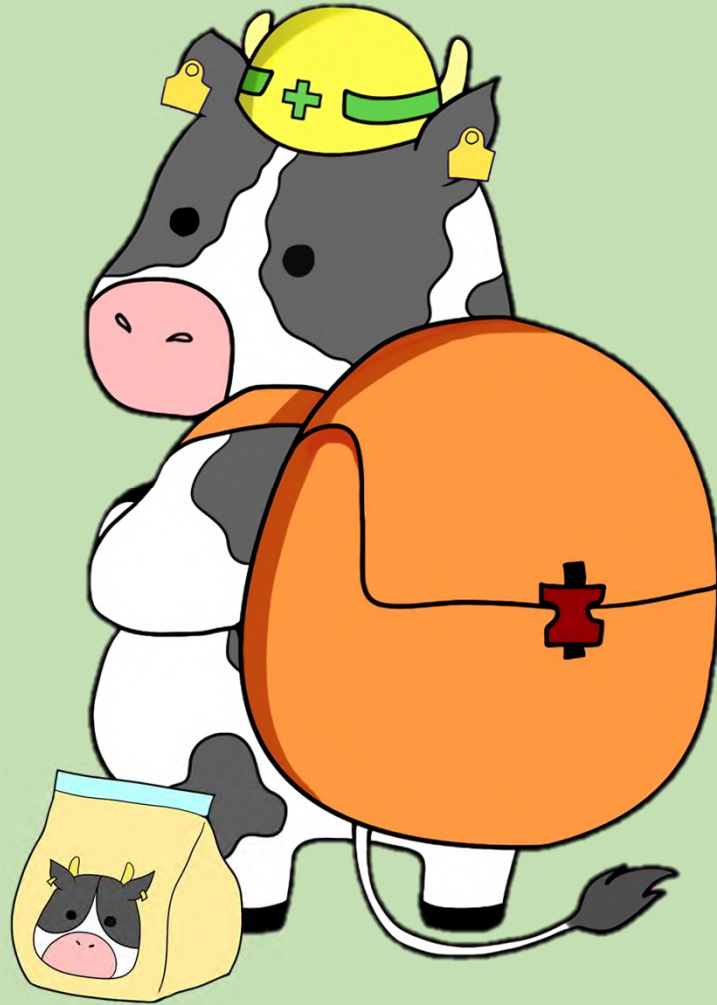


そのリュック、
重くないですか？

スキムミルクを！

防災リュックに



東日本大震災や胆振東部地震では電気もガスも水道も止まり、
わずかな食べ物を分け合う避難所も多かったそう

避難先では食事の栄養バランスも心配

でも 缶詰は重くて、何個も持てない

乾パンは軽いけれど、たんぱく質が足りない

だから、スキムミルク！！！！

スキムミルクってどんなもの？

脱脂粉乳を水に溶けやすく加工したもので

常温で約1年間保存できます

軽くてたんぱく質やカルシウムなどの栄養が豊富

保存食として、災害時に不足しがちな栄養補給に役立ちます

水に溶いて飲むと低脂肪乳のような味わい

日常生活でも、いろんな料理やお菓子の材料に使えます

スキムミルク商品A



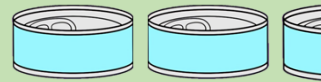
たんぱく質65.34g / 商品重量190g

同じたんぱく質の量を取ろうとすると...



缶詰商品B

約2.2缶分



1缶あたり たんぱく質29.4g / 商品重量223g

今 なぜ スキムミルクなの？

母牛は子牛を産むと毎日ミルクをつくります
ミルクが余っても、毎日ミルクをしぼってあげないと
病気になってしまいます

このため、余ったミルクはバターにして
冷凍保存しますが、

このとき、脱脂粉乳も同時にできます

ミルク → バター + 脱脂粉乳

バターはケーキやお菓子などの原料として
需要がある一方、脱脂粉乳には
バターほどの需要がなく、在庫が増えています

酪農家は生産コスト上昇で経営が苦しい上に、
脱脂粉乳の在庫を減らすための負担をしています
「スキムミルク」を使って、酪農家を応援しましょう



**まずは、防災リュックの備品から
会社や自治体の防災備蓄にも！！**



スキムミルクを使ったレシピ掲載Webページ

・ <https://www.zennoh.or.jp/milk/skimmilk/> (全農HP)



北海道農政事務所生産経営産業部生産支援課
企画調整室

連絡先：011-350-7656
011-330-8801