

J-MILK REPORT

私たちはミルクでつながっています。

AUTUMN / WINTER 2024 Vol. 49



2 「改訂版・戦略ビジョン」公表

酪農乳業界のマテリアリティ
7項目を新たに設定

4 牛乳でスマイルプロジェクト

メンバーのつながり深める交流会を開催
～「牛乳でスマイルプロジェクト」活動報告～

- メンバー交流会@大阪・東京
- 淡路島牛乳株式会社

6 国際関連情報

- IFCNデーリーカンファレンス2024 in 北海道・十勝
- IDF ビジネスミーティング
-IDF主催 ワールドデーリーサミット2024-

8 土日ミルク

- IDF Dairy Innovation Awards 2024
- 土日ミルクを創るヒト

9 乳和食

- 「進化した乳和食」最新レシピのご紹介

10 乳の学術連合

- 2025年度「乳の学術連合」学術研究の公募を実施中

11 Information

12 Q&A Vol.9

最新研究でわかった！
ミルクの気になるギモンQ&A

- 「ミルク鍋」のいいところって何？

14 SNS企画「#私のミルク鍋」

- 牛乳・ヨーグルト・チーズを使った鍋レシピ
- 企画概要・投稿方法の詳細

表紙・裏表紙イラスト：佐藤 香苗さん(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.49 AUTUMN / WINTER 2024 | 発行日/2024年11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 御茶ノ水安田ビル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

2024年度生乳需要基盤確保事業 独立行政法人農畜産業振興機構 後援

酪農乳業界のマテリアリティ

7項目を新たに設定

Jミルクは、持続可能な酪農乳業の実現に向けて、業界全体で取り組むべきマテリアリティを盛り込んだ「改訂版・戦略ビジョン」を策定し、10月2日に記者発表を行いました。今後関係者への周知説明を図り、来年度からはマテリアリティに対応する具体的な目標設定なども進めていく予定です。

提言(戦略ビジョン)とは

提言(戦略ビジョン)は、2019年10月、将来世代に持続可能な酪農乳業の未来を受け渡すため、酪農乳業関係者が目指す「酪農乳業のあるべき姿」の方向性を示すことを目的として、酪農と乳業、双方の関係者によって策定されました。

戦略ビジョン見直しの背景と主な改訂ポイント

戦略ビジョン策定後、新型コロナウイルスをはじめとする、酪農乳業を取り巻く著しい環境変化があったことから、その推進が滞る状況になりました。そこで、関係者と有識者で構成する「戦略ビジョン推進特別委員会」を中心として検証・総括を行い、内容の見直しを議論してきました(2023年8月〜24年2月)。



【日本の酪農乳業のマテリアリティ設定に係る意見交換会(2024年8月7日)出席者】
《ステークホルダー》
鷲 仁子氏(消費者)/消費生活コンサルタント
村尾 芳久氏(流通)/(一社)全国スーパーマーケット協会 事務局長
富田 秀実氏(サステナブル全般)/(一社)サステナビリティ経営研究所 代表理事
中坪 康史氏(行政)/農林水産省 畜産局 牛乳乳製品課 乳製品調整官
《戦略ビジョン推進特別委員会の代表者》
東倉 健人氏(委員長)/森永乳業(株) 常務執行役員 調達本部長
迫田 孝氏(副委員長)/関東生乳販売農業協同組合連合会 代表理事 常務
清水池 義治氏(有識者委員)/北海道大学大学院 農学研究院 基盤研究部門 農業経済学分野 准教授

Jミルク専務理事 内橋 進行のもと、ステークホルダーからマテリアリティ案に関する率直な意見・感想や、今後の推進に向けたアドバイスをいただき、意見交換を行った。

【日本の酪農乳業のマテリアリティ】ステークホルダーからの主なご意見

「安心」は酪農乳業界と消費者に信頼関係があつてこそ



鷲 仁子氏
消費生活コンサルタント

● 今後「見える化・魅せる化」によって、信頼関係を醸成して欲しい。
● 消費者側も、商品に低価格だけを求めるのではなく、業界の現状を理解し酪農家や働く人の経営が成り立つような適正な価格に対する認識を持つ必要がある。

我々は一次産業と小売業のつながりを非常に重視している



村尾 芳久氏
一般社団法人
全国スーパーマーケット協会
事務局長

● 生産者・乳業メーカーから商品が提供されない限り、我々は動けない。皆さまと一緒に取り組みができれば、消費者へのアプローチの前に、小売業界が酪農乳業界の認識を深めていく必要がある。

マテリアリティを盛り込んだ改訂版・戦略ビジョンへ

改訂の議論と並行して、持続可能な酪農乳業を目指す業界にとっての「マテリアリティ」という新たな要素についても検討してきました。消費者や流通、行政など業界外のステークホルダーとも意見交換を重ね、110項目以上の案から最も重要度の高い3テーマ・7項目を「日本の酪農乳業のマテリアリティ」として選定。それらを盛り込んだ「改訂版・戦略ビジョン」を2024年9月18日開催のJミルク第2回理事会で決定しました。

【日本の酪農乳業のマテリアリティ】

- 日本の酪農乳業の根幹的課題への対応
 - (1)日本酪農の生産基盤の維持・強化
 - (2)安全で安心される良質な牛乳・乳製品の安定的な提供
 - (3)牛乳・乳製品の消費拡大
- 社会的要求への対応
 - (1)温室効果ガス排出量の削減
 - (2)労働者の安全と権利の確保
 - (3)アニマルウェルフェアに配慮した飼養管理
- 見(魅)せる化
 - (1)日本の酪農乳業の意義と持続可能な取り組みの見える化

数値化できるものだけを追い求めないように



富田 秀実氏
一般社団法人
サステナビリティ経営研究所
代表理事

● 飼料自給率も含めた「自給率」を高めることは、酪農乳業の持続可能性において重要な視点。
● 「安全」と「安心」を切り分けて伝えていく、包括的な消費者コミュニケーションが大事。

農水省の行う基本計画や酪肉基本方針の見直しと歩調を合わせた目標の検討を



中坪 康史氏
農林水産省
畜産局 牛乳乳製品課
乳製品調整官

● Jミルクには既に一緒に取り組んでいたこと、今後も一緒に取り組んでいきたい。● 今回のマテリアリティに入らなかったが、生物多様性などの重要な問題にどう対応していくか、今後考えていく必要がある。

まず内容のご理解を!そしてJミルク全体と皆さまで「マテリアリティ」の推進を!



Atsushi Saito

生産流通グループ 専任部長 齋藤 淳

Jミルク 酪農乳業のマテリアリティ 各種資料はこちら



聞きなれない方も多いと思いますが、『マテリアリティ』とは「取り組むべき重要な課題」のことです。どんな企業や組織、生産者も、何らかの方法で「課題」を見つけてその課題解決のために「計画」を作り、取り組んでいるはず。それを今回、業界内だけでなく、業界外の方の協力もいただき「決められたルール」で、持続可能な日本の酪農乳業を目指すために「(中長期的に)取り組むべき重要な課題」を選定し、公表しました。1つの企業や組織ではなく「1つの業界」としてマテリアリティを

選定したのはおそらく初めてではないでしょうか。選定に至るだけでも相当労力がかかりましたが、これからマテリアリティごとに「目標」を定め「業界全体で推進」していくことは、その数倍、いや、数十倍大変だと思います。したがって、今後はJミルクとしても1担当者・1グループではなく全体で、そして皆さまと共に推進していく必要があります。まずは、『マテリアリティ』とそれを盛り込んだ「改訂版・戦略ビジョン」の内容をご理解いただければ幸いです。



メンバーのつながり深める交流会を開催 ～「牛乳でスマイルプロジェクト」活動報告～

全国のさまざまな企業や団体が参画し、酪農乳業の価値向上や牛乳・乳製品の消費拡大に取り組む「牛乳でスマイルプロジェクト」。今回は参加メンバーの活動事例と合わせて、2024年10月に行われたメンバー交流会の様子をご紹介します。

参加登録は
こちら



2024年度 「牛乳でスマイルプロジェクト」 メンバー交流会@大阪・東京

「牛乳でスマイルプロジェクト」メンバー交流会は、メンバー同士の横のつながりを深め、牛乳・乳製品の消費拡大に向けた連携・コラボを推進することを目的に、「ミルクと農林水産省が共同開催しているものです。今年は大阪（10月9日）、東京（10月16日）の2会場で参加者が交流を深めました。」

東京会場には、乳業メーカーや乳業団体、酪農家の他、業界外の企業や団体約70人が参加しました。前半は、酪農やミルクとの関わりをライフワークにしているスペシャリストからの話題提供として、



各自の活動や成果を語り合うグループワーク。シンプルなキーワードを示しながら考えを説明した。



自身の経験や専門性を生かし、独自の視点でミルクの価値を提案した4人のスペシャリスト。左から横山さん、高砂さん、向井さん、高田さん。

牛写真家の高田千鶴さん、日本酪農教育ファーム研究会の横山弘美さん、ミルクマイスター®高砂さん、(社)ヨグネット代表の向井智香さんが、「私の考えるミルクの価値」と題して発表しました。後半のグループワークでは、参加者各自が感じているミルクの価値や、実際に行っている活動、その成果や課題などについて情報交換。「みんなが同じ気持ちで活動が続けることが大切だと感じた(乳業団体職員)」、「ミルクの価値を考える身近な機会を、地域の消費者にもっと提供していく必要がある(酪農家)」といった声が上がっていました。

Member's Voice ～参加者に聞きました～

牛乳・乳製品の魅力や「思い」の発信をお手伝いしていきたい

株式会社さとふる
経営戦略室 戦略推進グループ
渡邊葉子さん(左) 森伽織さん(右)



今回の交流会では、さまざまな役割で牛乳・乳製品に携わっている皆さまのお話をお聞きすることができ、今後の弊社の取り組みを検討していく上で大変勉強になりました。グループワークでは各社のお取り扱い商品について教えていただくとともに、それらの情報発信に課題を感じていらっしゃることも伺いました。

弊社が運営するふるさと納税サイト「さとふる」では「牛乳・乳製品特集」にて、ふるさと納税のお礼品になっている地域の牛乳・乳製品をご紹介しています。

特集ページでは、お礼品提供事業者様のお取り扱いや、その背景にある思いも併せてご紹介してまいります。牛乳・乳製品の魅力を全国に広める新たな販路や情報発信の場として、「さとふる」へのお礼品掲載もぜひご検討いただければ幸いです。

牛乳消費の新たな切り口を提案し、日本の酪農現場を応援したい

アスザックフーズ株式会社
企画開発チームリーダー
等々力志織さん



地元長野県の小売チェーンで弊社商品と牛乳のクロスMD事例があります。こうした情報を消費促進のヒントとして提供できればと考えて参加しました。

弊社の「牛乳でつくる飲むデザート」は、牛乳を注いで混ぜるだけで果肉入りフルーツミルクが楽しめるフリーズドライ製品です。牛乳売り場での関連販売により、牛乳の売上アップや購買点数増といった成果が上がっており、消費拡大の新たな切り口になればと考えています。

生産者の方も含めた異業種の皆様との交流を通じて、牛乳消費の拡大が日本の酪農を守ることに必要だと思います。弊社には「Farm to Food(ファームトゥフード)」という言葉が大切にしています。生産現場と食卓が繋がっているからこそ、私たちメンバーもつながりを深め、一緒に活動していく必要があると感じます。

07

淡路島牛乳株式会社

販売部次長 柏木順二(かしわきじゆんじ)さん
販売部販売課販売企画係 稲山諒(いなやまりょう)さん

淡路島牛乳
Webサイト



牛乳でスマイルプロジェクトに参加したきっかけは。

淡路島でもコロナ禍の時期には、牛乳不要期の生乳需給の緩和が問題になりました。私たちが消費拡大のために何かしなければという強い思いがあり、以前からプロジェクトには関心を持っていました。販売促進で連携するカルビー株式会社さんのプロジェクト参加(2023年7月)も一つのきっかけとなり、弊社も23年11月にメンバーに加わることにしました。

これまでの活動をご紹介ください。

23年12月から今年2月にかけて、不要期の牛乳消費の底上げと酪農家さんの応援を兼ねた取り組みとして、淡路島牧場と連携した体験企画を実施しました。牛乳パックの広告欄に掲載したクーポン券を5枚集めると、乳しぼり体験1名分が無料になるキャンペーンです。

体験は2月に行ったのですが、本来は閑散期にあたるこの時期に、5月の連休並みの来場者がありました。牛乳消費に加えて、親子一緒に乳しぼり体験すること、地元酪農への理解醸成にもつながったと思います。お客さまからも大変好評で、「毎年やってほしい」という声を多くいただきました。また近畿・関西圏を中心に島外からの来場者も見られ、淡路島を訪れるきっかけづくりもできました。

6月1日の「牛乳の日」には、地元産品直売所で弊社の牛乳3種の飲み比べ試飲会を行いました。お気に入りの牛乳に投票してもらったところ、一番人気は、モーツァルトの楽曲を聞かせてストレスの少ない環境で育てた牛の生乳を使った



6月1日「牛乳の日」に地元直売所で実施した、牛乳3種類を飲み比べてお気に入りの牛乳に投票する買い物客。

「モーツァルト牛乳」でした。私たちが自信を持って「おいしいです」とお伝えしてきた牛乳が実際に評価されたのはうれしかったです。地元のお客さまにも弊社製品の新たな魅力を感じていただけたと思っています。

以上の二つは地元根差した企画ですが、牛乳の消費拡大は特定の地域や企業だけが取り組むべきものではなく、全国的な活動と業界全体の活性化が必要です。

こうした課題意識の下、インフルエンサーのミルクマイスター®高砂さんとの連携から生まれたのが、牛乳パックの広告欄を活用した「ご当地牛乳トレカ」です。9月から10月にかけて出荷したところ、すぐにトレーディングカード(トレカ)に興味のあるお客さま



牛乳パックの広告欄に掲載した淡路島牧場での乳しぼり体験クーポン券(左)、「ご当地牛乳トレカ」企画(右)。

から問い合わせがあり、発信力の高さを実感しています。

弊社の地元の小学校では、牛乳トレカで実際に遊びながら、牛乳に関するさまざまな意見を自由に出し合う授業も行っています。こうした事例も参考に、トレカ企画に参加する地域乳業が増えていくことを期待しています。

今後の活動については。

牛乳トレカのような新しい切り口と全国的な広がりのある企画と、牧場や直売所で地元の方に牛乳に親しんでいただく機会、この両輪での展開を考えています。淡路島は「花とミルクの島」とも呼ばれるように酪農の歴史が長く、牧場と工場の距離が近いので鮮度・品質が高いのが特徴です。弊社の牛乳・乳製品を通して、淡路島の食の豊かさを地元のお客さまにあらためて感じていただきたいと思います。

IDF ビジネスミーティング

—IDF主催 ワールドデリーサミット2024—

この会議はIDFパリサミットのサイドイベントとして、参加各国の酪農関係者が共通課題についての情報交流を行う機会として、2013年横浜サミットで初めて設けられました。仏事務局が開会式の前に、2軒の牧場視察とラウンドテーブルミーティングを準備し、日本からの参加者が積極的に参加しました。



IFCNデリーカンファレンス2024

in 北海道・十勝 “東西酪農の出会い”テーマにアジアで初開催

世界の酪農乳業団体・企業や研究者などで行く「国際酪農比較ネットワーク(IFCN)」の年次研究会「IFCNデリーカンファレンス 2024」(共催:Jミルク)が2024年6月29日～7月2日、北海道・帯広市を中心に開催され、各国の関係者が生産現場視察や研究発表、討議などに参加しました。



DAY 1 2024.10.13

フランスの牧場視察

② ジル・デュラン牧場

パリ北駅から250km離れたベルギー国境近くの都市、リール郊外にある家族で運営する2軒の酪農家を訪問。いずれも広大な圃場を保有し、コーンサイレージ中心に給餌し、個体乳量は1万キロと生産性は高いです。デントコーン刈り取り後、牧草の種まきをし、じゃがいも、ビートなども栽培。生乳はダノンに3日ごとに出荷しています。農場視察の間に、農機レンタル会社で大型機械を共同利用するシステムについて説明を受けました。



バターやバターミルクを製造販売し、CO2の排出削減と生産性向上による経営改善を図り、アニマルウェルフェア(AW)に努めている。40項目に及ぶAW認定証を掲示。

DAY 2 2024.10.14

ラウンドテーブルミーティング

議長が3つのトピック(①労働力、②気候変動/持続可能性、③新規就農者の機会と課題)について質問を出し、グループごとに議論を行って要点を報告し、最後に議長が総括しました。「労働力不足」は、2023年のシカゴサミットに引き続き、世界中で深刻な問題です。また、各国でグリーンエネルギーへの政府の支援はあるものの、多くの国で「水質」が大きな問題となっています。若者にとって魅力

ある産業とする政府の戦略性や教育制度の必要性が指摘されました。



5～10人のグループに分かれて自己紹介を行った後に、自国の状況報告をもとに討議を行った。

全国酪農協同組合連合会 代表理事 隈部 洋氏(右) 全国酪農青年女性会議 委員長 中村 俊介氏(左)

日本から参加した酪農家と共に、各トピックに関連して日本の実情を紹介するなど、積極的に討議に加わりました。3つのトピックに関連して、酪農家は政策、規制、気候、洪水、地域社会からの支援の減少といったさまざまなプレッシャーを受けている中で、酪農家を孤立させないメンタルヘルスが重要であることや、一時的に酪農作業から解放する「酪農家を救済する仕組み」の必要性などが強調されたことが今回、特に印象的でした。



アジアの酪農乳業が世界市場に与えている影響について基調講演したルーカス・ウィルジコフスキー氏(IFCN代表)



パネル討論後のフロアとの質疑応答では、品質へのこだわりや生乳集荷・出荷体制など「日本の酪農乳業の優位性」や「海外に誇れる点」に関して意見交換があった。

最終日の7月2日は一般公開され、国内の関係者も含め約200名が参加。グローバルな市場動向と地元・十勝の現状を比較分析しながら、日本の酪農乳業の今後は議論しました。

- 午前の部**
- 【基調講演】**
アジアの現状と将来～東洋の酪農市場は世界市場にどう影響しているのか?
ルーカス・ウィルジコフスキー 氏(IFCN 代表)
- 【開催地代表あいさつ】**
徳田 善一 氏(ホクレン農業協同組合連合会 代表理事副会長)
- 【講演】**
- 十勝の生産者の視点から
山本 光将 氏(株式会社M-Queen's 代表取締役)
- 十勝の乳業メーカーの視点から
鈴木 信行 氏(よつ葉乳業株式会社 取締役酪農部長)
- 日本のミルクサプライチェーンと酪農政策
清水池 義治 氏(北海道大学大学院 農学研究院 准教授)
- 日本の牛乳市場の特徴及び学校給食牛乳供給の実態、さらに今後の課題
中田 俊之 氏(トモエ乳業株式会社 代表取締役社長)

【パネル討論】
「日本酪農の課題と可能性」
(生産コスト高騰の中、日本の酪農を良くするために何が大切か?)
進行:内橋 政敏(一般社団法人Jミルク 専務理事)
パネリスト:山本 光将 氏、鈴木 信行 氏、清水池 義治 氏、中田 俊之 氏



パネル討論ではコスト高への対応策として、国内飼料生産の拡大、飼料価格安定のための支援に加え、酪農の価値訴求や食育の重要性も指摘された。

- 午後の部**
- ベトナム、マレーシア、タイ、インドネシア各国の酪農や乳製品市場について現状紹介の講演とパネル討論
- 欧州の企業から、スマートデバイス活用による収益性、持続可能性、アニマルウェルフェア向上の事例紹介

酪農学園大学 教授、循環農学類長 日向 貴久 氏
(Jミルク国際委員会 特別委員 兼 国際酪農比較ネットワーク(IFCN)リサーチャー)

今回の研究会合では、近年の資材高騰の現状や所得への影響について報告する機会をいただきました。各国の参加者の関心は高く、質問や議論を通して、わが国の生乳生産が飼料の輸入に頼っている現状をあらためて認識させられました。

日本の生乳生産コストは世界の中でも高く、コスト削減へ絶え間ない努力が求められます。酪農は、農業の中でも国際比較がしやすい分野です。今後は国内事例のみならず、目を海外に向けて世界の優良経営や社会制度の比較をしていく必要があるでしょう。



MEMBERS

- 【全国酪農協同組合連合会】
代表理事 隈部 洋氏(Jミルク副会長)
福岡支所長 坂本 敬太郎 氏
- 【全国酪農青年女性会議】
委員長 中村 俊介 氏(高塚牧場)
- 【清水牧場】 清水 ほづみ 氏
- 【尾形牧場】 尾形 美季子 氏
- 【田口牧場】 田口 美仁 氏
- 【半田ファーム】 半田 佑介 氏

- 【武庫川女子大学】
教授 藤本 勇二 氏(乳の学術連合 牛乳食育研究会)
- 【Jミルク】
専務理事 内橋 政敏
国際グループ 部長 新光 一郎、栗原 丈治
総務グループ 主任 ラフォリ 裕子
学術調査グループ 主任 前 いずみ
- 国際グループ IDF担当 専任部長 戸塚 新一
GDP/DSF担当 専任部長 木ノ内 俊



今年で11年目を迎える乳和食。基本は大切に、時代に寄り添って進化したレシピ10点が開発されました。牛乳の魅力と可能性が詰まった乳和食、ぜひお試しください。皆さまからの「作ってみたよ」の声もお待ちしております。感想とお写真を添えて下記担当までお送りください。

レシピ: 料理家・管理栄養士 小山浩子さん



チーズができる基本のミルクごはん3種

材料(1人分)【牛乳+酢】

米……………1合
水……………100ml

【牛乳と調味料】

・牛乳……………100ml

※すし酢で炊く際は90ml

・酢……………大さじ1

※ボン酢しょうゆ・酢は同分量、すし酢は大さじ2加える

酢を混ぜた牛乳を加えて炊くだけの進化系乳和食ごはん

加える酢の種類を変えればおいしさ無限大

- 1 米は洗って15分浸水しておく。
- 2 牛乳と調味料は合わせておく。
- 3 お釜に水をきった米、分量の水を入れ、合わせておいた【牛乳と調味料】を表面にゆっくり注ぎ、普通に炊く。
※混ぜないことがポイントになります。

【牛乳+ボン酢しょうゆ】
【牛乳+すし酢】はこちら



じゃが芋のミルクきんぴら

材料(1人分)

サラダ油……………小さじ2

じゃがいも……………中1個(正味150g)

【牛乳+ボン酢しょうゆ】

・牛乳……………60ml

・ボン酢しょうゆ……………大さじ1

七味唐辛子……………適量

味付けは牛乳とボン酢しょうゆのみ

ささっと作れる減塩副菜は、お弁当のおかずにもおすすめ

<下準備> じゃがいも:4mm角の千切り

- 1 フライパンに油を熱し、じゃがいもを透き通るまで2分かけて炒める。
- 2 透き通ってきたら、合わせておいた牛乳とボン酢しょうゆを加え中火で3分ほどかけて水分がほとんどなくなるまで炒め煮にする。
- 3 器に盛り、七味唐辛子をかける。

素材にからみやすくなった新ミルク衣&

とろ〜りミルクマスタードで缶詰のサバと大根がご馳走に

新ミルク衣でサバカツ2種&大根カツ

材料(1人分)

鯖の水煮、味噌缶…各1缶(固形量100g×2)

大根……………100g

【ミルク衣】

・小麦粉……………大さじ4

・牛乳……………大さじ3

・マヨネーズ……………大さじ1

パン粉……………適量

※鯖のみ衣をスライスアーモンドに代用しても美味。

サラダ油……………適量

いんげん……………6本

ミニトマト……………6個

【ミルクマスタード、ミルク粒マスタード】

・マスタード、粒マスタード

……………各大さじ1と1/2

・牛乳……………大さじ3

<下準備> 鯖の水煮、味噌缶:缶の汁はきつておく。大根:7mm厚さの半月切り9枚。表面の水分はふきとる。

1 鯖は、大きいものは手で割り、キッチンペーパーに並べておく。

2 ボールにミルク衣の材料をすべて合わせ、別のボールにパン粉を入れておく。

※パン粉は入れすぎるとボールを回した際、素材がからみにくくなります。ボールの1/3の高さを目安に都度、足しながら作って下さい。

3 最初に大根をすべて入れ、1枚ずつパン粉の入ったボールに入れ、ボールを回すようにしてパン粉をしっかりとつける。

4 鯖は水煮、味噌煮の順に1個ずつミルク衣に入れ、スプーンで上からかける。大根と同様に、ボールを回すようにしてパン粉をしっかりとつける。

5 フライパンにサラダ油を1cmほど注ぎ、170度に熱する。大根、いんげん、鯖の順に揚げる。



2024年度「乳和食指導者育成 スキルアップ講習会」実施報告

コミュニケーショングループ主任 西沢 彩乃 nyuwashoku@j-milk.jp



Ayano Nishizawa

6月29日に女子栄養大学キャンパス内にてスキルアップ講習会を開催しました。当日は講師の小山先生より、「進化系乳和食」、献立づくりの考え方と手法、食トレンドの取り入れ方などを教えていただき、現地参加の皆さまには献立づくりのワークショップにも取り組んでいただきました。ミルクレモンごはんやみそ汁など進化を体感した皆さんから「早速作ってみました」「次回の講習で取り入れてみます」など多くの反響をいただきました。乳和食のさらなる可能性を感じ、学びを深める講習会となりました。



IDF Dairy Innovation Awards 2024

「土日ミルク」の取り組みが Marketing & Communication 部門で受賞



IDF事務総長からお祝いの言葉をいただきました

Congratulations to J-Milk for winning the 2024 IDF Dairy Innovation Award for Marketing!

The Saturday-Sunday Milk Promotion is a beautiful and effective campaign. It brings to live many of the same issues that dairy is facing around the world. With 10 percent of dairy production going to school milk programs, it is easy to see how the livelihoods of farmers and the health of students can be negatively affected by the lower consumption on weekends and holidays. The IDF community always loves hearing about all your activities in Japan and being inspired by them. Keep up the good work!

Best regards,
Laurence Rycken, IDF Director General



Jミルクの皆さま

2024年IDFデーリーイノベーションアワード(マーケティング部門)受賞おめでとうございます!

「土日ミルク」プロモーションは、素晴らしい効果的なキャンペーンです。このキャンペーンは、世界中で酪農乳業が直面している多くの問題を鮮明に浮かび上がらせています。牛乳の製造量の約10%が学校給食用牛乳として提供されていることを考えると、学校が休みの週末や祝日の消費減少が、酪農家の生計や小中学生の健康に悪影響を及ぼすことは明らかです。私たちIDFコミュニティは、日本の皆さまの活動について常に耳を傾けており、その活動からインスピレーションを受け続けています。Jミルクのますますのご活躍を!

敬具

ローレンス・ライケン IDF事務総長

その他受賞

- ★『ゴールデン・ワールド・アワーズ・フォー・エクセレンス (GWA) 2024』でFood and beverage部門の最優秀賞受賞
- ★『PR Awards Asia-Pacific 2024』で土日ミルクがGold受賞
- ★『SABRE Awards Asia-Pacific 2024』で土日ミルクがWinner受賞



土日ミルクを創るヒト

「土日ミルク」を活用いただいた皆さまについてご紹介するシリーズです。

土日ミルクを創るヒトはこちら



Case 01

大山酪業農業協同組合

鳥取の「ソウルドリンク」
白バラ牛乳の想い



Case 02

JA全農酪農部

「全国11種類」ご当地牛乳・
乳飲料の飲み比べイベント



Case 03

ミルクマイスター®高砂さん

「ご当地牛乳トレカ」
開発ストーリー



Case 04

株式会社共進牧場

土日ミルクが牛乳パックや
トートバックに!



お楽しみに!

Case 05

岡山酪業協同組合

Case 06

東海酪業協同組合連合会

土日ミルクフェス 2024

ミルクにまつわる職業体験や47都道府県の牛乳・ヨーグルト飲み比べなどの体験者数は延べ27,300人で、ご来場者数は約3万人。準備段階から当日まで多くの皆さまにご尽力いただき、心より感謝申し上げます。



Hiroko Suzuki



Yukie Nada



春休みに向けて
鋭意準備中

予告

週刊土日ミルク
第2弾

SNS漫画家と一緒に自由な発想で「牛乳・乳製品」「酪農乳業」ととらえた作品集を創作中。冊子版も制作予定!





find New 牛乳乳製品の知識

Hiroshi Iwamoto 学術調査グループ 部長 岩本 洋

「牛乳乳製品の知識」は牛乳・乳製品について皆さんに正しく知っていただくためにまとめた基礎資料です。最新の情報も盛り込んだ改訂版はJミルクのウェブサイト「find New」でも閲覧できますので、知りたい情報にすぐにアクセスいただけます。



find Newは
こちら



Jミルク find New

日本のミルクサプライチェーン2024

生産流通グループ 嶋 雄介

「日本のミルクサプライチェーン」の2024年版を2025年2月に発行いたします。需給調整の必要性や課題等について、業界内外の皆さまで認識を共有いただくため、生乳の特性や流通の仕組み、需給環境をめぐる環境の変化などを解説しております。理解促進にお役立ていただければ幸いです。

Jミルク 日本のミルクサプライチェーン



乳の学術連合・牛乳食育研究会会員の藤本勇二先生が、10月にパリで開催されたWorld Dairy Summit 2024で研究成果をポスター発表し、各国の関係者と意見交換しました。

キャリア教育の視点から、酪農家が持つ教育的価値に光を当てる



④世界62か国から1600人余りが参加したワールドデューリーサミット、ポスター会場の様子。新しい研究成果を前に、多くのディスカッションが行われていました。
⑤乳の学術連合 牛乳食育研究会 会員 藤本 勇二先生(武庫川女子大学 教育学部 教育学科 教授)

藤本先生の研究成果は、「食育」に酪農家の「経営活動」と「経営努力」の二つの視点を追加することで、酪農家の仕事や生き方から、「働くこと」の意義を理解し、子どもたちが自分の生き方を考えるものです。研究の中で実践した授業では、酪農家の経営努力や経営活動を子どもたちに酪農家自身が伝えることで、子どもたちは漠然としていた将来の夢について、自分のなりたい姿や必要な努力について真剣に考えることができるようになっていきます。

藤本 勇二先生 コメント

酪農乳業の専門家が集まる場でのポスター発表は、緊張しましたが有意義な時間でした。酪農教育ファーム活動は、酪農家自身が気づいていない教育的価値もあります。これからも酪農教育ファームで実現できる子どもたちの学びや育ちを明らかにしたいです。



乳の学術連合

「2025年度 生乳及び牛乳乳製品の需給見通し」および「改訂版・戦略ビジョン」等説明会の開催について(ご案内)

生産流通グループ 嶋 雄介 池田 千紘

2025年1月末に公表を予定しております来年度の需給見通しの詳細や、2024年9月に策定しました「改訂版・戦略ビジョン」のねらいや策定背景、今後の方針などを酪農乳業関係者の皆さまにご説明させていただくため、説明会を開催いたします。今年度は、5年ぶりに対面形式(全国7か所、詳細下記)での開催となります。ぜひご参加をご検討ください。

- 開催日/場所
 - 名古屋会場：2月7日(金)AP名古屋
 - 東京会場：2月4日(火)ワイム貸会議室 お茶の水
 - 大阪会場：2月5日(水)新大阪丸ビル別館
 - 岡山会場：2月6日(木)岡山シティホテル桑田町
 - 福岡会場：2月19日(水)八百治博多ホテル
 - 仙台会場：2月26日(水)トラストシティ カンファレンス・仙台
 - 札幌会場：2月28日(金)ACU

■ 参加対象者：Jミルク会員・賛助会員・特定賛助会員、会員に関連する酪農乳業関係者、行政、報道関係者



Yusuke Shima Chihiro Ikeda

プログラムや
お申し込み方法の詳細は、
会員メールなどで
ご案内いたします!

参加費
無料

「2024年度 日本の持続可能な酪農研究会～海外の事例に学び 今後の取り組みを探る」開催(事前案内)

国際グループ 参与 菅沼 修
国際グループ 主任 岡島 江里

今年のIDF(国際酪農連盟)ワールドデューリーサミットやIFCN(国際酪農比較ネットワーク)デューリーカンファレンスに出席した研究者や酪農家の方々から、酪農の持続可能性に関する情報や海外事例などの講演・報告をいただきます。討論会では、会場およびオンラインでご参加の皆さまも交えて、国内課題にも目を向けながら持続可能な酪農について議論を深めます。詳しい参加方法などは12月中旬ごろお知らせします。

■ 日時：2025年2月27日(木)10:30-19:00
【講演会】10:40-14:20
【討論会】14:40-16:40
*zoomウェビナーによるオンライン参加も可能

■ 会場：アルカディア市ヶ谷(私学会館)東京都千代田区九段北4-2-25
■ 参加対象者 酪農家、酪農関連組織・企業の酪農担当者、行政関係者、報道関係者
■ 開催プログラム

【講演会】
講演① 近藤 誠司 名誉教授(北海道大学)
講演② 小林 信一 名誉教授(静岡県立農林環境専門職大学)
講演③ 藤本 勇二 教授(武庫川女子大学)
講演④ 菊 佳男 教授(酪農学園大学)
講演⑤ 日向 貴久 教授(酪農学園大学)
報告① 中村 俊介 氏(高塚牧場)
報告② 半田 佑介 氏(半田ファーム)

【討論会】
● テーマ：「持続可能な日本酪農をどう進めるか」
● モデレーター：生源寺 真一 名誉教授(東京大学・福島大学)
● パネラー：左記の講演者②-④、報告者①-②、清水 ほづみ 氏(清水牧場)

テーマ1 酪農家を育てる観点から、後継者及び新規就農者をどのように持続させるか、そのための酪農教育ファームの役割は？
テーマ2 乳牛を育てる観点から、持続可能なアニマルウェルフェア及び衛生対策(AMR、乳房炎等)の取り組みを考える



Osamu Suganuma Eri Okajima

詳細は
12月中旬公開

2025年度「乳の学術連合」学術研究の公募を実施中

申請方法や実施要領などの詳細はこちらから▼

乳の学術連合では、「牛乳・乳製品の価値向上につながる」とともに、乳を通じて社会に貢献するための多種多様な情報を広く収集・発信することを目的に、毎年、大学等の研究機関に所属する国内研究者を対象に学術研究公募を実施しています。



募集分野	牛乳乳製品健康科学	乳の社会文化	食と教育
	牛乳乳製品健康科学会議 乳の学術連合	乳の社会文化ネットワーク 乳の学術連合	牛乳食育研究会 乳の学術連合
募集期間	2024年10月1日(火)～12月31日(火)		
対象	国内の大学及び短期大学、専修学校、国・地方公共団体の設置する研究所、独立行政法人の研究機関等で学術研究を行っている研究者等(教職大学院・大学院生含む)、またはこれに付随する研究を行っている個人とする。		
研究費 1件あたり	150万円以内(税込)	70万円以内(税込)	70万円以内(税込)
募集テーマ	①牛乳乳製品が免疫機能や腸内環境に及ぼす影響に関する研究 ②牛乳乳製品の栄養学的価値に関する研究 ③女性の健康に対する牛乳乳製品の有用性に関する研究 ④牛乳乳製品に関わる新規探索研究	「乳」に係る社会的・文化的な研究テーマを広く公募する。以下に主要なテーマについて具体例を示す。 ●牛乳乳製品の価値創造 ●牛乳乳製品の食生活への受容 ●SDGs(持続可能な開発目標)への日本の酪農乳業の貢献 ●学校給食の社会的意義と可能性 ●乳及び酪農乳業に関する社会的・文化的視点からの研究	①教科等の教育における「乳」の教育的価値を活用した教育プログラムの開発と検証 ②学校給食における「乳」を活用した食育プログラム開発(もしくは教育的価値の考察) ③災害も含めた非常時に対応するための教育プログラムの検討 ④食と栄養の社会的な課題に対応した、「家庭」「地域」における「乳」を活用した継続的な支援と食育プログラムの開発と検証 ⑤「乳」に関する教育的視点からの研究

「乳の学術連合」の学術研究を公募しています

牛乳・乳製品の価値向上につながる研究の推進とその成果の発信は、私たち学術調査グループの最も重要な事業の一つです。今年も「健康科学」「社会文化」「食育」の三分野で研究者からテーマを募集し、その研究活動をサポートしていきます。



Hiroshi Iwamoto Kouji Mayumi Izumi Mae Akihiro Ogawa



牛乳・乳製品に関するさまざまな「ウワサ」や「ギモン」を、最新の研究成果を基にわかりやすく解説します。今回のテーマは、これからの季節に活躍してくれる「ミルク鍋」。牛乳・乳製品をたっぷり使ったお鍋にはどんなメリットがあるのか、健康・栄養面を中心に詳しく見ていきます。

A 良質なたんぱく質が摂れます



たんぱく質の摂取において大切にしたいのが、「質」という視点です。たんぱく質を構成するアミノ酸の中でも特に重要な必須アミノ酸*は、9種類のうち最も少ない量までしか有効利用されません。

したがって、各種アミノ酸をバランスよく含み、体内での消化・利用効率も高いものが「良質なたんぱく質」と言えます。

右表に示すように、鍋料理でよく使われる豚肉、鶏肉、牛肉などはいずれも良質なたんぱく質です。ミルク鍋なら、これに乳を加えることでさらに必須アミノ酸バランスを高めることができます。また、野菜などに含まれる植物性たんぱく質の利用効率もアップします。

たんぱく質の新評価基準「DIAAS」

「DIAAS(消化性必須アミノ酸スコア)」は、2013年にFAO(国連食糧農業機関)が提言した新たな指標。より正確な個々のアミノ酸吸収率の測定をもとに、消化のされやすさ、体内での利用効率など、総合的にたんぱく質の「質」を評価する。数値が高いほど、良質なたんぱく源とされる。

	DIAAS	
植物性たんぱく質	小麦	40.2
	大麦	47.2
	とうもろこし	42.4
	大豆	99.6
動物性たんぱく質	牛肉	111.6
	豚肉*	113.9
	鶏肉*	108.2
	鶏卵*	116.4
	牛乳	115.9

100を超えた部分で植物性たんぱく質の利用効率を助ける!

出典: Ertl P et al. Animal. 2016;10(11):1883-1889.
*は、Ertl P et al. Die Bodenkultur: Journal of Land Management, Food and Environment. 2016;67(2).

*必須アミノ酸: J-MILK REPORT Vol.48 p.11「ミルクの気になるギモン Vol.8」参照

Q 「ミルク鍋」のいいところって何?

A おいしく減塩できます



牛乳やホエイ(乳清)を「だし」として使うことで、食塩の量を減らせるのがミルク鍋の大きなメリット。牛乳やホエイのうまみが味をカバーしてくれるので、減塩しながらおいしい鍋料理が楽しめます。

最近の研究で、血圧を下げるにはカリウムの摂取量を増やし、ナトリウム(食塩)/カリウム比を下げることも

重要だとわかってきました。お鍋ならカリウムの豊富な野菜類をたっぷり摂れる上、牛乳にもカリウムが多く含まれるので、ミルク鍋はさらに効果的。減塩+カリウム摂取の両面で、血圧が気になる方のおいしい食生活を応援してくれますよ。

A 食品ロスの削減にも

ちょっとした工夫によっていろいろな野菜を材料にできる鍋料理なら、冷蔵庫に残っていた野菜も捨てずに使うことができます。

国内の食品ロスは年間約472万トン(=東京ドーム約4杯分)に上ると言われています。これは、日本人1人当たり、お茶碗1杯分の食料が毎日捨てられている計算です。

飲み残した牛乳や余った野菜も、ミルク鍋にしておいしくいただくこと。こうした少しの積み重ねで、私たち一人ひとりが食品ロスの削減に貢献できるのではないのでしょうか。



カリウムの豊富な鍋野菜

*「ゆで」「水煮」調理時のカリウム量 (可食部100g当たり)

さといも 560mg	ほうれん草 490mg	にら 400mg	そらめめ 390mg	おくら 280mg	ブロッコリー 210mg (電子レンジ調理時: 500mg)
おかひじき 510mg	たけのこ 470mg	じゃがいも 410mg	日本かぼちゃ 350mg	にんじん 270mg	れんこん 240mg

出典: 日本食品標準成分表(八訂)増補2023年

A 腸内環境を良くしてくれます

温かい鍋料理を食べると、血流が改善して代謝が高まり、お腹が温まることで内臓の働きも活発になります。野菜やキノコなど食物繊維の豊富な食品もたくさん摂れるので、腸内細菌のバランスが整って腸内環境が良くなり、便通のリズムが改善します。

ミルク鍋はそこに牛乳・乳製品が加わるので、乳糖などのプレバイオティクスが善玉菌の働きを高め、いっそう効果を引き出すことができるのです。

さらにミルク鍋は、食物繊維が豊富なため、栄養バランスに優れながら摂取カロリーを低く抑えられるのもうれしいポイント。しっかり食べて腸活、もできるヘルシー料理と言えますね。

食物繊維やビタミンの豊富な具材でミルク鍋の栄養バランスがさらにアップ!



おすすめ! 食物繊維&カリウムたっぷりのミルク鍋

シーフードとじゃがいものトマトミルク鍋

味噌ミルク鍋

食物繊維 カリウム じゃがいも ブロッコリー

食物繊維 きのこ カリウム にら

レシピはこちら

「乳和食」基本のホエイ鍋

レシピ: 料理家・管理栄養士 小山浩子さん

レシピはこちら

牛乳を和食に融合させた「乳和食」。「だし」で味わう日本の乳食文化として「ミルク鍋」を冬の定番に。

New-Washoku

乳和食サイトはこちら

Jミルク アドバイザー 池上 秀二 info@j-milk.jp

「ミルク鍋」は体の栄養に優れているばかりでなく、みんなで楽しく、おいしく食べられるので心の栄養にもなります。寒い冬に「ミルク鍋」を囲んで体も心も温まりましょう。

あ と が き

企画概要・投稿方法の詳細

今年の冬も みんなで「ミルク鍋」&「ミルク料理」を楽しもう!



#私のミルク鍋
2024.12.15 Sun →
2025.1.31 Fri



牛乳・乳製品を使った料理をつくって #私のミルク鍋をつけて 写真投稿しよう!

「鍋料理」以外もOK!

「#私のミルク鍋」特設サイトでお気に入りの写真をテンプレートと合成!

★料理に合わせて選べる投稿用テンプレート★

かわいいイラスト入りのテンプレートを使って手軽に参加できます。

牛乳・乳製品を使った鍋料理を投稿したい

「ミルク鍋」用テンプレートを活用!

牛乳・乳製品を使えばどんなお鍋でもOKです
たとえば…牛乳を使った鍋料理、チーズやヨーグルトなどの乳製品を使った鍋料理、牛乳・乳製品を使ったスイーツ鍋など



お鍋以外のミルク料理やスイーツ、ドリンクを投稿したい

「ミルク料理」用テンプレートを活用!

牛乳・乳製品を使ったレシピなら何でもOKです
たとえば…牛乳・乳製品を使った料理(鍋料理以外)、牛乳やチーズ、ヨーグルト、クリーム、アイスクリームなどを使ったスイーツやドリンクなど



「#私のミルク鍋」特設サイトテンプレートを使った写真合成はこちら▼



本SNS企画の概要や投稿方法、テンプレート単体のダウンロードはこちら▼



私のミルク鍋 2024



牛乳・ヨーグルト・チーズを使った鍋レシピ

ミルクマイスター®高砂さん考案 牛乳×山形ご当地ラーメン「鳥中華」

ミルクスープが決め手!

牛乳・乳製品を使えばどんなお鍋でもOK!
みんなで「ミルク鍋」を楽しもう!



【材料】(2人分)

- 牛乳…400ml
- めんつゆストレートタイプ…30ml
- A 中華スープの素(粉末)…大さじ1
- 味噌…小さじ1
- おろしにんにく(チューブ)…小さじ1
- B 中華麺(平打ち麺 生タイプ)…2玉
- C サラダチキン…約50g
- 青ネギ(カット済み)…適量
- 味付き卵…1個

<仕上げ用>
きざみのり、黒胡椒、ごま油…適量

【作り方】

- ①鍋にスープとなるAを入れて沸騰しない程度に中火で火にかける。
- ②スープが温まったらBを入れる(中華麺は別茹でして、一度水通しをする)
- ③麺が温まったらCを入れる。小分けにしたらお好みできざみのり、黒胡椒、ごま油をかけて完成。

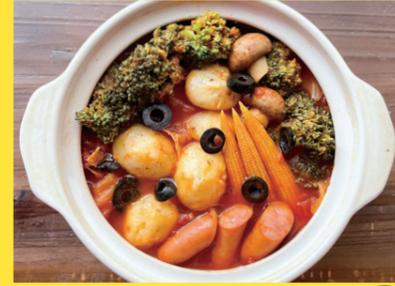
地元山形のご当地ラーメン「鳥中華」をミルク鍋に簡単アレンジ!
牛乳のコクとまろやかさで満足感抜群です!



ミルクマイスター®高砂さん
牛乳をこよなく愛する世界一牛乳好きなグラフィックデザイナー
@milkmeister
@milkmeister0601

ヨーグルトマニア 向井智香さん考案 爽やかヨーグルト餅のトマト鍋

牛乳・乳製品を使えばどんなお鍋でもOK!
みんなで「ミルク鍋」を楽しもう!



【材料】(2人分)

- キャベツ…1/8個
- フロccoli…1/2株
- A ヤングコーン…3本
- ブラウンマッシュルーム…4個
- ウイナー…3本
- B プレーンヨーグルト…65g
- 上新粉…50g
- 粉チーズ…10g
- 乾燥パセリ…適量
- C カットトマト缶…1缶(400g)
- 水…100ml
- 顆粒コンソメ…大さじ1強

<仕上げ用>
ブラックオリーブ、オリブオイル…適量

【作り方】

- ①Aは食べやすい大きさにカットし、Bはよく練り合わせてから丸めておく。
- ②鍋にCを入れて沸かし、①を加え蓋をして煮込む。
- ③野菜がくったりしてきたら、スライスしたブラックオリーブを散らし、オリブオイルを回しかける。

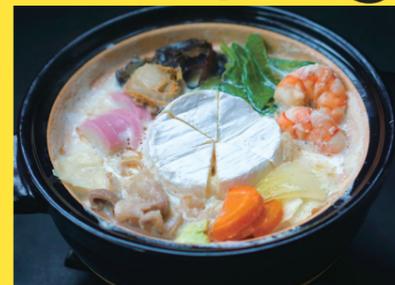
ヨーグルトを具として食べたい!という熱い想いで開発。
パセリとヨーグルトの爽やかな香りが広がります。



向井智香さん
一般社団法人ヨグネット代表理事
@yoghurt_freak
@yoghurt_freak

チーズプロフェッショナル協会考案 カマンベールチーズ入りちゃんぽん風鍋

牛乳・乳製品を使えばどんなお鍋でもOK!
みんなで「ミルク鍋」を楽しもう!



【材料】(2~3人分)

- 豚肉の薄切り…120g
- 玉ねぎ…1/2個
- にんじん…4cm分
- A キャベツ…2~3枚
- 青梗菜…1株
- きくらげ(水に浸して戻す)…2個
- かまぼこ…1/2本
- ごま油…大さじ1
- 水…300ml
- 鶏ガラスープ(顆粒)…大さじ1/2
- にんにく&生姜チューブ…各大さじ1/2
- オイスターソース…大さじ1/2
- むきエビ…4~6尾
- ホタテ…4個
- 牛乳…300ml
- 塩、胡椒…適量
- カマンベールチーズ…1個(90~100g)

【作り方】

- ①Aは各々食べやすい大きさにカットし、ごま油を熱した鍋に入れてサッと炒める。
- ②Bを加えて煮、グツグツしたらCを入れる。
- ③再びグツグツしたら塩・胡椒で味を調え、6等分にカットしたカマンベールチーズをのせて出来上がり!

むきエビとホタテはシーフードミックスでも代用可です。また紅生姜やシメに中華麺を入れてもおいしく召し上がれます。



小野孝子さん
料理研究家
チーズプロフェッショナル



チーズプロフェッショナル協会
@cheeprocpa @CheeseFunFanFun

編集後記

土日ミルクを創る仲間は、互いをリスペクトしながらアイデアを出し合える人が集まっています。共創の場に参加してくれる素晴らしい仲間をもっと増やしていきたいです。仕事は人で成り立っています。感謝の気持ちを忘れずに、今後も精進を重ね、仕事に邁進してまいります。引き続きどうぞよろしくお願い申し上げます。

コミュニケーショングループ 課長
鈴木 浩子
milkday@j-milk.jp
Hiroko Suzuki (ご意見・ご感想お待ちしております)

お鍋以外も楽しもう!

お手軽ミルクドリンク&スイーツレシピ

牛乳200mL+トッピング

ミルク餅



レシピは こちら▼