェラテの違いはご存じでしょうか?カフェオレは一般に、ドリップコーヒーがベース、カフェラテはエスプレッソがベースのものです。皆さまはどちらがお好きでしょう?牛乳が多いからコーヒー牛乳が一番!ですか?? 😊

### milk tea

#### 「特濃アイスマルクティー」の淹れ方

- 1 100℃の熱湯を使うティーパーグ3個に熱湯 100ml
- 2 蓋をして10分蒸らす
- 3 たっぷり氷の入ったグラスに注ぎ(紅茶が白くなりますがそれでOK)牛乳を加える



日本紅茶協会

酒井 裕子 (さかい ゆうこ) さん

楽しいコラボ企画ありがとうございました!当協会でもミルクティー特集は人気のセミナーで、牛乳の種類による風味の違いをお楽しみいただいています。使う茶葉も、コクのあるインド産アッサム、渋みのしっかりとしたスリランカ産のウバ、赤い色がきれいなケニア紅茶もおすすめです。スパイスを入れたチャイも!こだわりだしたらとまりませんね♪

### milk sweets

#### 「ミルク氷でつくるゼリー」



気分があがるミルクレシピ

検索



料理家・管理栄養士

小山 浩子 (こやま ひろこ) さん

コーヒーと紅茶、どちらもミルクとは好相性で、何でもおいしく作れる組み合わせ。そのまま食べてもおいしい“ミルク氷”を混ぜるだけで、ぶるぶる固まるゼリーです。作る過程も楽しく、新たな牛乳の魅力を引き出せたように思います。今年の牛乳月間はJミルクさんの投稿を通して、全国のミルクファンにお会いできてとてもうれしかったです。やっぱり牛乳大好き♥



ミルクでつながる、ありがとうの輪

第2弾

#ミルクのバトンリレー 2021

2021年度はInstagramを中心に展開。業界関係者の参画やコラボ企画、記事広告へのご活用により、投稿数が昨年度より増加しました。



期間

2021年6月~8月

2020年度との変更点

①参加対象

酪農乳業関係者に加え、一般のミルクファンも参加者枠に追加

②告知方法

年始からの事前案内とショートムービーによる呼びかけ

③特典

- 抽選でプレゼントが当たる
- 参加者の写真を動画化

取り組み事例

①塚田牛乳(新潟県)

社内で#ミルクのバトンリレーを開催



②おおのミルク工房(岩手県)

酪農家への応援メッセージ企画と連携



③よつ葉乳業(北海道)

広報担当のみるるちゃんが紹介



④群馬県牛乳普及協会

上毛新聞に掲載

⑤栃木県牛乳普及協会

下野新聞に掲載

⑥東北生乳販売農業協同組合連合会

フリーペーパーやWebサイトで紹介

※他にも多くの方にご活用いただきました。

SNS投稿結果

集計期間:2021年6月1日~6月30日

#ミルクのバトンリレー2021

- Instagram 1069件 (2020年 54件)
- Facebook 79件 (2020年 54件)
- Twitter 79件 (2020年 3件)

#牛乳の日

- Instagram 829件 (2020年 687件)
- Facebook 102件 (2020年 52件)
- Twitter 815件 (2020年 444件)

#牛乳月間

- Instagram 798件 (2020年 576件)
- Facebook 110件 (2020年 17件)
- Twitter 121件 (2020年 309件)

ありがとう動画

ミルクサプライチェーンとミルクファンの双方向の感謝の気持ちをひとつにつなげ、8月に公開予定。



予告

第3弾

「ご当地自慢! #私のミルク鍋」  
2021年12月~2022年3月予定

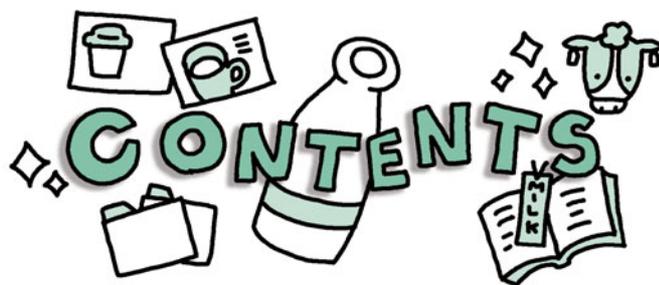
冬の不需要期に牛乳をたっぷり使い、地域性もPRする「ご当地自慢! #私のミルク鍋」企画を計画中。お知らせは11月予定!



公式Instagramをフォローしてね!



# 酪農乳業のいまがわかる Jミルクの最新コンテンツ



国内・海外の酪農乳業とサプライチェーンの現状から、SDGsの観点も含めた牛乳乳製品の価値、乳業者にとって課題となっている学乳の風味変化問題への対応法まで、最新の情報をわかりやすくまとめたJミルクの各種コンテンツをぜひご活用ください。

## 日本のミルクサプライチェーン2021



Takahiro  
Watanabe

生産流通グループ 主任 渡邊 崇宏

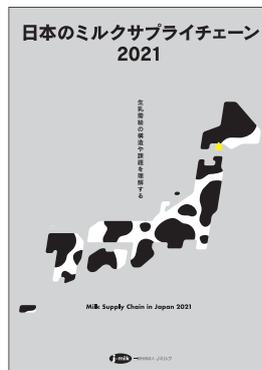
生乳需給に係る現状の構造や課題について、業界であらためて認識を共有し、今後の課題解決に向けた“きっかけ”のひとつになればという思いで制作しました。グラフや図をたくさん使って読みやすくしましたので、日々の業務でご活用いただければうれしく思います。

詳細は  
こちら



Jミルク 日本のミルクサプライチェーン

検索



## ファクトブック「栄養とSDGsと牛乳・乳製品」



Shuji  
Ikegami

学術調査グループ 部長 池上 秀二

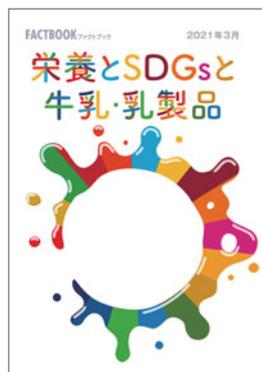
世界は今、「誰も取り残さない」という誓いのもと、貧困や飢餓の撲滅、持続可能な社会を目指し取り組みを続けています。栄養は、これら「持続可能な開発目標(SDGs)」と密接に関わっています。その中で牛乳乳製品はどういった役割を果たすのか。わかりやすく解説しました。

詳細は  
こちら



Jミルク 栄養とSDGs

検索



## 学校給食用牛乳における風味変件事案対応マニュアル



Masanori  
Yamazaki

生産流通グループ 部長 山崎 将至

学校給食用牛乳で、もし風味変件事案が発生したらどのように対応すべきかを乳業者向けとして取りまとめました。平時にすべきこと、事案発生時にすべきこと、何に注意すべきかなどを時系列的に、検索しやすく作成いたしました。参考にしていただければ幸いです。

詳細は  
こちら



Jミルク 風味変化マニュアル

検索



## 酪農乳業の国際比較研究会報告書 (2021年3月開催)



Jun  
Orihara

国際グループ 次長 折原 淳

2014年にスタートした「酪農乳業の国際比較研究会」は7回目となりました。2020年度のテーマは「持続可能な酪農の形成プロセスを考える」。初めてのオンライン開催で、Jミルクの事務所を“基地局”として配信。海外からの参加者も含めて約200名に視聴いただきました。

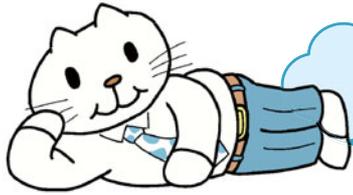
詳細は  
こちら



Jミルク 国際比較研究会報告書

検索





健康診断でメタボ予備軍って  
言われちゃった〜

ジェイさん (30代・男性)  
ラーメンとビールが大好き。  
今まで健康を気にしたことがなく、  
好きなものを食べ、  
運動もしない生活をおくっている。

栄養指導の先生



食生活の改善が必要です。  
「eラーニング・乳和食基礎講座」で  
一緒に学びましょう。

STEP 1

## 私たち日本人の食生活

### 目標 日本人の食生活の現状と課題を理解する

「人生100年時代」といわれるほど超高齢化が進んでいる日本社会。長い人生を健康的に過ごすために、私たちは毎日の食生活の中でどのようなことに注意しなければならないのでしょうか?

よく耳にする「生活習慣病」や「高血圧」。気をつけなければいけないのはなんとなくわかるけど、どんなリスクがあるの?自分自身の食生活の問題点を見つけていきましょう。

STEP 2

## 牛乳のちから

### 目標 食生活課題に対する牛乳の有用性を理解する

牛乳といえばカルシウムが多く含まれることは知られていますが、カルシウムが摂取できること以外にもたくさんのメリットがあります。では、どういう点で優れているのでしょうか。牛乳に含まれる栄養素の再確認から牛乳に関する国内外の最新情報まで、日ごろの疑問をひとつずつ解決していきます。

食生活課題と合わせて“牛乳のちから”をあらためて考えてみましょう。

STEP 3

## 新しいスタイルの和食 乳和食

### 目標 乳和食で健康的な食生活につながることを理解する

日本人の食生活で足りないもの、摂りすぎているものがわかったところで、改善の必要があると身にしみたジェイさん。でも、毎日継続して牛乳を飲むことにはハードルがあるようです。そこで、料理に取り入れることを提案されますが…?

ジェイさんと一緒に乳和食の基礎を学び、自分自身や身近な人の健康生活に役立てていきましょう。

### 受講するには?

乳和食サイト  
「資料提供」ページから  
「eラーニング・乳和食基礎講座」をクリック



受講無料

登録フォームへ移動  
(外部サイト)

必要事項を入力して、送信  
(メール認証後、登録完了)

各自PCでログインして  
学習スタート!

各STEPでは理解度を測るための  
チェックテストがあります。

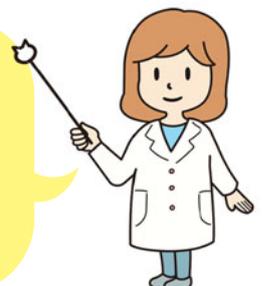


監修: 小山 浩子先生 (料理家・管理栄養士)

### こんな方におすすめ!

乳和食は私たちが健康に過ごすために食生活に取り入れたい、牛乳を使った“新しいスタイルの和食”です。当教材は、乳和食の活動をしている方、栄養、料理、食育関連の仕事をしている方以外にも、自らの食生活を改善したいと思っている方にもおすすめです。

「乳和食を教えるため」「減塩や食生活改善の指導のため」「牛乳の知識を深めるため」など、個人で、グループで、ぜひご活用ください!



# 役員改選に伴う新体制のお知らせ

Jミルクは、この度の役員改選に伴い、役員が交代し、新しい体制となりました。今後は新たな組織体制で、グローバルな諸課題にも対応しながら、わが国の酪農乳業の発展に貢献していきます。新任・退任役員および事務局長より、ステークホルダーの皆さまにごあいさつ申し上げます。

役員名簿  
(任期:2023年定時総会)



Jミルク 役員名簿

検索

## 専務理事 内橋 政敏 (うちはし まさとし)



Masatoshi Uchihashi

国際社会が脱炭素に向けた動きを加速させる中、酪農乳業を巡る事業環境は大きく変化しつつあります。10年後の社会を想定し、3年後、5年後に向けて、Jミルクは今、何をすべきか、Jミルクに求められることは何か、を念頭に、役職員が一丸となって酪農乳業の発展に貢献できるようチーム力を発揮します。丁寧な事業の運営・推進を心掛けますので、ステークホルダーの皆さまからの率直なご意見を頂戴したいと思います。ご支援ご協力をお願い致します。

## 常務理事 荒川 宏行 (あらかわ ひろゆき)



Hiroyuki Arakawa

この度、Jミルクの常務理事を拝命致しました荒川でございます。日本の酪農乳業は、多様な課題を内外に抱え、今までにない大変厳しい局面にあります。このような中だからこそ、生処販が一丸となって連携し、新たな展望を切り開き、課題を解決していくことが重要であります。わが国の酪農乳業の発展に貢献できるよう、微力ではありますが、役職員と一体になって、事業を推進して参りたいと存じます。皆さまのご協力・ご支援を切にお願い申し上げます。

## 事務局長 吉本 幸博 (よしもと ゆきひろ)



Yukihiko Yoshimoto

Jミルクが「提言」と題しました、「力強く成長し信頼される持続可能な産業を目指して～わが国酪農乳業の展望ある未来に向けた戦略ビジョン～」は、10年後の酪農乳業を見据えたものであり、酪農乳業と牛乳乳製品の価値向上のためにはその実行が重要と考えます。情報の収集・開発・提供・交流を促進することを基本に、共通課題解決に貢献できるよう微力ではありますが鋭意努力していきますので、皆さまからのご指導、ご協力をよろしくお願い致します。

## 国際委員会の発足

Jミルクは、日本の酪農乳業界の国際的な活動を一本化する目的で、従来の関連事業を統合した国際委員会を今年4月に設置しました(委員長:齋藤忠夫・東北大学名誉教授、副委員長:大崎修嗣・中央酪農会議総務部次長、森田秀樹・明治生産本部技術部部長)。同委員会ではSDGsへの貢献を軸に、経済市場、酪農生産、国際規格など6つの専門分科会を設け、国連や海外団体とも連携しながら情報を収集・分析し、国内外に発信していきます。

## 専務理事退任のごあいさつ



Hirofumi Maeda

### 前田 浩史 (まえだ ひろふみ)

私が専務理事として仕事をさせていただいた2011年2月からの約10年を振り返ると、酪農乳業の環境は、経営、流通、需要開発などの経済的課題に加え、地震、豪雨、台風、新たな感染症などの自然環境的課題、社会的責任、生きがい、労働環境などの社会的課題といった、複合的な課題に対処しなければならない状況に変化した10年であったと思います。こうした中で、業界では、酪農乳業の持続可能な成長を目指すための協働行動をスタートさせ、Jミルクはこれを支えるため、共創型プラットフォームの機能を強化することにしました。今後の素晴らしい成果を期待したいと思います。また、皆さんのご厚情に感謝し、Jミルクへの変わらぬご支援をお願い申し上げます。

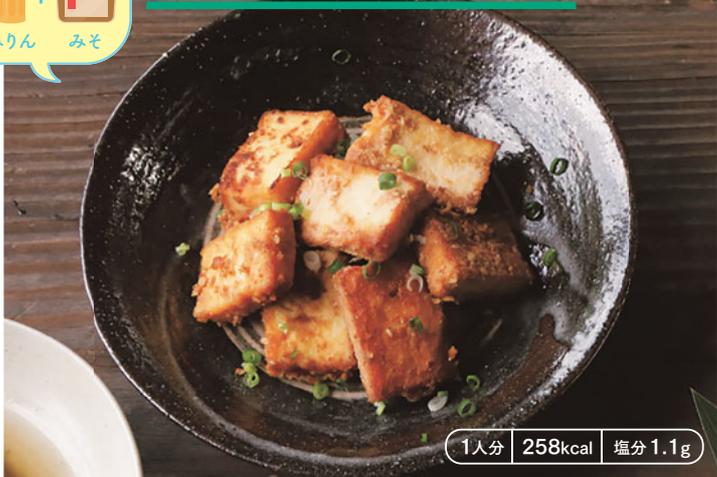
## “調味料+ミルク”をマスターする おいしい減塩レッスン



レシピ：  
小山 浩子 さん  
(料理家・管理栄養士)



### 厚揚げの甘辛ごま焼き



1人分 258kcal 塩分 1.1g

夏の暑い日にキリリと冷えたビールのお供におすすめなのが、甘辛味の厚揚げ。

タレのベースに牛乳を混ぜることで、辛味と甘味のバランスが良くなり、素材ともからみやすくなります。フライパンでさっと作れるので、普段あまり料理をされない方にも作っていただきたいレシピです。厚揚げを手でちぎって、ネギの代わりに、七味唐辛子とラー油をかけて辛味を効かせれば、さらにおいしく、まな板・包丁入らずの時短レシピに♪

#### 【材料 2人分】

厚揚げ	1枚 (250g)	A	牛乳	大さじ1
ごま油	小さじ1		みそ	大さじ1
小ねぎ	1本		みりん	大さじ1
			白すりごま	大さじ1

#### 【作り方】

- 1 厚揚げは表面の油をキッチンペーパーでふき取り、短冊に切る。
- 2 フライパンにごま油を熱し、厚揚げの表面を焼く。合わせておいたAを加え、弱火で煮からめる。
- 3 器に盛り、小口切りにしたねぎを散らす。

ホームページでチェック!

他にも

「乳和食のレシピ」いろいろ! ➡

乳和食

検索

調理動画もあるよ!



## メルマガ配信スタート!

皆さまに少しでも早くJミルクのコンテンツ情報をお届けしたい! 毎月1日、メールマガジンを配信しています。ぜひご登録下さい 😊

お申し込み方法

①お名前 ②ご所属 ③メールアドレスをご記入の上、下記までご連絡ください。

✉ milkday@j-milk.jp

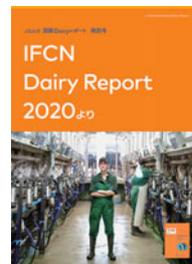


## 編集後記

Jミルクレポートの制作では、Jミルクの情報をできるだけわかりやすくお伝えすることを心掛けています。「もっと深く知りたい」と気軽にお問い合わせいただきたいと思っています。多くの皆さまとつながる手段としてメルマガも始めました。ミルクでつながる輪がこれからも広がりますように。

## Congratulations

### 竹下広宣氏とJミルクが IFCNデーリー・アワードを受賞



国際Dairyレポート特別号 ICFN特集を発行

IFCN(国際酪農比較ネットワーク)が、酪農乳業の国際研究や成果普及などの優れた功績を表彰する「IFCNデーリー・アワード2021」で、名古屋大学大学院の竹下広宣准教授とJミルク国際グループ次長の折原淳が今年度のコミュニケーション部門を受賞しました。

冊子の  
詳細は  
こちら





## 2 ミルクバリューチェーン

トモエ乳業と四国乳業のSDGsへの取り組み

SDGsという共通言語が  
地域乳業の可能性を高める

中田 俊之 氏 (トモエ乳業株式会社 代表取締役社長)  
三好 晶夫 氏 (四国乳業株式会社 前代表取締役社長)

## 6 SDGs戦略ビジョン

「国連食料システムサミット」に向けた  
コミットメントを公表

- 5つのテーマ
- 持続可能な食料システムの実現へ世界の酪農乳業が連携
- 日本では農林水産省の呼びかけに59の企業・団体が賛同
- Jミルクの具体的な取り組みと目標

## 7 酪農乳業産業基盤強化特別対策事業

酪農乳業の次の担い手育成や  
持続可能な取り組みを支援します

- 2020年度「研修支援」事業活用にインタビュー  
横山 慎弥 さん・芽依 さん(北海道・北はるか農協)  
小川 翔吾 さん(神奈川県・JA全農かながわ)
- 2020年度の実績報告

## 8 Q&A Vol.1

最新研究でわかった！  
ミルクの気になるギモンQ&A

- 牛乳でお腹がゴロゴロ…良くする方法はある？
- 牛乳のたんぱく質は消化が悪いの？
- 牛乳の乳脂肪は生活習慣病の原因になるの？
- 「牛乳を飲むと太る」ってほんと？

## 10 「2021年は丑年！」企画 第1・2弾のご報告

第1弾「カフェオレ vs ミルクティー  
あなたはどちら派？ 全国調査」

第2弾「ミルクでつながるありがとうの輪  
#ミルクのバトンリレー 2021」

- 第3弾「ご当地自慢！#私のミルク鍋」予告

## 12 コンテンツ紹介

酪農乳業のいまがわかる」ミルクの最新コンテンツ

- 日本のミルクサプライチェーン2021
- ファクトブック「栄養とSDGsと牛乳・乳製品」
- 学校給食用牛乳における風味変化事案対応マニュアル
- 酪農乳業の国際比較研究会報告書(2021年3月開催)

## 13 j-milk School

乳和食eラーニングはじめます！

## 14 事務局よりごあいさつ

役員改選に伴う新体制のお知らせ

## 15 乳和食(New-Washoku)

“調味料+ミルク”をマスターする おいしい減塩レッスン

- 厚揚げの甘辛ごま焼き(牛乳+みりん+みそ)  
レシピ: 小山 浩子 さん(料理家・管理栄養士)

## Information

- 竹下広宣氏(名古屋大学大学院 准教授)とJミルクが  
IFCNデューリー・アワードを受賞
- メルマガ配信スタート！
- 編集後記

表紙・裏表紙イラスト: 佐藤 香苗 氏(イラストレーター)



一般社団法人 Jミルク  
Japan Dairy Association (J-milk)

J-MILK REPORT Vol.41 SUMMER 2021 | 発行日/2021年7月 編集・発行/一般社団法人 Jミルク

〒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 FAX 03-5577-3236

✉ info@j-milk.jp 🌐 https://www.j-milk.jp 📘 https://www.facebook.com/jmilkjp

📷 j\_milk\_official 🐦 @Jmilkofficial 📺 YouTube公式チャンネル