



安全・安心な生乳を、安定して届け続ける!

牛乳・乳製品の原料となる「生乳」は、酪農家が大切に世話をした乳牛から、毎日、搾られています。皆さまが、安全・安心な牛乳・乳製品をいつでも食卓で味わっていただけるように、日本の酪農家と関係者は、この冬も変わらぬ努力を続けていきます。

◆2020年は経験したことのない1年に

2020年は、新型コロナウイルスの感染拡大により、世の中の皆様と同様、酪農家にとっても経験したことのない1年となりました。

春先は生乳生産量のピークを迎える時期です。昨春は、新型コロナによる学校給食の供給停止や、観光業の停滞、飲食店の休業などにより、牛乳・乳製品の原料となる生乳の需要が大きく減少しました。生乳は、栄養豊富な反面、保存がききません。そんな生乳が行き場を失わずに済んだのは、酪農・乳業関係者による懸命な対応とともに、日本中からたくさんの応援があったから。ステイホームのなか、牛乳を飲み、ヨーグルトやチーズを食べてくれた皆さまがいたからです。本当にありが

とうございました。

そして夏、状況は一転。そもそも夏は毎年、暑さで乳牛の体力が落ちて生乳の生産量が減少する一方で、牛乳を中心に生乳の需要が増加します。今夏は、連日の酷暑によって乳牛が大きなダメージを受け、都府県の生乳生産量が想定以上に減少しました。北海道から都府県への輸送量を最大限にして対応しましたが、新型コロナの影響により各地の学校で夏休みが短縮され、給食用牛乳を例年以上に多く製造しなければならなくなったことも影響し、需要に対して生乳が不足ぎみの状況に。さらに、北海道から都府県に生乳を運ぶ大型船が台風によってストップする事態も発生しました。

◆冬ならではのおいしさを。家族のまんなか、牛乳。

コロナ禍の収束が見えぬまま、新しい年が始まりました。

冬は乳牛が元気になり、生乳の生産量が増える季節です。また、乳脂肪分やたんぱく質などの成分も高まり、栄養豊富でコクのある牛乳が楽しくて、免疫機能を支える効果も期待できます。

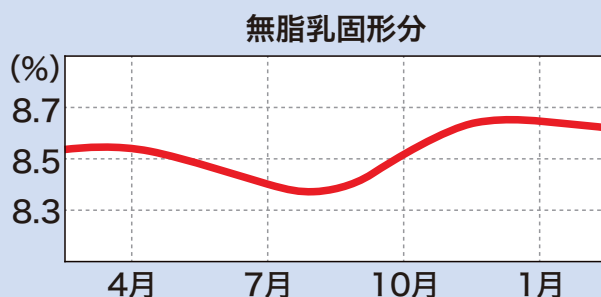
新型コロナだけでなく、風邪やインフルエンザなど

さまざまな感染症が流行る冬に、しっかりと栄養を摂って強い体づくりをしてほしい。そんな想いも胸に酪農家は、安全・安心な牛乳や乳製品がいつでも食卓で味わえるように、この冬も変わらぬ努力を続けてまいります。

これからも、牛乳・乳製品を食卓に取り入れていただくとともに、酪農家への変わらぬ応援をよろしく願っています。

季節による生乳の平均的成分変化

(市販品一例)



※無脂乳固形分とは、牛乳から水分と乳脂肪分を除いた成分で、たんぱく質、炭水化物、ミネラル、ビタミンなど、牛乳中の栄養をいいます。



※(一社)日本乳業協会HPより