

中販連

だより

2006
Vol.20

中国地域指定生乳生産者団体 中国生乳販売農業協同組合連合会 機関誌

発行 ● 中国生乳販売農業協同組合連合会 編集・発行人 ● 鍵山信儀

〒730-0012 広島県広島市中区上八丁堀8番23号林業ビル4階

TEL082-511-3371 FAX082-511-3399



CONTENTS

- 中販連計画生産進捗状況報告
- フードファディズムに負けるな
- トピックス「わくわくモーモースクール」
- トピックス「消費拡大イベント2件」
- 事業経過報告
- 受託数量実績 ● 用途別販売実績 ● 編集後記

Chugoku Fresh Milk Sales-Agricultural Cooperative Association

中販連計画生産進捗状況報告 完全達成への軌道を走行中

生乳需給緩和の解消を求め、十三年振りの減産型となつた今年度の計画生産ですが、月は早くも四分の三を経過しようとしております。

今日までの生産実績と現状の取り組み状況から予測するならば、やがて見えてくる「ゴール地点には、『達成』の二文字が待ち受けようとしております。

全国の進捗状況と見通し

(ア) 四～十月の進捗状況

(②) 今年度計画生産対策は過剰乳製品在庫の解消と生産基盤弱体化の回避策への選択的実施を運営の基本事項としました。

このため、過剰乳製品在庫の解消部分として取り組む枠が「販売基準数量」、生産基盤弱体化の回避への対応としての「特別枠」が設定されました。

計画生産数量が販売基準数量（受託数量からチーズ向けを除く）だけで既定されるならば、前年度実績比は全国で九四・九%と美に5%強の減産型となります。が、指定団体の申請により調整配分される特別枠が加算され、この二つの配分数量を合わせた数量が「供給

選択部分である特別枠については、全国九

大別においては、北海道が九七・五%と供給目標数量の水準を約一ポイント下回り、他方、都府県は九七・九%でほぼ同水準並みで推移しています。

中国生乳販連 平成18年度計画生産管理表(チーズ向け除く)

区 分		年間予測並びに11月末実績
合 計	目標数量(年度)	331,636トン
	前年比(年度)	99.6パーセント
	実績(11月末)	219,076トン
	前年比(11月末)	99.0パーセント
	差 引(②-①、11月末)	▲1,965トン
鳥 取	目標数量(年度)	65,252トン
	前年比(年度)	100.2パーセント
	実績(11月末)	42,086トン
	前年比(11月末)	97.1パーセント
	差 引(②-①、11月末)	▲1,270トン
島 根	目標数量(年度)	62,925トン
	前年比(年度)	98.8パーセント
	実績(11月末)	41,218トン
	前年比(11月末)	97.2パーセント
	差 引(②-①、11月末)	▲1,087トン
岡 山	目標数量(年度)	116,480トン
	前年比(年度)	98.2パーセント
	実績(11月末)	78,368トン
	前年比(11月末)	99.6パーセント
	差 引(②-①、11月末)	854トン
広 島	目標数量(年度)	63,132トン
	前年比(年度)	102.2パーセント
	実績(11月末)	42,132
	前年比(11月末)	102.1パーセント
	差 引(②-①、11月末)	▲48トン
山 口	目標数量(年度)	23,847トン
	前年比(年度)	100.7パーセント
	実績(11月末)	15,272トン
	前年比(11月末)	97.9パーセント
	差 引(②-①、11月末)	▲414トン

指定団体のうち五指定団体が申請、四指定団体が販売基準数量だけで運営（販売基準数量が供給目標数量）することになりました。

(ウ) 今年度実績は目標を4万トン以上の未達期中見直し論は当面棚上げとなりました。ノ削減に見合う特別対策の追加実施等により

現段階における今年度計画生産運営上の課題としては、加工原料乳の限度数量超過への対応が挙げられます。生乳供給は計画生産枠内に收

計画生産で田舎など五千トンの在庫削減はおろか在庫積み増しが懸念される事態が予測されただためです。

る見通しにあります。大別では北海道が供給目標数量対比で約六・六万トン減、他方、都府県は二・五万トン強上回る見通しです。都府県で上回る数量は、超過ペナルティーの査定に適用される一%のアローハンスを組み入れた数量の範囲内にあります。このように今年度の計画生産は完全達成が確実視される見通しにあります。

(イ) 期中修正論と運営方策の見直し

下で完全達成の見通し

まりながらも、飲用牛乳需要の不振に足を引つ
張られ二〇三万トンの限度数量を四・六万トン
程度超過する見通です。

減産型計画生産を遂行しながらも限度数量超
過をもたらすことは、財政当局からすれば計画
生産対策の仕組みに欠陥があつたものとみなさ
れ、次年度の補給金予算の安定確保への影響が
懸念されます。

このため、今後の計画生産の運営においては
液状化（醸酵乳、生クリーム等）の促進による
加工抑制に取り組む方針が打ち出されました。

（オ）未達ペナルティー措置の発動休止

今年度の計画生産では、全国の大半の酪農組
織において個人別割り当てが実施されていま
す。未達が確実視される状況下では、当然のこ
とながら次年度に向けた「枠」の確保を巡る思
惑が生じます。

このため、中央ルールにおける未達ペナル
ティーが見直され、減産努力を評価する観点か
ら次年度の販売基準数量の配分要素に今年度実
績を加味しないこととなりました。すなわち未
達ペナルティー措置は発動休止となりました。

小紙編集段階で十一月の実績がまとまつたこ
とからその進捗状況を紹介します。

① 中販連の供給目標数量は中央配分の販売
基準数量（－%）の超過アローアンス加算
し三二五、四四七トン）、更に、特別枠A（四五六二
トン）及び特別枠B（二五〇トン）を積み

上げた三三一、六三六トン、前年度実績比
九九・六%に設定して運営に当っています。

② 四～十一月の実績累計では、二一九、〇七五
トン、前年同期比九九・〇%であり、また、

同期間の計画管理数量三二一、〇四一トンに
対する達成状況は九九・一－%と極めて順調
な過程をたどっています。

③ 月別の進捗状況には格差が生じています。月
別には8月に到来した猛暑が不快指数の高い
山陽筋よりも山陰筋に暑熱禍をもたらし、鳥
取・島根・山口では八月以降に前年を大きく
割り込んで推移する実態にあります。

④ 会員別の状況としては、前記の山陰筋三県が
管理数量に対し未達状態にあり、その数量は
四～十一月累計で一七七一トンに及びます。
広島については、新規就農枠及び特別枠の
設定により前年を上回る数量枠となります
が、十一月まではほぼ管理数量並で推移して
います。

一方、超過状態にあるのが最も高い減産率
を設定（前年度実績比九八・二%）した岡山
ですが、十一月には管理数量対比でマイナス
へと転じており、下半期における達成努力が
現れつつあります。

中販連における進捗状況

（ア）四～十一月の進捗状況

小紙編集段階で十一月の実績がまとまつたこ
とからその進捗状況を紹介します。

① 中販連全体としての十一～三月にかけて
の数量残は一一一、五六一トン、前年同期比
一〇一・〇%となりますが、下半期に入り前
年同月比が低下傾向にあることから枠内達成
は十分可能な状況にあります。

善への理解と実行の現れであり、紙幅をお借
りして厚くお礼を申し上げます。

年明けとともに今年度計画生産は仕上げ段階
へと移行します。合わせて、次年度の情勢も
判明してきます。

② 中販連としては、今後理事会及び生乳受託販
売委員会（以下販売委）の場を通じて会員間
で情報交換を行ってまいります。

③ 販売委は、来る一月一日の指定団体長会議で
決定される次年度対策を受けて開催します。
その結果は次号にて紹介します。

の計画生産達成努力の相互確認を基本に、流
動化の可否及び次年度の運営方策等を協議
決定してまいります。

④ 販売委は、来る一月一日の指定団体長会議で
決定される次年度対策を受けて開催します。
その結果は次号にて紹介します。

（単位：トン・%）

	18 年 度				
	供給目標数量	販売基準数量	特 别 枠	計画生産実績 見込 数量	受 見 託 込 販 数 売 量
北 海 道	3,420,383	3,200,466	219,917	3,353,833	3,686,500
前年比	99.4	----	----	97.4	98.0
東 北	687,427	679,578	7,849	694,301	699,345
前年比	97.3	----	----	98.3	98.2
関 東	1,315,947	1,298,729	17,218	1,324,814	1,325,399
前年比	98.1	----	----	98.7	98.7
北 陸	131,396	131,396	0	132,685	132,708
前年比	97.9	----	----	98.8	98.8
東 海	476,773	467,623	9,150	480,591	482,191
前年比	99.2	----	----	100.0	100.0
近 畿	231,437	231,437	0	232,930	232,930
前年比	98.2	----	----	98.8	98.8
中 国	328,415	323,603	4,812	331,835	332,057
前年比	98.7	----	----	99.7	99.7
四 国	162,580	162,580	0	162,806	162,946
前年比	97.1	----	----	97.3	97.3
九 州	743,261	743,261	0	743,471	744,621
前年比	96.0	----	----	96.0	96.0
都道府県計	4,077,236	4,038,207	39,029	4,103,433	4,112,197
前年比	97.7	----	----	98.3	98.3
合 計	7,497,619	7,238,673	258,946	7,457,266	7,798,697
前年比	98.5	----	----	97.9	98.1

注1)：計画生産見込数量及び受託販売見込数量は、中央酪農会議が指定団体に行ったヒアリングの推計値

注2)：受託販売見込数量はチーズ向を含む

中販連だより

最近の牛乳消費減退は、(牛乳と競合する)機能性食品の台頭や茶系飲料の伸張等が背景として考えられています。普通、人間の胃袋には限りがあるので、何か新しい物を取り入れれば、必然的に何かがはじき出されるのは自然の成り行きです。

言葉の意味は「科学的な検証をせず、食品を過大・過小評価し消費者に不安にさせ賞品の宣伝に利用する」と。最近では身近な食品を恣意的に「中傷する」として消費者の関心を惹きつけ、健康新谷弘実氏の「病気にならない生き方」がベストセラーとなつており、この中で牛乳へのいわなきバッシングを展開しているのも、関係者の皆様には周知のことと思います。著名な外科医の牛乳諸悪論→消費者納得→牛乳の消費減退 という構図も考えられます。

当初酪農関係団体は「言論の自由」もあって黙殺としていたのですが、あまりにも理不尽な内容のため、反論を開始いたしました。中でも北海道名誉教授の仁木良哉先生には科学的な見地からの反論を行つたのであります

フレードファデイズムに負けるな!!

最近の牛乳に関するQ&A

(7月27日のシンポジウムの内容は中販連HPに公開)。

和脂肪酸が少なく【注1】、酸化しにくい脂肪といえます。

【注4】林博道、福島正義：乳業工学

なり、その表面積は増加しますが脂肪球の表面は乳たんぱく質(カゼインやホエイたんぱく質)で被覆され【注2】、酸化されにくくなります。なので、過酸化脂質が増える事はありません。またホモゲナライズを行う過程で酸素(外気)と接触する事はありません。

【注3】 1998年(幸書房) 23ページ

実際に、同じ工場の原料乳と製品(パック入り牛乳)の酸化指標(過酸化物価)を測定した結果では全く差がありませんでした【注3】。

ホモゲナライズにより酸化が進む事はありません。しかし、それらは、殺菌するしないにかかわらずヒトの健康に関係することはあります。酵素は生命の維持に不可欠の要素ですが、それらは生体内で合成されるもので、食物など外から供給されるものではありません。食べた酵素がヒトに作用するのは消化酵素(ジアスターなど)に限られています。さらに食べた酵素は、ヒトが分泌するたんぱく質分解酵素によって消化・分解されます。

**Q 牛乳をホモゲナライズ(均質化)すると
乳脂肪が過酸化脂質「餽(さなび)た脂(あぶら)」になり、体に悪いのですか?**

【注1】5訂増補日本食品標準成分表

【注2】林博道、福島正義：乳業工学1998年(幸書房) 36ページ

【注3】日本食品分析センター分析結果

Q 超高温殺菌(120°C以上)の牛乳では、過酸化脂質の量は更に増えるのですか?

補足▼ホモゲナライズ(均質化)は、牛乳中の脂肪球を高い圧力で狭い隙間を通過させ細分化する事で、脂肪球の浮上によるクリーム層の形成を防止する」と、消化吸収を目的として行います。過酸化脂質は多価不飽和脂肪酸が酸化される過程において生成する物質ですが、乳脂肪は他の一般的な大豆油やコーン油より多価不飽

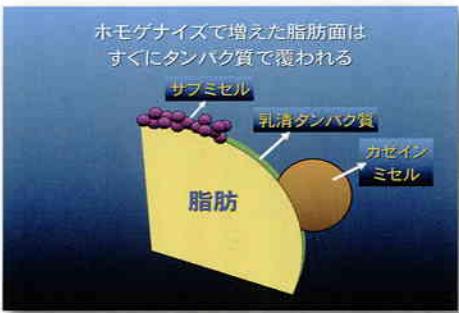
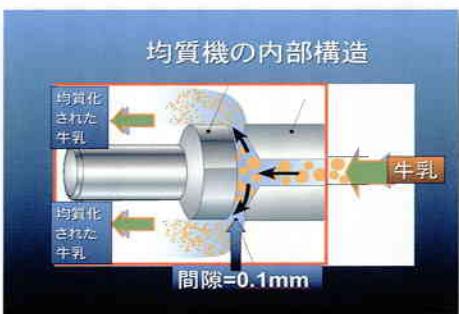
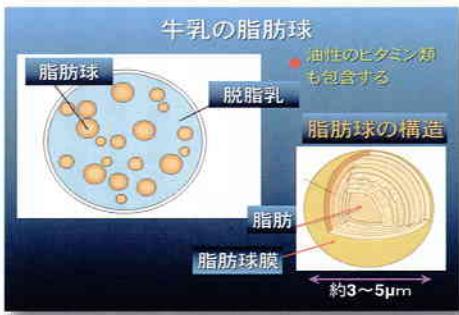
A 市販の牛乳は、低温殺菌牛乳を除いて大部分が130°C2秒の超高温で殺菌されています。殺菌工程は外気と直接触れない密閉系で行われており、殺菌による脂肪の酸化は認められません。

Q カルシウムを摂るために飲んだ牛乳は、かえって体内のカルシウム量を減らすのですか？

「数十種類の酵素（エンザイム）がふくまれます」【注5】。しかし、酵素の摂取がヒトの健康に関係することはほとんどありません。酵素はたんぱく質ですから、殺菌（加熱）によって活性が失われます。もし、食物から酵素を摂取する必要があるとすれば、すべての食物は加熱調理をしてはならないことになります。胃の中は胃酸のため強い酸性であり、多くのたんぱく質は変性します。酵素は全てたんぱく質ですので、多くの酵素は変性し、酵素活性を失います。なお、食品中あるいは製剤中のある種の消化酵素のようには、消化管内で役立つものがあります。

【注5】 山内邦男、横山謙吉：ミルク総合辞典

1992年（朝倉書店）55ページ



【注6】 均質機の内部構造

A そんなことはありません。牛乳を飲むと牛乳中のカルシウムが吸収され、吸収されたカルシウムのうち、からだにとって必要以上の量はからだの組織（大部分は骨、その他は血液・筋肉）の間でやりとりされながら排泄されます。

補足 ▶ 体重50kgのヒトでは体内のカルシウムは約1kgです。そのカルシウムの99%は骨にあり、残りの1%が血液や細胞の中にあります【注6】。

B 骨のカルシウムと血液中のカルシウムは絶えず交換されており【注6】、血液中のカルシウム濃度はほぼ10mg/dlに保たれています。

C の血中濃度を恒常性（ホメオスタシス）を保つために、3つのホルモンやビタミン（カルシトニン、副甲状腺ホルモン、活性型ビタミンD）が働いています【注7】。

D 血液中のカルシウム濃度が下がると副甲状腺ホルモンが副甲状腺から分泌されて骨及び腎臓に作用し、また活性型ビタミンDが腎臓で合成

E されています。カルシウムは元々消化吸收の低い栄養素ですが、牛乳では牛乳中のたんぱく質であるカゼイソの消化によって生じるカゼイソホスペチド（CPP）や乳糖の働きでカルシウムの吸収率が高められています【注7】。

F なお、牛乳のカルシウム吸収率については日本人の若年女性を対象とした試験結果があります。それによると、牛乳は40%、小魚33%、野

G 菜19%と牛乳のカルシウム吸収率が優れていることが分かります。【注8】

H その反対です。牛乳をたくさん飲むことにより、カルシウムの摂取が出来、骨粗鬆症の予防に効果があるとの研究が世界中の多くの研究者や医師により報告されています。

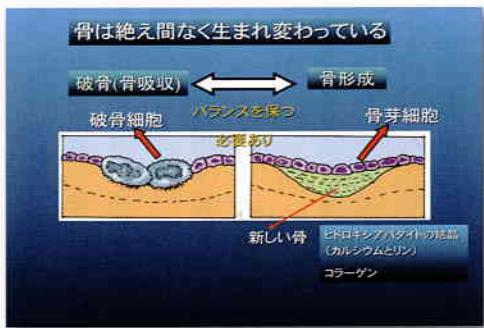
I A その反対です。牛乳をたくさん飲むことにより、カルシウムの摂取が出来、骨粗鬆症の予防に効果があるとの研究が世界中の多くの研究者や医師により報告されています。

J Q 牛乳をたくさん飲んでいるヒトほど骨粗鬆症になりやすいのですか？

K 【注7】 鈴木綾美、和田政一：ミネラル・微量元素の栄養学
1994年（第一出版）73、107ページ
【注8】 内藤博：日本栄養・食料学会誌：39（6）、433-439（1986）
51、659-666（1986）

L 菜19%と牛乳のカルシウム吸収率が優れていることが分かります。【注8】

中販連だより



カルシウムの多い食品

	含有量 一食分 (mg/100g中)(g)		含有量 (一食分)
	普通牛乳	しらす干し	
普通牛乳	110	206	227 mg
しらす干し	210	30	63 mg
サクラエビ	2000	8	160 mg
マイワシ	70	60	42 mg
干しヒジキ	1400	8	112 mg
こまつな	170	50	85 mg

五訂日本食品標準成分表より計算

Q 牛乳を毎日たくさん飲んでいる世界4大諸農国であるアメリカ、スウェーデン、デンマーク、フィンランドでは、大腿骨頸部骨折と骨粗鬆症が多いのですか？

A アメリカでは牛乳の高消費量が骨折リスクを下げる事はないと報告されています。しかし、牛乳消費量が多いほど骨粗鬆症になりやすいという報告は見あたりません（前項で述べた通りです）。北欧では他国と比べて骨折が多い傾向にありますが、これは運動の種類、運動量、及びカルシウムの体内への吸収におおきなかかわりをもつ日光などの影響があるためで、牛乳が原因とは考えられていません。

（※1、平均的な日本人の一日常たりの摂取量は600g前後で、現状ではその摂取量を充足してしません。牛乳100g（1/3カップ）には約200mgのカルシウムが含まれますので、これがだけ一日常必要なカルシウムの3倍強を補てないと足りません。）

補足：カルシウムを一日（※1）1,000mg以上摂取する諸農国での大腿骨頸部骨折の発生率が高くなる報告がある（ノルウェーなど、ハーバード大学のウオルターC. ハーマン教授によるもの）と述べておきます。

奇妙なことに、平均カルシウムが最も多く国々では、大腿骨頸部骨折の発生は低いのではないか、逆にむしろ高い傾向があります。身体活動レベル、日光、およびその他の食事因子にも重要な差がある、これがカルシウムと骨折の関係をわかかじめることができます。【注18】。即ち、この報告では食事以外にも多くの因子が絡んでくると述べられています。

一方、カルシウムの摂取不足が骨折の危険因子であるところ、研究データーは内外で数多く報告されています。【注19】。また、継続的な牛乳摂取が骨折リスクを上げるところの報告もあります。【注20】。

以上のところから、カルシウム摂取量の平均値が目標値に至らない日本人には牛乳・乳製品の摂取は意義のあることと言えます。

なお、日本で骨粗鬆症に関する専門家の集まりである「骨粗鬆症学会」、「骨代謝学会」、「内分泌学会」、「産婦人科学会」、「整形外科学会」などで牛乳・乳製品を摂取する」とて骨粗鬆症になると発表はありませんし、海外のアメリカ骨代謝学会（ASBMR）、アメリカ骨粗鬆症財団（NOF）、国際骨粗鬆症財団（IOF）、世界保健機構（WHO）でもののつな発表はありません。

（※1、平均的な日本人の一日常たりの摂取量は600g前後で、現状ではその摂取量を充足してしません。牛乳100g（1/3カップ）には約200mgのカルシウムが含まれますので、これがだけ一日常必要なカルシウムの3倍強を補てないと足りません。）

補足：カルシウムを一日（※1）1,000mg以上摂取する諸農国での大腿骨頸部骨折の発生率が高くなる報告がある（ノルウェーなど、ハーバード大学のウオルターC. ハーマン教授によるもの）と述べておきます。

奇妙なことに、平均カルシウムが最も多く国々では、大腿骨頸部骨折の発生は低いのではないか、逆にむしろ高い傾向があります。身体活動レベル、日光、およびその他の食事因子にも重要な差がある、これがカルシウムと骨折の関係をわかかじめることができます。【注18】。即ち、この報告では食事以外にも多くの因子が絡んでくると述べられています。

一方、カルシウムの摂取不足が骨折の危険因子であるところ、研究データーは内外で数多く報告されています。【注19】。また、継続的な牛乳

② 日本人の60才以上の女性の牛乳摂取頻度と骨の健康状態について日本の整形外科医が調査しています。それによると、若いときから牛乳などでカルシウムの積極的に摂る習慣をつけ、最大骨量（ピーク・ボーン・マス）を増やすことが重要だと報告されています。【注16】

③ 女子栄養大学で、中・高校生男女約6千人

【注14】 Willett WC, Skerrett PJ: EAT, DRINK, and BE HEALTHY, 2001

【注15】 上西一弘: 日本栄養・食料学会誌: 51, 51~55 (1990)

【注16】 杉浦他: 日本公衆衛生誌: 66, 87~91 (1993)

【注17】 上西一弘・石田裕美: 牛乳栄養学術研究事業

日本人の若年女性を対象とした試験結果で、牛乳は40%、小魚33%、野菜16%と牛乳のカルシウム吸収率が優れています。これが分かる【注15】

② 日本人の60才以上の女性の牛乳摂取頻度と骨の健康状態について日本の整形外科医が調査しています。それによると、若いときから牛乳などでカルシウムの積極的に摂る習慣をつけ、最大骨量（ピーク・ボーン・マス）を増やすことが重要だと報告されています。【注16】

③ 女子栄養大学で、中・高校生男女約6千人

【注14】 Willett WC, Skerrett PJ: EAT, DRINK, and BE HEALTHY, 2001

【注15】 上西一弘: 日本栄養・食料学会誌: 51, 51~55 (1990)

【注16】 杉浦他: 日本公衆衛生誌: 66, 87~91 (1993)

【注17】 上西一弘・石田裕美: 牛乳栄養学術研究事業

【注14】 Willett WC, Skerrett PJ: EAT, DRINK, and BE HEALTHY, 2001

【注15】 上西一弘: 日本栄養・食料学会誌: 51, 51~55 (1990)

【注16】 杉浦他: 日本公衆衛生誌: 66, 87~91 (1993)

【注17】 上西一弘・石田裕美: 牛乳栄養学術研究事業

【注14】 Willett WC, Skerrett PJ: EAT, DRINK, and BE HEALTHY, 2001

【注15】 上西一弘: 日本栄養・食料学会誌: 51, 51~55 (1990)

【注16】 杉浦他: 日本公衆衛生誌: 66, 87~91 (1993)

【注17】 上西一弘・石田裕美: 牛乳栄養学術研究事業

日本人の若年女性を対象とした試験結果で、牛乳は40%、小魚33%、野菜16%と牛乳のカルシウム吸収率が優れています。これが分かる【注15】

② 日本人の60才以上の女性の牛乳摂取頻度と骨の健康状態について日本の整形外科医が調査しています。それによると、若いときから牛乳などでカルシウムの積極的に摂る習慣をつけ、最大骨量（ピーク・ボーン・マス）を増やすことが重要だと報告されています。【注16】

③ 女子栄養大学で、中・高校生男女約6千人

【注14】 Willett WC, Skerrett PJ: EAT, DRINK, and BE HEALTHY, 2001

【注15】 上西一弘: 日本栄養・食料学会誌: 51, 51~55 (1990)

【注16】 杉浦他: 日本公衆衛生誌: 66, 87~91 (1993)

【注17】 上西一弘・石田裕美: 牛乳栄養学術研究事業

【注14】 Willett WC, Skerrett PJ: EAT, DRINK, and BE HEALTHY, 2001

【注15】 上西一弘: 日本栄養・食料学会誌: 51, 51~55 (1990)

【注16】 杉浦他: 日本公衆衛生誌: 66, 87~91 (1993)

【注17】 上西一弘・石田裕美: 牛乳栄養学術研究事業

【注14】 Willett WC, Skerrett PJ: EAT, DRINK, and BE HEALTHY, 2001

【注15】 上西一弘: 日本栄養・食料学会誌: 51, 51~55 (1990)

【注16】 杉浦他: 日本公衆衛生誌: 66, 87~91 (1993)

【注17】 上西一弘・石田裕美: 牛乳栄養学術研究事業

【注14】 Willett WC, Skerrett PJ: EAT, DRINK, and BE HEALTHY, 2001

【注15】 上西一弘: 日本栄養・食料学会誌: 51, 51~55 (1990)

【注16】 杉浦他: 日本公衆衛生誌: 66, 87~91 (1993)

【注17】 上西一弘・石田裕美: 牛乳栄養学術研究事業

【注14】 Willett WC, Skerrett PJ: EAT, DRINK, and BE HEALTHY, 2001

【注15】 上西一弘: 日本栄養・食料学会誌: 51, 51~55 (1990)

【注16】 杉浦他: 日本公衆衛生誌: 66, 87~91 (1993)

【注17】 上西一弘・石田裕美: 牛乳栄養学術研究事業

【注14】 Willett WC, Skerrett PJ: EAT, DRINK, and BE HEALTHY, 2001

【注15】 上西一弘: 日本栄養・食料学会誌: 51, 51~55 (1990)

【注16】 杉浦他: 日本公衆衛生誌: 66, 87~91 (1993)

【注17】 上西一弘・石田裕美: 牛乳栄養学術研究事業

【注14】 Willett WC, Skerrett PJ: EAT, DRINK, and BE HEALTHY, 2001

【注15】 上西一弘: 日本栄養・食料学会誌: 51, 51~55 (1990)

【注16】 杉浦他: 日本公衆衛生誌: 66, 87~91 (1993)

【注17】 上西一弘・石田裕美: 牛乳栄養学術研究事業

【注14】 Willett WC, Skerrett PJ: EAT, DRINK, and BE HEALTHY, 2001

【注15】 上西一弘: 日本栄養・食料学会誌: 51, 51~55 (1990)

【注16】 杉浦他: 日本公衆衛生誌: 66, 87~91 (1993)

【注17】 上西一弘・石田裕美: 牛乳栄養学術研究事業

【注14】 Willett WC, Skerrett PJ: EAT, DRINK, and BE HEALTHY, 2001

【注15】 上西一弘: 日本栄養・食料学会誌: 51, 51~55 (1990)

【注16】 杉浦他: 日本公衆衛生誌: 66, 87~91 (1993)

【注17】 上西一弘・石田裕美: 牛乳栄養学術研究事業

【注14】 Willett WC, Skerrett PJ: EAT, DRINK, and BE HEALTHY, 2001

【注15】 上西一弘: 日本栄養・食料学会誌: 51, 51~55 (1990)

【注16】 杉浦他: 日本公衆衛生誌: 66, 87~91 (1993)

【注17】 上西一弘・石田裕美: 牛乳栄養学術研究事業

【注14】 Willett WC, Skerrett PJ: EAT, DRINK, and BE HEALTHY, 2001

【注15】 上西一弘: 日本栄養・食料学会誌: 51, 51~55 (1990)

【注16】 杉浦他: 日本公衆衛生誌: 66, 87~91 (1993)

【注17】 上西一弘・石田裕美: 牛乳栄養学術研究事業

【注14】 Willett WC, Skerrett PJ: EAT, DRINK, and BE HEALTHY, 2001

【注15】 上西一弘: 日本栄養・食料学会誌: 51, 51~55 (1990)

【注16】 杉浦他: 日本公衆衛生誌: 66, 87~91 (1993)

【注17】 上西一弘・石田裕美: 牛乳栄養学術研究事業

【注14】 Willett WC, Skerrett PJ: EAT, DRINK, and BE HEALTHY, 2001

【注15】 上西一弘: 日本栄養・食料学会誌: 51, 51~55 (1990)

【注16】 杉浦他: 日本公衆衛生誌: 66, 87~91 (1993)

【注17】 上西一弘・石田裕美: 牛乳栄養学術研究事業

【注14】 Willett WC, Skerrett PJ: EAT, DRINK, and BE HEALTHY, 2001

【注15】 上西一弘: 日本栄養・食料学会誌: 51, 51~55 (1990)

【注16】 杉浦他: 日本公衆衛生誌: 66, 87~91 (1993)

【注17】 上西一弘・石田裕美: 牛乳栄養学術研究事業

【注14】 Willett WC, Skerrett PJ: EAT, DRINK, and BE HEALTHY, 2001

【注15】 上西一弘: 日本栄養・食料学会誌: 51, 51~55 (1990)

【注16】 杉浦他: 日本公衆衛生誌: 66, 87~91 (1993)

【注17】 上西一弘・石田裕美: 牛乳栄養学術研究事業

【注14】 Willett WC, Skerrett PJ: EAT, DRINK, and BE HEALTHY, 2001

【注15】 上西一弘: 日本栄養・食料学会誌: 51, 51~55 (1990)

【注16】 杉浦他: 日本公衆衛生誌: 66, 87~91 (1993)

【注17】 上西一弘・石田裕美: 牛乳栄養学術研究事業

【注14】 Willett WC, Skerrett PJ: EAT, DRINK, and BE HEALTHY, 2001

【注15】 上西一弘: 日本栄養・食料学会誌: 51, 51~55 (1990)

【注16】 杉浦他: 日本公衆衛生誌: 66, 87~91 (1993)

【注17】 上西一弘・石田裕美: 牛乳栄養学術研究事業

【注14】 Willett WC, Skerrett PJ: EAT, DRINK, and BE HEALTHY, 2001

【注15】 上西一弘: 日本栄養・食料学会誌: 51, 51~55 (1990)

【注16】 杉浦他: 日本公衆衛生誌: 66, 87~91 (1993)

【注17】 上西一弘・石田裕美: 牛乳栄養学術研究事業

【注14】 Willett WC, Skerrett PJ: EAT, DRINK, and BE HEALTHY, 2001

【注15】 上西一弘: 日本栄養・食料学会誌: 51, 51~55 (1990)

【注16】 杉浦他: 日本公衆衛生誌: 66, 87~91 (1993)

【注17】 上西一弘・石田裕美: 牛乳栄養学術研究事業

【注14】 Willett WC, Skerrett PJ: EAT, DRINK, and BE HEALTHY, 2001

【注15】 上西一弘: 日本栄養・食料学会誌: 51, 51~55 (1990)

【注16】 杉浦他: 日本公衆衛生誌: 66, 87~91 (1993)

【注17】 上西一弘・石田裕美: 牛乳栄養学術研究事業

【注14】 Willett WC, Skerrett PJ: EAT, DRINK, and BE HEALTHY, 2001

【注15】 上西一弘: 日本栄養・食料学会誌: 51, 51~55 (1990)

【注16】 杉浦他: 日本公衆衛生誌: 66, 87~91 (1993)

【注17】 上西一弘・石田裕美: 牛乳栄養学術研究事業

【注14】 Willett WC, Skerrett PJ: EAT, DRINK, and BE HEALTHY, 2001

【注15】 上西一弘: 日本栄養・食料学会誌: 51, 51~55 (1990)

【注16】 杉浦他: 日本公衆衛生誌: 66, 87~91 (1993)

【注17】 上西一弘・石田裕美: 牛乳栄養学術研究事業

【注14】 Willett WC, Skerrett PJ: EAT, DRINK, and BE HEALTHY, 2001

【注15】 上西一弘: 日本栄養・食料学会誌: 51, 51~55 (1990)

【注16】 杉浦他: 日本公衆衛生誌: 66, 87~91 (1993)

【注17】 上西一弘・石田裕美: 牛乳栄養学術研究事業

【注14】 Willett WC, Skerrett PJ: EAT, DRINK, and BE HEALTHY, 2001

【注15】 上西一弘: 日本栄養・食料学会誌: 51, 51~55 (1990)

【注16】 杉浦他: 日本公衆衛生誌: 66, 87~91 (1993)

【注17】 上西一弘・石田裕美: 牛乳栄養学術研究事業

【注14】 Willett WC, Skerrett PJ: EAT, DRINK, and BE HEALTHY, 2001

【注15】 上西一弘: 日本栄養・食料学会誌: 51, 51~55 (1990)

【注16】 杉浦他: 日本公衆衛生誌: 66, 87~91 (1993)

【注17】 上西一弘・石田裕美: 牛乳栄養学術研究事業

【注14】 Willett WC, Skerrett PJ: EAT, DRINK, and BE HEALTHY, 2001

【注15】 上西一弘: 日本栄養・食料学会誌: 51, 51~55 (1990)

【注16】 杉浦他: 日本公衆衛生誌: 66, 87~91 (1993)

【注17】 上西一弘・石田裕美: 牛乳栄養学術研究事業

【注14】 Willett WC, Skerrett PJ: EAT, DRINK, and BE HEALTHY, 2001

【注15】 上西一弘: 日本栄養・食料学会誌: 51, 51~55 (1990)

【注16】 杉浦他: 日本公衆衛生誌: 66, 87~91 (1993)

【注17】 上西一弘・石田裕美: 牛乳栄養学術研究事業

【注14】 Willett WC, Skerrett PJ: EAT, DRINK, and BE HEALTHY, 2001

【注15】 上西一弘: 日本栄養・食料学会誌: 51, 51~55 (1990)

【注16】 杉浦他: 日本公衆衛生誌: 66, 87~91 (1993)

【注17】 上西一弘・石田裕美: 牛乳栄養学術研究事業

【注14】 Willett WC, Skerrett PJ: EAT, DRINK, and BE HEALTHY, 2001

【注15】 上西一弘: 日本栄養・食料学会誌: 51, 51~55 (1990)

【注16】 杉浦他: 日本公衆衛生誌: 66, 87~91 (1993)

【注17】 上西一弘・石田裕美: 牛乳栄養学術研究事業

【注14】 Willett WC, Skerrett PJ: EAT, DRINK, and BE HEALTHY, 2001

【注15】 上西一弘: 日本栄養・食料学会誌: 51, 51~55 (1990)

【注16】 杉浦他: 日本公衆衛生誌: 66, 87~91 (1993)

【注17】 上西一弘・石田裕美: 牛乳栄養学術研究事業

【注14】 Willett WC, Skerrett PJ: EAT, DRINK, and BE HEALTHY, 2001

【注15】 上西一弘: 日本栄養・食料学会誌: 51, 51~55 (1990)

【注16】 杉浦他: 日本公衆衛生誌: 66, 87~91 (1993)

【注17】 上西一弘・石田裕美: 牛乳栄養学術研究事業

【注14】 Willett WC, Skerrett PJ: EAT, DRINK, and BE HEALTHY, 2001

【注15】 上西一弘: 日本栄養・食料学会誌: 51, 51~55 (1990)

【注16】 杉浦他: 日本公衆衛生誌: 66, 87~91 (1993)

【注17】 上西一弘・石田裕美: 牛乳栄養学術研究事業

【注14】 Willett WC, Skerrett PJ: EAT, DRINK, and BE HEALTHY, 2001

【注15】 上西一弘: 日本栄養・食料学会誌: 51, 51~55 (1990)

【注16】 杉浦他: 日本公衆衛生誌: 66, 87~91 (1993)

【注17】 上西一弘・石田裕美: 牛乳栄養学術研究事業

【注14】 Willett WC, Skerrett PJ: EAT, DRINK, and BE HEALTHY, 2001

【注15】 上西一弘: 日本栄養・食料学会誌: 51, 51~55 (1990)

【注16】 杉浦他: 日本公衆衛生誌: 66, 87~91 (1993)

【注17】 上西一弘・石田裕美: 牛乳栄養学術研究事業

【注14】 Willett WC, Skerrett PJ: EAT, DRINK, and BE HEALTHY, 2001

【注15】 上西一弘: 日本栄養・食料学会誌: 51, 51~55 (1990)

【注16】 杉浦他: 日本公衆衛生誌: 66, 87~91 (1993)

【注17】 上西一弘・石田裕美: 牛乳栄養学術研究事業

【注14】 Willett WC, Skerrett PJ: EAT, DRINK, and BE HEALTHY, 2001

【注15】 上西一弘: 日本栄養・食料学会誌: 51, 51~55 (1990)

【注16】 杉浦他: 日本公衆衛生誌: 66, 87~91 (1993)

【注17】 上西一弘・石田裕美: 牛乳栄養学術研究事業

【注14】 Willett WC, Skerrett PJ: EAT, DRINK, and BE HEALTHY, 2001

【注15】 上西一弘: 日本栄養・食料学会誌: 51, 51~55 (1990)

【注16】 杉浦他: 日本公衆衛生誌: 66, 87~91 (1993)

【注17】 上西一弘・石田裕美: 牛乳栄養学術研究事業

【注14】 Willett WC, Skerrett PJ: EAT, DRINK, and BE HEALTHY, 2001

【注15】 上西一弘: 日本栄養・食料学会誌: 51, 51~55 (1990)

【注16】 杉浦他: 日本公衆衛生誌: 66, 87~91 (1993)

【注17】 上西一弘・石田裕美: 牛乳栄養学術研究事業

【注14】 Willett WC, Skerrett PJ: EAT, DRINK, and BE HEALTHY, 2001

【注15】 上西一弘: 日本栄養・食料学会誌: 51, 51~55 (1990)

【注16】 杉浦他: 日本公衆衛生誌: 66, 87~91 (1993)

【注17】 上西一弘・石田裕美: 牛乳栄養学術研究事業

【注14】 Willett WC, Skerrett PJ: EAT, DRINK, and BE HEALTHY, 2001

【注15】 上西一弘: 日本栄養・食料学会誌: 51, 51~55 (1990)

【注16】 杉浦他: 日本公衆衛生誌: 66, 87~91 (1993)

【注17】 上西一弘・石田裕美: 牛乳栄養学術研究事業

【注14】 Willett WC, Skerrett PJ: EAT, DRINK, and BE HEALTHY, 2001

【注15】 上西一弘: 日本栄養・食料学会誌: 51, 51~55 (1990)

【注16】 杉浦他: 日本公衆衛生誌:

中販連だより

症」という言葉がなかつただけです。腰の曲がつた老人も昔からいますし、決して新しい病気ではないのです。牛乳を飲む習慣がなかつた時代に比べて、高齢者の数及び割合が大幅に増えている事により、骨粗鬆症が注目されるようになりました。

補足 ▶ 骨粗鬆症は、永年の生活習慣などによつて骨の量が減つてスカスカになり、骨折をおひこやすくなつてゐる状態、もしくは骨折をおひこてしまつた状態のことと言つます。「舌切り雀」の話に出てくるねばあさんは、背中が曲がつてします。エジアトの「リハビリ」から発掘された「リハビリ」も骨粗鬆症になつてらしたそつです【注21】。

「リハビリ」のよつて骨粗鬆症は昔からよく診られました病氣で、決して新しい病氣ではありません。それが最近にわかつに注目を集めゆるよつたのは、人々が長生きをするよつになつた【注22】。さらに、診断技術が進歩して発見されやすくなつてらすともあります。牛乳を飲む習慣が広がつたことにより骨粗鬆症が増えたと聞ひます【注23】。

A 腸内善玉菌の様々な効果が注目され、生きたまま腸に到達し効果を發揮する

Q ヨーグルトの乳酸菌は胃酸で殺されて効果がなくなるのですか？

酵生成物や菌体成分などによつて、健康には効果があります。

補足 ▶ 東京大学名誉教授光岡知足先生は、「体に有用な働きをしておるのは必ずしも生きた乳酸菌ではなく、ヨーグルト中の乳酸発酵生成物や乳酸菌の菌体成分であれ」と述べてらま

す【注24】。

市販のヨーグルトには厚生労働省許可の「特定保健用食品」が多数あります。それらの保健機能は例えば次のような表示が許可されています。「○○菌の働きにより腸内細菌のバランスを整えておなかの調子を良好に保ちます」「○○菌の働きにより腸内環境を良好にしよむ」、「やがて「○○菌株の働きによつて腸内環境の改善に役立ります」など生菌、死菌を含めた効果が述べられてらます【注25】。また、ヨーグルトや牛乳成分は、腸内善玉菌の代表格であるビフィズス菌などの腸内細菌に資化（利用）されることにより腸内細菌のバランスへの影響も大き

補足 ▶ 牛乳に含まれてらるたんぱく質の 80% を占めるカゼインは、胃の中にはじゆる胃酸や、酵素ペプシノンによつてヨーグルトのよつて固まります。その後、ゆっくりと確実に分解（消化）されます。胃の中で固まるという現象はたんぱく質が酸などの作用により凝集するといひ、それにより消化酵素が働きにくくして効くのは間違ひです。

やつ少し専門的に見まわすと、カゼインは牛乳中ではリン酸カルシウムの関与のよと余分なロイコ粒子とて存在します。内部はたんぱく質分解酵素が自由に入れる穏やかな構造を持ち、容易に分解されます【注26】。

肉は加熱により消化されやすくなるとの理由で加熱して食べます。その理由とつては、加熱によつたんぱく質が加熱変性して消化酵素的作用を受けやすくなるからと考えられています。一方、牛乳中のカゼインは肉のよつて熱で変性せぬとも、そのまほの形で消化酵素によつて消化可能な構造を持つ極めて優れた食品たんぱく質です。

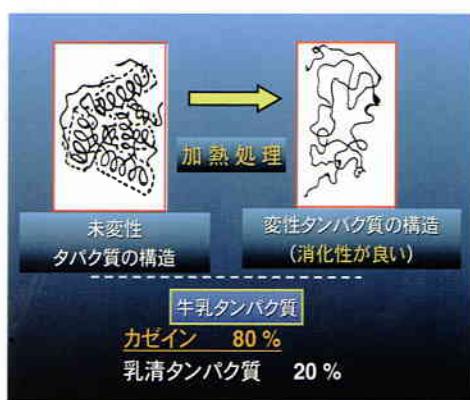
坂書房) 95ページ

Q 牛乳に含まれるカゼインは、胃にまぐるさす間に固まり消化に悪づのめですか？

なお、食品のたんぱく質の消化率を比較したデーターにもねと、牛乳はのの・の・パーセント、牛肉の7・5%、鶏卵の7・1%と主要なたんぱく質食品のなかでも最も優れていま【注27】。
【注26】 Thompson MP, et al, *Neth. Milk Dairy J.* 27,233(1973)

A 学校給食の牛乳はアトピー・花粉症などのアレルギー疾患の原因ではありません

Q 最近30年でアトピー・花粉症が増えたのは、学校給食の牛乳の普及のせいなのですか？



A 腸内善玉菌の様々な効果が注目され、生きたまま腸に到達し効果を發揮する

Q 使用したヨーグルトが増えてきました。しかし一般的なヨーグルト乳酸菌は、胃酸や胆汁酸で腸に到達する前に死滅します。しかしヨーグルトの乳酸菌が死滅しても、乳酸発

【注21】 動骨粗鬆症財団のホームページQ&Aより
【注22】 光岡知足：ヨーグルト健康法 2000年（青春出版）39ページ
【注23】 日本健康栄養食品協会ホームページより
【注24】 細野明義：ヨーグルトの科学 2000年（八

平成 18 年 12 月 22 日発行

中販連だより

補足 最近、乳幼児期に見られるアトピー性皮膚炎や成人の花粉症やアレルギー性鼻炎などが増えています。アレルギーの原因となるアレルゲンは食品ばかりでなく、アレルギーは環境の中の花粉・だい・昆蟲・建材・排気ガス・ちり・ほこり・暖房、更にストレスなどあらゆるものに起因します【注2】。アトピー性皮膚炎は、学童期には牛乳などの食物よりも環境要因が悪化因子となっており、有症率も減少（92年十七・三%→02年十三・八%）していると報告されており【注28】)とから、学校給食が原因とは考えられません。

従つて、アトピーや花粉症が単純に学校給食の牛乳に起因するという科学的根拠は全くなく、非科学的な憶測としかいえません。

中のたんぱく質であり、症例数が多いものとして卵・乳・小麦が、症状が重篤なものとして、そば・落花生が「特定原材料」として、原材料表示が法令で義務づけられています【注29】。

牛乳アレルギーは、乳幼児において消化機能と免疫機能が未発達なためアミノ酸まで分解されずに残った牛乳たんぱく質の一部が体内に取り込まれてアレルゲンとなり、それに対する抗体ができることにより発症しますが、その特徴として症状は比較的軽く2～3オマードに治癒する場合が多い【注30】。

【注28】西日本小児アレルギー研究会・有症率研究班：アレルギー疾患ガイド（2004年）

日本小兒アレルギー学会誌 17(3)、(4)、(5)、(6)
山形県 (80003)

【注30】小林陽之助・食物アレルギーの治療と管理

2004年（診断と治療社）一〇九ページ

市販の牛乳を子牛に飲ませると、4～5日で死んでしまうのですか？

A 生まれてすぐの子牛には、免疫成分を多量に含んだ母牛の初乳を一週間ほど与える必要があります。その後、子牛に市販の牛乳を（母牛から授乳するのと同じように）暖めて、冷たいとおなかをこわすことがあるので）飲ませても、もちろん健康には影響はありません。

▼事業経過報告（九月一日～十一月三十日）

豪州産乳製品の関税撤廃で、国産生乳 2900 億円喪失!?

現在、日本と豪州との間で F T A 締結に向けて交渉準備が進んでいます。12月8日付けの日本農業新聞によれば、12月7日の衆院農水委員会で、米麦、牛肉、乳製品、砂糖などの重要品目を関税撤廃の対象から「除外」か「再協議」扱い出来ない場合は、交渉中断も辞さぬよう政府に求めることを全会一致で決議しました。

この決議に先立つ12月1日、農水省は豪州産乳製品の関税撤廃で2900億円(44%)に相当する国産生乳が減少すると見通しを発表。FTA締結により乳製品の関税がゼロになれば、国内の乳製品のほぼ全量が豪州産に置き換わり、加工原料乳の国内需要は激減、この反動で北

海道産生乳が飲用向けに転換された場合は都府県酪農も大きく縮小するとしています。また、関連産業の経営(雇用減 地域経済への波及)や、耕作放棄地も増加し、国土・環境保全にも大きな支障が出るとしています。(当然目標としている食料自給率45%は夢の数値となる)

*北海道農政部の試算によれば、日豪FTAが締結された場合、北海道全体への影響額は一兆4千億円(内酪農、乳業事業は5,545億円)。

乳製品はWTOにおいても、センシティブな品目として守り抜こうとしている品目。「美しい日本」を残すためにもこのFTA交渉への関心と行動が求められます。

FTA(自由貿易協定)とは、二国間または地域間(多国間)の協定により、モノの関税や数量制限など貿易の障害となる壁を相互に撤廃し、自由貿易を行なうことによって利益を享受することを目的とした協定のことです。さらに現在では、モノだけでなく、サービスや投資なども含めたより広範囲な分野での取引の自由化が含まれます。

従って、他国に先んじることで優先的な利益を得ることが可能です。WTOを補完するものとされています。

今注目される理由は、一つにはWTO新ラウンドの失敗と、世界的なFTA締結活動の活発化(中国等)にあります。

EPA(経済連携協定)とは、FTAの要素に加えて、知的財産権、投資、政府調達、競争政策、中小企業協力等なども対象分野に含む協定です。

(FTAにもEPAと同じ要素が含まれる場合があり、厳密にFTAとEPAを区分することは難しいようです。)

WTOとは、世界貿易機関のこと。世界貿易のルールや国際紛争の処理を担う国際機関。

協定にすぎなかったGATT(関税貿易一般協定)の機能をより強化するものとして、1995年に設立された。モノだけでなくサービスや知的財産権なども含め、広範囲における国際貿易を対象とする。

豪州産農産物の関税が撤廃された場合の影響





かくわくモーモースクール 2006.11.6

岡山県食育モデル事業



まずは挨拶から
牛乳は好きですか？



初めて触る牛のあっぱい。
暖かいね。柔らかいね。
眼差しが真剣です。



聴診器を使って
心音を聞く。
「どう?聞こえる?」



昼休みも人気者。
手で飼料を与える子供達。
いつもより待遇が良いかも…
BY ジャーコ(娘)



搾乳体験の後は
ブラッシング。あらためて
牛の大きさを感じたのでは?

去る11月6日、中国生乳販連としては初めての「わくわくモーモースクール（岡山県食育モデル事業）」を、生産者・おかやま酪農協・蒜山酪農協・乳業者・岡山県の協力を得て岡山県倉敷市立三島小学校で開催いたしました。

連れていったのは、ホルスタイン1頭、ジャージー1頭の計2頭。授業の対象は2年生と4年生。牛の体の事、牛乳はどうやって造られるのか、などを学びました。校庭につながれた親牛に恐る恐る遠巻きに見ていた子供達でしたが、搾乳体験やブラッシングを終えた後は、毎休憩も牛の近くを離れません。

学校や父兄の理解、生産者や酪農関係団体の協力がなければ為しれない事ですが、将来も牛乳や牛が身近に感じてもらわいたらとした一日でした。



ミルク&チーズフェア おかやま酪農協主催
2006.9.23~24



大山まきば祭り 大山乳業農協主催

2006.10.8



牛もお出迎え
シッポには触れないで下さい。
ミルク&チーズフェア



第8回 大山まきば祭

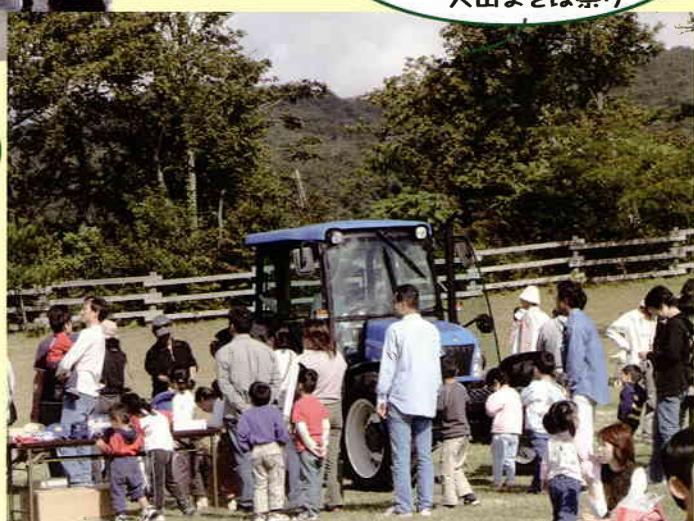
牛乳の早飲み競争
普通は腰に手を当てて飲みますが、
ここはストローで。「僕一番だよね!」
大山まきば祭り



トラクターも人気です!
がいなね~(米子弁)
大山まきば祭り



手作りバター教室
振って、振って~(子)
疲れた~(母)
ミルク&チーズフェア



岡山ミルク&チーズフェア (9月23日~24日、おかやま酪農協主催)、大山まきば祭り (10月8日、大山乳業農協主催) の二つのイベントへ参加させていただく機会を得ました。天気に恵まれ、多くの消費者の方が来場されました。

どちらのイベントでも、骨密度測定を行っていたのですが長蛇の列。健康への関心は高まるばかりです。問題はどう正確に伝えるか。正しい知識を持つて接しなければ……。

平成18年度

会員別 受託販売 実績

	8月		9月		10月		11月		4~11月累計		(単位:kg)
		前年比		前年比		前年比		前年比		対前年比	
大山乳業農協	5,29,057.6	93.6	4,921,341.9	94.0	5,133,638.3	93.7	4,991,236.0	94.6	42,086,483.5	97.1	
全農島根県本部	4,900,508.7	95.5	4,839,124.7	96.7	5,038,120.2	95.7	4,879,536.1	95.5	41,320,105.5	97.2	
おかやま酪農協	9,287,584.0	98.4	9,198,755.5	100.9	9,528,179.4	99.5	9,097,716.5	97.3	78,424,145.5	99.6	
広島県酪農協	5,190,282.9	102.0	5,135,629.1	103.7	5,292,661.1	102.9	5,084,965.6	101.4	42,131,152.6	102.1	
山口県酪農農協	1,745,626.0	94.1	1,754,665.0	97.5	1,840,050.0	989.9	1,773,001.0	95.6	15,271,181.0	97.9	
合 計	26,153,059.2	97.3	25,849,516.2	99.0	26,812,649.0	98.2	25,826,455.2	97.1	219,233,068.1	99.0	

(おかやま酪農協のみ公共含む)

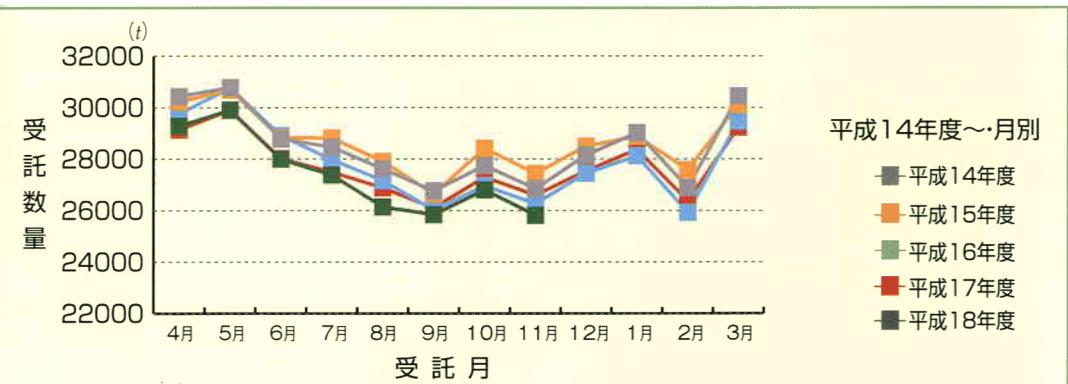
平成18年度

用途別 販売実績

	4月		5月		6月		7月		4~7月累計		前年比 構成比
		前年比		前年比		前年比		前年比		前年比	
飲用牛乳向け	販売量	20,518,847.7	91.1	18,199,927.1	91.1	18,526,941.1	90.5	17,869,526.3	92.8	155,492,650.4	92.1 70.0
学校給食向け	販売量	62,35.1	105.1	2,442,287.8	108.9	2,648,666.8	104.3	2,565,756.4	99.1	16,446,314.2	102.1 7.4
はつ酵乳等向け	販売量	4,698,000.4	129.7	4,601,767.3	125.9	4,635,486.1	124.5	4,142,583.5	121.0	35,550,258.5	123.6 16.0
特定乳製品向け	販売量	580,294.0	68.1	470,412.0	112.6	642,994.0	114.1	805,628.0	83.9	7,476,062.0	96.2 3.4
生クリーム等向け	販売量	704,861.0	106.2	598,080.0	92.4	654,569.0	94.6	695,557.0	79.3	6,891,826.0	129.1 3.1
チーズ向け	販売量	19,360.0	128.6	20,089.0	103.3	23,399.0	131.4	21,117.0	127.5	157,034.0	116.1 0.1
合 計	販売量	26,583,738.2	95.8	26,332,563.2	97.7	27,132,056.0	96.9	26,127,168.2	96.2	222,014,145.1	97.8 100.0
	販売額	2,473,101,733	95.0	2,488,780,742	96.4	2,558,711,266	95.5	2,459,098,968	95.3	20,832,903,305	96.7

*成分加算金並びに暫定乳価精算分は含まず (公共並びに九州再販含む) (単位:販売量/kg・販売額/円)

年度別 生乳 受託乳量



「美しい国」とは、自動車どビルの乱立、輸入食品が溢れる国ではないはず。
「再チャレンジ政策」の中味も不明確です
が、優しい國の始まりが来る「亥」の年に成就することを願いつつ。



戦後の混乱期を除けば、農村は常に脇役でした。このままではその脇役も演じる事ができなくなります。

3万人を越えています。

ほとんどの国民が飢えていた時代（戦後）、貧しかったが、常に上を見ていた時代（昭和三〇～四〇年代）、一億総中流時代（昭和五〇～六〇年代）、バブルの崩壊（平成初期）、そして今。

年の瀬も本当に押し迫った中の発行となりましたことお詫びいたします。今年も酪農乳業界は、飲用需要の不振（牛乳バッティングも有り）を背景に光明が見いだせない年となりました。年末には豪州とのFTA交渉が俎上に上り、次年度以後の日本農業の根幹を左右する大きな課題となっています。

編集後記