

# 安全でおいしい牛乳が届くまで！

牛乳をはじめとする乳製品は日本の食生活に深く根付き、今や、主食のお米を超える量が消費されています。そんな大切な牛乳製品は、酪農家から消費者のもとへ、酪農を守る仲間の手を支えられて、日々、届けられているのです。

【監修】林克郎さん 関東地域指定生乳生産者団体 関東生乳販売農業協同組合連合会 元常務理事

## 毎日買う新鮮な牛乳。私たちのところに、どのようにやって来るの？

おいしく安全・安心な牛乳が消費者の皆さんのもとへ届くまで、いろいろな人に支えられています。

まず、酪農家が毎日、乳牛からミルク(生乳)を搾ります。牛は乳を出すことを休みませんから、毎日搾乳しなければなりませんし、搾乳した生乳は、日持ちがなくて保管しにくい液体であるという特性のため、できるだけ早く出荷しなければなりません。牛の世話や管理に忙しい酪農家が毎日、乳業メーカーに出荷をするのは大きな負担です。その出荷を担っているのが、指定生乳生産者団体(指定団体)とそれを構成している生産者団体(酪農協など)です。生乳専用のタンクローリーで各酪農家を回って集め、乳業メーカーの工場に運びます。地域内の酪農家の生乳を一元的に集めてから各乳業メーカーに分配することで、それぞれの酪農家で生産される生乳の供給量の変動にも、乳業メーカーからの需要の変動にも対応し、販売先や量の調整を行い、生産された生乳を一滴も無駄にすることなく、販売します。

また、広い範囲の酪農家から生乳をまとめて輸送することで効率的になり、輸送コストも削減しています。

酪農家から乳業メーカーに至る各工程で、風味、温度、成分や細菌数などを検査し、品質の保持、安全性の確保を徹底して行っています。

## 酪農家や牛が減っていると聞けど大丈夫？

日本の酪農家は、平成28年(2016年)に約1万7,000戸。これは、ピーク時からは約25分の1程度で、その数字を聞くと「大丈夫なの?」とびっくりしますよね。牛の数も、徐々に減ってきています。しかし酪農家の数が減る一方で、一戸当たりの酪農家が飼う牛の数は増え、また、一頭の牛の出す生乳の量も格段に増えました。

これは、国土が狭く山地が多いという日本の土地条件のなかで、酪農家が生乳生産量を増やす努力をしてきた結果です。いまでは、一頭の牛から多くの生乳を生産する日本の技術は、世界でもトップクラスの水準といえるでしょう。ですので、これからは、一頭の牛からさらに多くの乳を搾るということよりも、牛の頭数や酪農家の数をこれ以上減らさずに、健康な牛を大切に管理して生乳を生産していくことが必要と考えられます。

また、酪農家は、牛から生乳を生産しているだけではありません。飼料



を作る畑や草地の管理による環境や景観の保護、牛糞を堆肥として供給することによって循環型農業にも貢献するなど、さまざまな役割を果たしています。大切な役割を担う酪農家がこれ以上少なくならないように、地域ぐるみで酪農家を応援して、酪農の後継者や新たに酪農家になる人たちを増やしていくための取り組みが必要です。

## バターが足りなくなる時があるのは、なぜ？

バターも牛乳同様、生乳から作られます。生乳を出す牛は生き物ですから、季節によって、生産量が変化します。高温となる夏には生乳生産量が減り、冬には多くなります。一方で、牛乳の消費量は、暑い季節に多く、寒い季節に少なくなります。この需給のアンバランスに対して、酪農家は計画的かつ安定的な生産に努めていますが、天候の変動などで、生乳が足りなくなることがあります。

牛乳は、消費期限が短く保存性が低いので、常に新鮮な生乳から作って供給する必要がありますから、生乳の用途では、牛乳向けがまず優先されます。そのため、生乳の需給が逼迫すると、保存のできるバターを作るための生乳が減って、バターが品薄となります。その際、政府が外国からバターを輸入して乳業メーカーなどに供給しますが、過度に輸入する



近年は大規模化の傾向も!

とバターの在庫を抱えることになるため、政府としても慎重になって、バターが足りなくなることがあるのです。近年、酪農家の減少で生乳の生産量が減っていることも、生乳需給の逼迫要因になっています。

これを防ぐためには、国も関与して国内の酪農家を育成・強化し、生乳の安定供給ができるような施策をとる必要があります。

## 牛乳の値段は、どのように決まっているの？

牛乳や乳製品の原料となる「生乳」の値段を「乳価」といいます。この乳価は、指定団体と乳業メーカーとの価格交渉によって



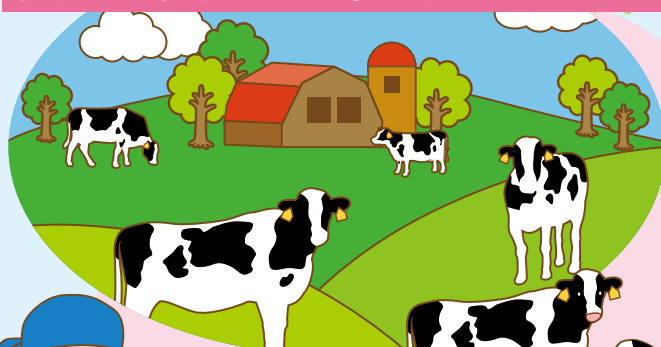
子どももおいしい牛乳が大好きです!

決まりますが、乳価の決定には、生乳の供給量と牛乳製品の需要量のバランスや、乳牛の飼料価格などの生産コストの変動、経済環境、国の政策など、多くのことが影響します。

生乳は、毎日生産され、毎日出荷しなければいけない一方、日持ちがしない、また保管しにくい液体であるという特性から、短時間のうちに乳業メーカーに引き取ってもらい、価格交渉上、売り手である酪農家が不利な立場に置かれる傾向があります。このため、個々の酪農家が乳業メーカーと個別に乳価交渉を行うのではなく、指定団体が酪農家から生乳の販売委託を受け、価格交渉力を強化して乳業メーカーと対等に交渉しているのです。

指定団体は、酪農家が高品質な生乳生産に集中できるように、生乳の需給調整などによって適正な乳価水準を維持し、消費者へ安全・安心でおいしい牛乳製品を安定価格で安定供給できるよう大切な役割を担っています。

## 安全・安心な牛乳が届くまで

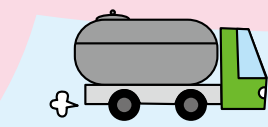


乳牛たちは、子牛を産んで初めてミルク(生乳)を出します。

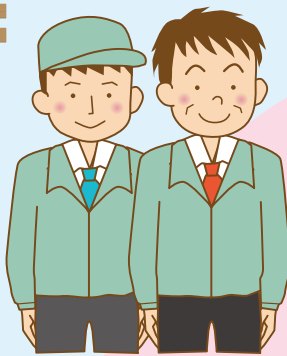
酪農家は、牛が暮らす環境を守り、愛情をもって牛を育て、健康を守り、生乳\*を搾っています。  
\*牛から搾ったそのままのお乳のことです。



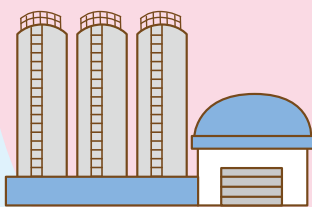
ミルカー(搾乳機)



搾られ低温貯蔵された生乳は、専用のタンクローリーで各酪農家を回って、クーラーステーション(大型冷蔵貯乳タンク)に集められます。



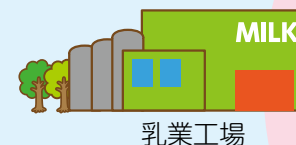
指定生乳生産者団体(指定団体)は、酪農家が搾った生乳を集めて検査し、安全を確認した上で工場に納入します。酪農家が高品質な生乳生産に集中できるよう、代わりに販売する大切な役割を担っています。



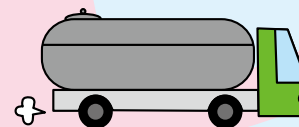
運ばれた生乳はクーラーステーションで、さまざまな安全チェックのための検査がされます。



乳成分や細菌数検査



乳業工場



検査で合格した牛乳は保冷車で出荷され、搾り立てのおいしさを皆さまの元へお届けしています。



牛乳パックの充填ライン



加熱殺菌機

