

# MILK JAPAN™を展開しています

「牛乳が日本を元気にする」をスローガンに草の根運動を展開中

「MILK JAPAN」は、(一社)中央酪農会議と指定生乳生産者団体が、牛乳の消費定着を目的として取り組んでいます。「牛乳が日本を元気にする」をスローガンに、子どもが元気にすくすく育ってくれるよう、牛乳を通じて「子育て」を応援し、地域に、日本に元気になってもらいたいという草の根運動です。

PCサイト・スマホサイト、Facebook、Instagramなどによる情報発信や全国各地のイベントにおけるオリジナルグッズの配布、食品企業とのコラボ、牛乳ができるまでのほのぼのストーリーを「クラムボン」の原田郁子さんの歌にのせて届ける3DCG動画『ぼくは牛乳』のYouTube配信など、さまざまな活動を展開しています。

これからも牛乳の「美味しさ」や酪農の「楽しさ」などについて親子で「体験」してもらえるよう「MILK JAPAN」は活動していくので、よろしくお願いします。

## MILK JAPAN™LINEスタンプ第2弾

「もっと牛乳！ミルクカップ＆ミルクゴッド」絶賛発売中！



詳しくは [MILK JAPAN](#) 検索 Q  
<http://www.milkjapan.net/>



アンケートに答えてGET!

## 売り場で役立つ POP&レシピブック

先着80名様限定

2017/3/10 金まで



| オリジナルPOP&レシピブックをプレゼント |

「MILK JAPAN」では、お客様の目を引くための売り場作りに役立つオリジナルツールをご用意しています。「牛乳売り場」はもちろんのこと、その他の食品とのクロスMD(関連商品を同じ売り場に展示する手法)に、かわいいキャラクターが印刷された販促POPを活用してみませんか。

ご希望の店舗には、TOPボード、腰巻、スイングPOP(3種)、レシピブック(ケース付)をセットにして、無償にてご提供いたします。

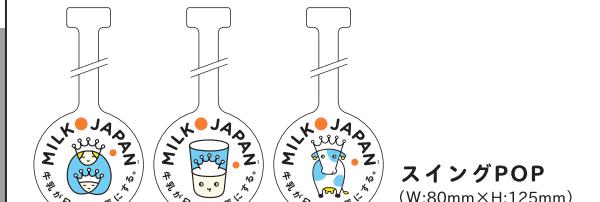
※数に限りがあるため、先着順とさせていただきます



TOPボード  
(W:600×H:450mm)



腰巻 (W:900×H:450mm)



スイングPOP  
(W:80mm×H:125mm)



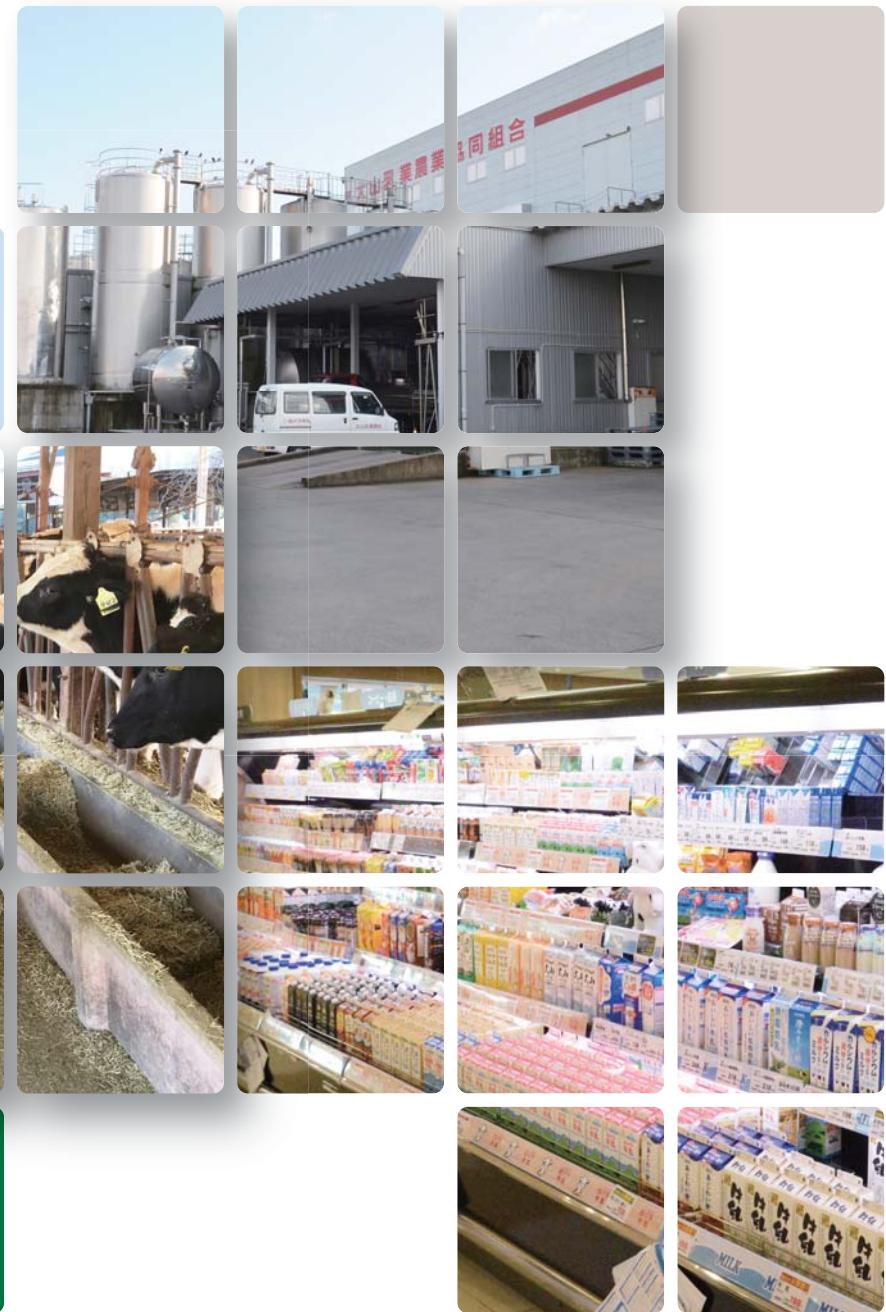
レシピブック  
(W:100×H:70mm)

## 売場で役立つ 牛乳の知識

WINTER.2017 VOL.22

一般社団法人 中央酪農会議

<http://www.dairy.co.jp/>



生乳の生産 武本牧場  
鳥取地域の生乳品質に磨きをかける

2  
ページ

生乳の処理・加工 大山乳業  
安全安心・高品質を生産から消費まで

4  
ページ

牛乳の販売 マルイ上井店  
地元ブランドに寄りそった売場展開

5  
ページ

安全安心な牛乳乳製品を安定的に届ける仕組み

6  
ページ

コップ一杯の牛乳で毎日を元気に過ごす

7  
ページ



## 鳥取地域の生乳品質に磨きをかける

「牛乳の美味しさの元は生乳にあり」という想いのもと、倉吉市の武本牧場では、農協や近隣農家とも連携し循環型酪農を実践しています。

### 高品質のポイントは牛の健康維持

武本牧場は、名峰・大山の東の裾野にあたる鳥取県倉吉市に位置しています。

牧場長の武本真宗さんは「ぼくら酪農家の仕事は、安全安心な牛乳を消費者に届けるため、良質な生乳<sup>\*</sup>を生産すること。生乳の成分は牛の飼い方によって左右されるので、品質維持にはこだわっています」と話します。飼育環境の整備や質の高い飼料により、牛の健康を保つことが生乳の品質維持のポイントです。

さらに、地元の大山乳業農業協同組合(大山乳業)による毎日の品質検査をクリアした、安全安心な生乳が出荷されます。

「鳥取県の生乳は大山乳業で処理されるため、白バラ牛乳(鳥取県産の牛乳ブランド)を飲んでおいしいと言ってもらえることがとてもうれしい」と、地域で一体となった取り組みが品質を守っていることを、生産者の立場から熱く語っていただきました。

<sup>\*</sup>生乳：牛乳乳製品の原料となる牛から搾ったままの乳。

### Point



武本牧場の仕事は、安全安心の基本となる牛舎の衛生管理から、エサやり、子牛の哺乳、自給飼料づくりなど多岐にわたります。牛の体調管理については、おいしい生乳をたくさん出してもうるために、エサの配合に気を配るほか、一頭一頭の乳房の一本一本まで毎日観察し、健康状態をスタッフ全員で情報共有しています。また子牛から自牧場で育成する武本牧場では、子牛の管理も大事な仕事です。

### 地元で牛を育てるところからこだわる

乳牛は、子牛から成牛になるまで育てています。鳥取県は自家育成(自牧場で子牛から乳牛を育てる)率も高いと思います。経営者としての経験は浅いため従業員とのコミュニケーションは重要視しています。家族同士でもコミュニケーションが希薄になり、事故が起こることもあるので、作業などの確認を徹底することが大事です。地元の大山乳業を通じて、消費者の反応を知ることが出来たり、スーパーに鳥取県産の「白バラ牛乳」が並んでいるのを見ると嬉しくなります。今後も地域のため、消費者の笑顔のために安全安心でおいしい生乳を届けていきたいと思います。

武本真宗さん(武本牧場 3代目場長:32歳)：搾乳牛約150頭、育成牛約130頭を飼育し、従業員4名と両親で経営。循環型酪農をキーワードに約30ヘクタールの飼料畑を有し、乳牛のふん尿を利用した堆肥を自家飼料畑に使用するほか、近隣のスイカ農家へも販売している。

### 酪農家と共に取り組む安全安心

生産現場の安全安心の取り組みについて、大山乳業酪農指導部指導課課長の今吉正登さんは「集乳に向かうタンクローリー(集乳車)のドライバーも生乳の品質に関する専門的な知識を持っています。アルコール検査、風味チェックなどは集乳現場で行い、乳業工場での受入の際にも同様の検査を実施しています。

また、集乳車は毎日酪農家を回るため、様々な情報の共有やコミュニケーションを取ることができます。

さらに大山乳業では、酪農家からの依頼があれば生乳検査を毎日無料で行っていて、数百件の検査サンプルをドライバーが集めてきます。検査結果は夕方までに、メールでお知らせするシステムを構築しているため、生乳の品質には自信があります」と現状を説明します。

農場の衛生管理や作業環境を改善することで、消費者の目線に立った、安全で衛生的な生乳生産意識の向上を図っているほか、中長期的には、生乳を自記温度計で計測し、酪農家のバルククーラー(生乳冷却装置)温度を24時間管理、データベース化することにより、生乳の温度に関するトレーサビリティや洗浄についての異常を早期発見するシステム構築も視野に入れているそうです。

今吉さんはさらに、「鳥取県では、牛一頭一頭について検査する『牛群検定』を毎月実施しています。乳量や乳成分、繁殖成績、遺伝的な改良の進度の向上を図る上で重要な情報となるだけでなく、生乳の品質、安全安心を担保するものだと思っています」と酪農家に寄りそった取り組みの重要性を強調します。

経営コンサルティングや飼養管理指導、自給飼料生産の担当者を集めたチームをつくり、酪農家への指導、コミュニケーションの充実を図る大山乳業。原料乳の品質向上や担い手の育成などは、地域ブランドを守るだけではなく、日本の食料自給、地域景観や国土保全の面からも重要な取り組みとなっています。(左・武本さん、右・今吉さん) →

### Point



↑ 牛群検定を毎月行うのとあわせて、獣医による定期的な健康チェックも欠かしません。また、良質な自給飼料を作るために土づくりからはじめ、栄養価が最も高い時期に刈り取りを行います。

### Point

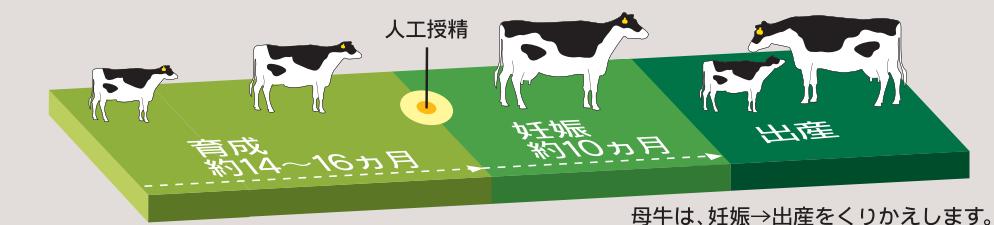


## Topics

### 母牛になって生乳を出すまで2年以上かかります



メス牛は、生後14～16ヶ月経つと人工授精により妊娠し、約10ヶ月後に出産することによって、はじめて生乳を出します。生乳を出すようになるまで2年以上の月日がかかるため、すぐに生乳の量を増やすことはできません。



母牛は、妊娠→出産をくりかえします。



## 安全安心・高品質を生産から消費まで

大山乳業農業協同組合では、「生産・処理・販売の一貫体制」「生乳の品質向上」「循環型酪農」を3つの柱に、安全安心な商品を消費者に届けています。



**【白バラ牛乳】**  
大山乳業に関わる全ての人が、「白バラ」の様に純粋で純良な牛乳の生産を原点とし、いつでもどこでも人と心と行動を大切にしながら、人々の健全な暮らしのために貢献するという思いが込められています。

### 大山乳業農業協同組合の概要

管内の乳牛飼養頭数は9,481頭、生乳出荷農家は137戸で、生産量55,788トン(平成27年度)。鳥取県内の生乳処理工場は、大山乳業本所(東伯郡琴浦町)の1工場で、1県1生産組織、1処理工場という全国にはないユニークな存在。販売は、鳥取県内のみならず、中国、近畿、九州や関東地方まで及ぶ。



Point

良質な生乳を維持し、品質をより向上する上で、検査業務は重要な役割を果たしています。生乳の検査は、工場での受入時だけではありません。酪農家の依頼により、牛単位、牧場単位の生乳も検査を行うことで、全国でもトップクラスの乳質を誇っています。

### 地域社会に根ざすために

戦後間もなく任意組合として設立し、2016年で創立70年を迎えた大山乳業農業協同組合(大山乳業)は、鳥取県内で搾乳される生乳を受け入れ、製造・販売までを一貫して行う農協でもあり乳業メーカーでもある全国でも珍しい組織です。

地域社会に根ざした組織としての役割を果たすことを経営理念としたさまざまな取り組みは、酪農家や販売店、消費者との厚い信頼に結びついています。

総務部部長の亀田進一さんは「生産・処理・販売の一貫体制、生乳の品質向上、飼料自給率の向上と循環型酪農へのこだわりが大山乳業のモットーです。原料が良くないと、どんなに加工してもおいしいものは作れません」と語ります。

製造部市乳課課長の竹歳和博さんは「生乳の受入時は、風味検査、アルコール検査に加え、3年ほど前からサンプル品と比べる色の検査も実施しています。さらに乳成分、細菌数なども検査することで、生乳の品質管理を徹底しています」と細心の受入検査が全国トップクラスの乳質維持につながっていると説明します。

また、製造工程において重要である衛生・品質管理については、安全安心の確保が第一との考え方から、それを実現するために食品安全システムFSSC22000※の認証を取得し、運用しています。

※FSSC22000：食品安全マネジメントシステムの1つであり、国際規格であるISO22000と、それを発展させたISO/TS22002-1(またはISO/TS22002-4)を統合し、国際食品安全イニシアチブ(GFSI)が制定したベンチマーク承認規格。



総務部部長  
亀田進一さん  
製造部市乳課課長  
竹歳和博さん

環境への配慮について総務部企画室室長の川上一敏さんは「工場から排出されるCO<sub>2</sub>の削減については、ボイラーの燃料に液化天然ガスを使用することで実現しています。また消費者との交流事業として、山側には大山、海側には弓ヶ浜を望む絶好のロケーションの中“大山まきばみるくの里”を開いています。乳搾り(模型)やアイスクリーム作り体験のほか、牛乳乳製品をふんだんに使った料理、特製ソフトクリームなども評判です」と紹介いただきました。



大山乳業イメージキャラクター  
「カウイー」



CO<sub>2</sub>排出量削減のため、工場のボイラーの燃料に液化天然ガスを使用。



総務部企画室  
室長  
川上一敏さん



「大山まきばみるくの里」では牛の模型を使った搾乳体験を実施。

## 地元ブランドに寄りそった売場展開



学校給食でも地産地消が推奨され、地元の商品を選ぶ消費者が増えています。鳥取県のマルイ上井店では製造メーカーと連携して、地元商品が分かりやすい売場づくりを行っています。

### POPなどを上手に活用

岡山県に本部があるスーパーマーケット、株式会社マルイの鳥取県倉吉市上井店で地元商品の売場展開についてお聞きしました。

日配品担当の徳下薰さんは「地元の方は、白バラ牛乳を選ぶ方が多い。学校給食で取り入れているためかもしれないが、価格よりも地元の商品ということで選ぶ方が多くいるのではないかでしょうか。売場づくりで注意していることは、白バラ牛乳を購入したいお客様が気付きやすいよう、POPやぬいぐるみなどのマスコットを置いてわかりやすくしています」と地元商品への消費者ニーズに沿った売場展開を行っていると説明します。



津山営業所所長  
山本進さん  
販売部  
秋田良輔さん



お客様への啓発活動は、売場でPOPボードなどを使っています。

大山乳業津山営業所所長の山本進さんは「売場担当者と相談しながら大山らしさを展開しています」と話し、また大山乳業販売部の秋田良輔さんは「大山乳業の商品は、牛乳以外でも原材料に鳥取県内のものを使うことで地産地消を行っています。また牛乳乳製品についての知識を普及するため、売場でPOPボードなどを使っています」と消費者への情報発信にも力を入れていると話します。



「白バラブランドが地域に根付いているため、マルイの売場でも白バラ牛乳コーナーを広く設置しています」と語った日配品担当の徳下薰さん。

# 安全安心な牛乳乳製品を安定的に届ける仕組み

安全安心な国産の「牛乳・乳製品」を安定的に食卓に届けるために、指定生乳生産者団体（指定団体）が重要な役割を担っています。

生乳（牛乳・乳製品の原料）は、生き物である乳牛から毎日生産されますが、天候や気温、牛の体調等に左右されるため毎日同じ生産量にはなりません。また需要量も、季節や消費者のニーズ等により変動します。

さらに生乳には、栄養が豊富である反面、傷みやすく、日持ちがしない特性があります。そのため短時間で乳業

メーカーに引き取ってもらう必要があり、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。

指定団体は、酪農家が搾る生乳を集めて、共同販売を行うことで輸送コストを低減し、乳業メーカーへの的確な配乳（需給調整）を行うなど、生乳流通の重要な役割を担っています。

## 安全安心な牛乳乳製品が届くまでの流れと指定団体の役割



## カップ一杯の牛乳で毎日を元気に過ごす

バランスのよい食生活を心がけていても、必要な栄養素をすべて摂るのは難しいことです。特に、日本人に不足しがちな栄養素としてあげられるカルシウム。このカルシウムを多く含む牛乳は、良質なたんぱく質やミネラルなどもバランスよく含み、さまざまな健康効果が期待できます。

### Point 01 料理に使って高血圧予防

いまや30歳以上の日本人2人に1人が高血圧と言われ、塩分摂取量が多くなりがちな日本の食生活が原因のひとつと考えられています。

魚や野菜と比べて、牛乳に含まれるカルシウムは、吸収率が高いのが特徴です。カルシウムは食塩中のナトリウムを排泄する働きを促し、血圧上昇を抑制します。さらに牛乳たんぱく質であるカゼインが分解されてできるペプチドは、血圧を上昇させる酵素の働きを抑え、高血圧を予防する効果があります。飲むだけでなく、毎日の料理にも牛乳を取り入れることで、より有効な高血圧対策になります。



### Point 02 尿酸値を下げる

尿酸は多くが体内で生成されますが、十分な排泄が行われないと体内に蓄積され、痛風を起こします。米国の研究では、牛乳に含まれるたんぱく質には、尿酸排泄促進作用があると報告されています。



### Point 03 イライラを沈めて安眠効果

牛乳のたんぱく質が分解されてできるオピオイドペプチドには鎮静作用があります。また、牛乳のたんぱく質に含まれるトリプトファンは体内でセロトニンを経てメラトニンに合成されます。このメラトニンには誘導作用があり、安眠効果が期待されます。



### Point 04 ロコモティブシンдромを予防

ロコモティブシンдромとは筋肉・骨・関節などに障害が起き、歩行や日常生活に支障のある状態です。予防には、適度な運動とバランスの良い食事で骨と筋肉を強くすることが大事です。牛乳にはカルシウムや良質なたんぱく質が豊富に含まれ、カルシウムの吸収に作用するビタミンDも多く、また筋肉の形成や修復に必要な必須アミノ酸のロイシンが豊富です。

毎日の食事に牛乳をプラスすることをお勧めします。



出典：(一社)Jミルク