

# 現行の生乳流通体制を守りつつ 共感される業界へ

酪農乳業への無理解の払拭と  
魅力の再構築を目指せ

農畜産物流通コンサルタント&農と食のジャーナリスト **山本謙治**



つい先日、親しい女性編集者がこんな話をしてくれた。

「知ってます?最近の子どもは、牛乳も他の清涼飲料水みたいな工業製品だと思っているらしいですよ」。ああそうか、牛乳はもはや栄養価の高い有り難い食品としてではなく、飲み物の一つの選択肢となってしまったのだな、と思った瞬間だった。

## 酪農乳業への「無理解」こそが一番の問題

高度成長が終わり、バブル崩壊を経て成熟社会になる中で、日本の食卓と生産現場の距離はどんどん遠くなり、食に関する基礎的な知識を持たない人が多くなってしまった。食育に関する笑い話でも、子どもが魚は切り身の状態で泳いでいると信じているとか、パイナップルが生る樹があると思っっているというような話には、もうあまり驚かないだろう。

食品の選択肢が昔と比べものにならないほど増え、栄養状態も良くなった今、昭和の頃と比べれば牛乳や乳製品へのまなざ

しは、「なくてはならない」から「選択肢の一つ」へと変わってきた。それと共に、食品としての牛乳乳製品や、生産段階である酪農乳業への「理解」も薄れてしまい、「無理解」が主流となってしまったと思う。

しかしこうした食卓と生産現場の断絶は、もう笑って見過ごすわけにはいかない段階に入ってしまった。最近、指定生乳生産者団体(以下「指定団体」)制度のあり方に関する規制改革推進会議の提起や、バター不足を巡る一部報道等が業界を脅かしているわけだが、これに対するメディアや消費者の声が意外なほどに厳しいと感じる。

昨年中に目にした「指定団体には農協ばかりが名を連ねている、これは独占だ」、「バター不足は意図的に引き起こされ、国民に負担を強いている」というような論調は、「無理解な消費者」には受け入れられやすい。日本人は時代劇によくある、庶民を脅かす悪代官と悪徳商人を正義の味方が懲らしめるという構図が大好きだ。そして「独占団体」「農協」「制度」等は、ま

さにメディアが悪代官側に仕立てやすい存在なのである。無理解な消費者は、真実よりも分かりやすい物語に流されるものなのだ。

## 一般消費者の共感を得られる酪農乳業を目指そう

指定団体制度はこの国で長年、傷みやすい生乳の流通を適正に行うよう試行錯誤する中で成立してきたものだし、よく騒がれるバター不足が発生する背景には、特に陰謀があるわけでもない。それはこの業界の内部にいる人たちなら、よく分かっていることだろう。専門家でない私から見ても、仕組みとして成熟していると思う。政府は制度を变にいじろうとしているようだが、せっかく安定的に生乳を供給する仕組みが機能しているのに、それを混乱させてどうするのだろうか。そもそも酪農家個々人は小さな経営体であり、交渉力は小さい。そこで酪農家に代わって指定団体が乳業界と交渉する役割を果たしてきた。私が仲良くする若き酪農家たちも一様に困惑している。

でも、そうしたことは内部の人にしか分からない。畜産や食品流通のことを全く知らない一般消費者の立場から見た時に、これほど複雑に入り組んだ世界はない。だから一たび間違った知識を持たれると、それを正すことがとても難しくなる。

しかも相手は、食についてあまり知識のない消費者たちだ。冒頭の話は子どものことだが、大人だって食べ物がどう生産されているのかよく分かっていない。「お乳を出すのは雌牛だけです」というと「そうなんですか!?!」と本気で驚く人が多いのだから。そんな人たちに生乳の生産から流通、補給金のあり方が現状のようにしている理由を理解してもらおうとしたら、どうすればいいのだろうか。この問題をきちんと考え、行動を起こす時機が来たと考えべきだ。

希望はある。メディアや消費者は、「組織」「制度」「補助金」といった存在には敵意を抱くが、反対に「農家」「いきもの」「職人」等には優しいまなざしを向けるものだ。酪農乳業の世界はもちろん、後者の側面も大きいので、それを全面的に押し出す

べきだ。現在の酪農乳業を支えているのは温かな農家であり誇り高き職人である指定団体だということをきちんと伝える。併行して「無理解」だった生産・流通についても、繊細な努力の上に成り立っていて、国産で安心できる栄養豊富な食品が最小のコストで生産・流通されていることを理解してもらわなければならない。そのためには、これまで業界が行ってきた一般向け情報発信のあり方を大きく改めなければならないと思う。

## 現行の生乳生産・流通体制を守りつつ取り組むべきこと

常にリスクの多い酪農経営は、指定団体制度と共に安定化が図られてきた。ただし今後の課題は酪農の経営面だけではないと思う。日本の牛乳乳製品は本当に消費者のニーズに寄り添っているのか少々疑問がある。例えば私は低温殺菌牛乳が好きだ。子どもの頃から給食に出る超高温殺菌牛乳が嫌いだったが、高校時代に初めて飲んだ低温殺菌牛乳の香りの良さ、自然な味わいに感動してしまったのだ。またブラウンスイス種の牛乳の味も大好きだ。しかし普通のスーパーではなかなか買いたいと思う製品に出会えない。正直言って日本の牛乳は「おいしさ」ベースで選ばれていないと思う。今後、酪農家と指定団体は、量の確保や「牛乳には栄養がある」という

畜産経営の安定に関する法律及び  
独立行政法人農畜産業振興機構法の  
一部を改正する法律案の概要

### 畜産経営の安定に関する法律の一部改正

#### 【現行制度】

#### (加工原料乳生産者補給金等暫定措置法)

都道府県知事又は農林水産大臣の指定を受けた生乳生産者団体(指定団体)の行う受託販売に係る加工原料乳について、独立行政法人農畜産業振興機構は、指定団体に対し、生産者補給交付金を交付する。

#### 【改正後】(畜産経営の安定に関する法律)

- ①独立行政法人農畜産業振興機構(ALIC)は、生乳受託販売、生乳買取販売を行う事業者又は自ら生産した生乳の乳業者に対する販売等を行う事業者に対し、当該事業者が取り扱う加工原料乳につき、生産者補給交付金又は生産者補給金を交付することができることとする。
- ②都道府県知事又は農林水産大臣は、一定の地域からの集乳を拒まずに行う事業者を指定し、ALICは、当該事業者に対し、その集送乳に要する経費を補助することができることとする。
- ③ALICは、指定乳製品等の輸入及びALIC以外の者の輸入に係る指定乳製品等の買入れ及び売戻しを行うことができることとする。等

### 独立行政法人農畜産業振興機構法の一部改正

- 生産者補給金等の交付及び指定乳製品等の輸入の業務を追加。

### 加工原料乳生産者補給金等暫定措置法の廃止

※農林水産省資料を基に作成

事実にあぐらをかくのではなく、無数にある飲料の中から「牛乳がいい」と選んでもらえる魅力を再構築していくべきだ。

酪農家と指定団体のあり方は現行の仕組みを踏襲し、消費者の「無理解」の払拭(ふっしょく)と、これまで以上の魅力の再構築に取り組む。それこそが業界が取り組むべき重要事項だと思う。