



# 知ってる？ みんな飲んでる牛乳の“ホント”

酪農の果たす役割は実にたくさん。家庭に栄養豊富な牛乳や乳製品を届けるだけでなく、耕作されなくなった田畑で牧草をつくるなどして活用することで、日本の土地を守るなどもしています。日本の未来に欠かせない酪農の今を見つめました。

## 酪農は循環型農業の中心

## 日本の酪農家は減っている

牛の排せつ物は、乾燥して発酵するなどして良質なたい肥になります。それが牧草だけでなく地域で育てるお米や野菜などの栄養になります。



酪農家とは、主に乳牛の世話をして生乳を生産する人たち。愛情込めて牛たちに接し、安全・安心な生乳づくりを心がけています。

牛の排せつ物は米や野菜や牧草の肥料になり、牧草を牛が食べてまた排せつ物を出します。こうした環境にやさしい仕組みを「循環型農業」と言います。



牛は生き物。牧草などを食べ、排せつもします。だから、酪農家たちは大忙し。牛たちが健康に成長することが喜びです。

酪農家は使われなくなった田畑を使って牧草を育て、土地を豊かにしたり、地域の美しい景観を守ったりもしています。



生乳を加熱殺菌したものが牛乳。牛乳は、栄養面でも私たちの生活に欠かせない大切な食料。しかも国産100%です。

冷蔵庫の中には、生乳が原料になっている食べ物がたくさん。実際にどんなものがあるのかな？調べてみましょう。



高齢化や後継者不足などさまざまな理由により、日本の酪農家は減り続けています。しかし、酪農は日本の未来にとって大切な産業です。

もっと調べてみよう

牛乳は生き物からうみ出される食べ物だから、味も一つではありません。どんな理由で味が変わるのかな？

もっと調べてみよう

日本では、牛乳・乳製品とお米、どちらが多く食べられているかな？

生乳とは？  
生乳とは、牛から搾ったままのお乳で、牛乳や、バターなどの乳製品の原料になります。

生き物からうみ出される生乳は、簡単に増やすことができない。酪農は生き物である乳牛を相手にした仕事なので、休みはなく、働く時間も長くなりがち。酪農家が高齢になっても後を継ぐ人が少なかったり、設備を新しくするにもたくさんのお金が必要だったりして、やめてしまう人が後を絶ちません。そんな中で残った酪農家たちは、やめてしまった牧場の牛を引き継いだり、一頭から搾るお乳の量を増やしたりして、生産量を減らさないようがんばっています。生乳は簡単に増やせません。乳牛が生まれ、大人の牛になって、赤ちゃんを産んでお乳を搾れるようになるまで2年以上の時間がかかるのです。

お父さん、お母さんといっしょに「読売新聞オンライン」もチェック！興味を持った以下ページも見てみよう。詳しく知ることが出来るよ。