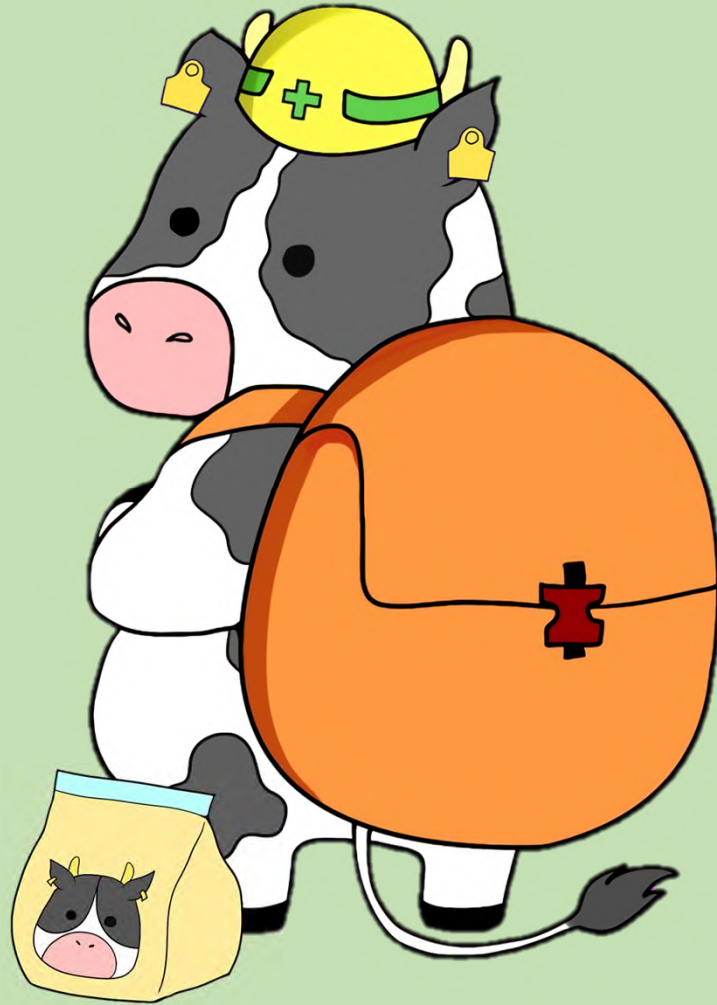


そのリュック、
重くないですか？

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



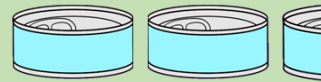
たんぱく質65.34g / 商品重量190g

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

なぜ生乳余りが問題となっているのか①

<例年のサイクル>

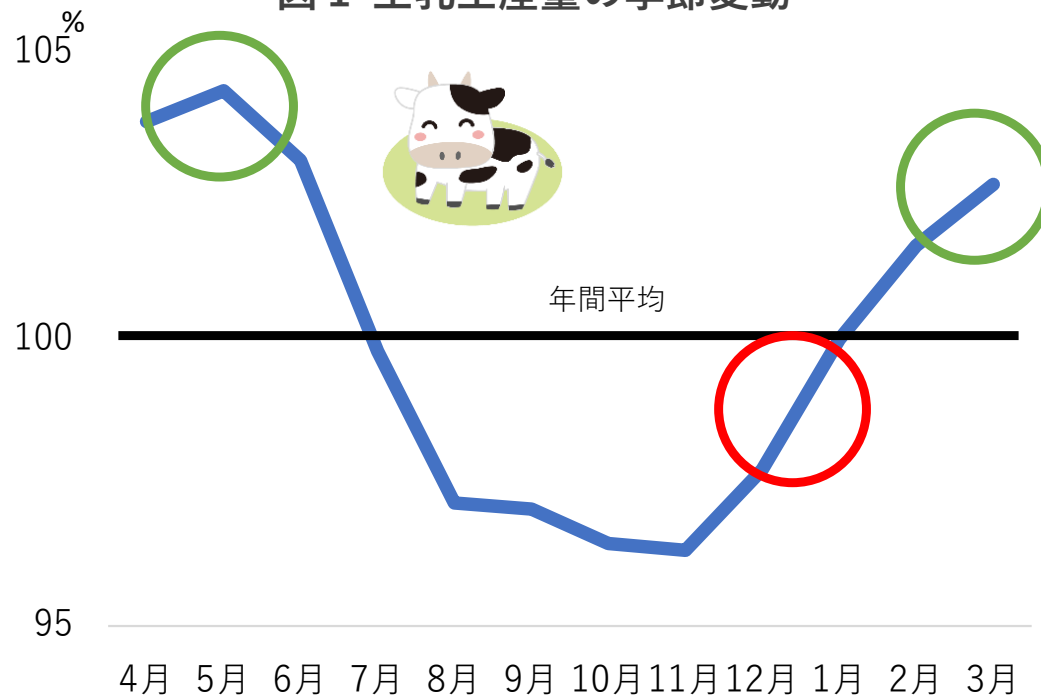
- 生乳^{注1}は、例年、春先と年末年始に需給が緩和^{注2}しますが、ウシは毎日お乳を搾らないと病気になってしまうため、搾る量を増減することはできません。

注1：搾ったまま（殺菌等をする前）の乳

注2：需要より供給が多く、余りがちになること

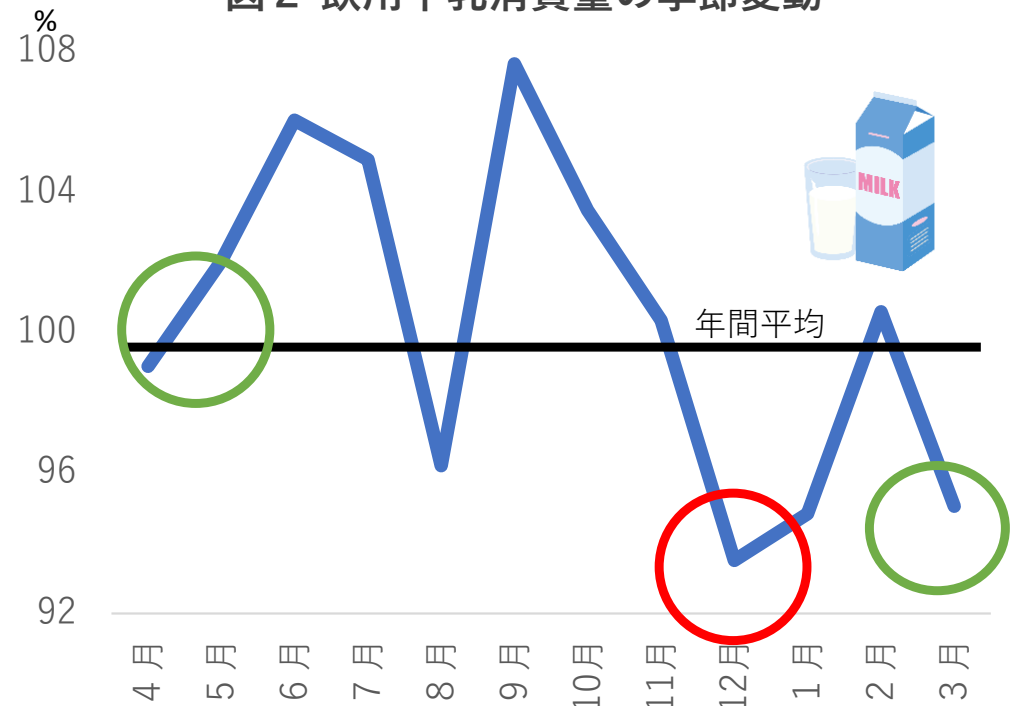
- 春先は、ウシにとっては快適な気温で生乳生産が好調になる（図1）一方、ヒトはあまり喉が乾かないことや春休み・GWで学校給食がないため消費が少なくなり、生乳需給が緩和します（図2）。
- 年末年始は、生乳生産は多くありませんが（図1）、冬休みで学校給食がない上、お正月にはあまり家庭で牛乳が飲まれないため、消費量が極めて低水準となり（図2）、生乳需給が緩和します。

図1 生乳生産量の季節変動



出典：牛乳乳製品統計を基に牛乳乳製品課作成

図2 飲用牛乳消費量の季節変動



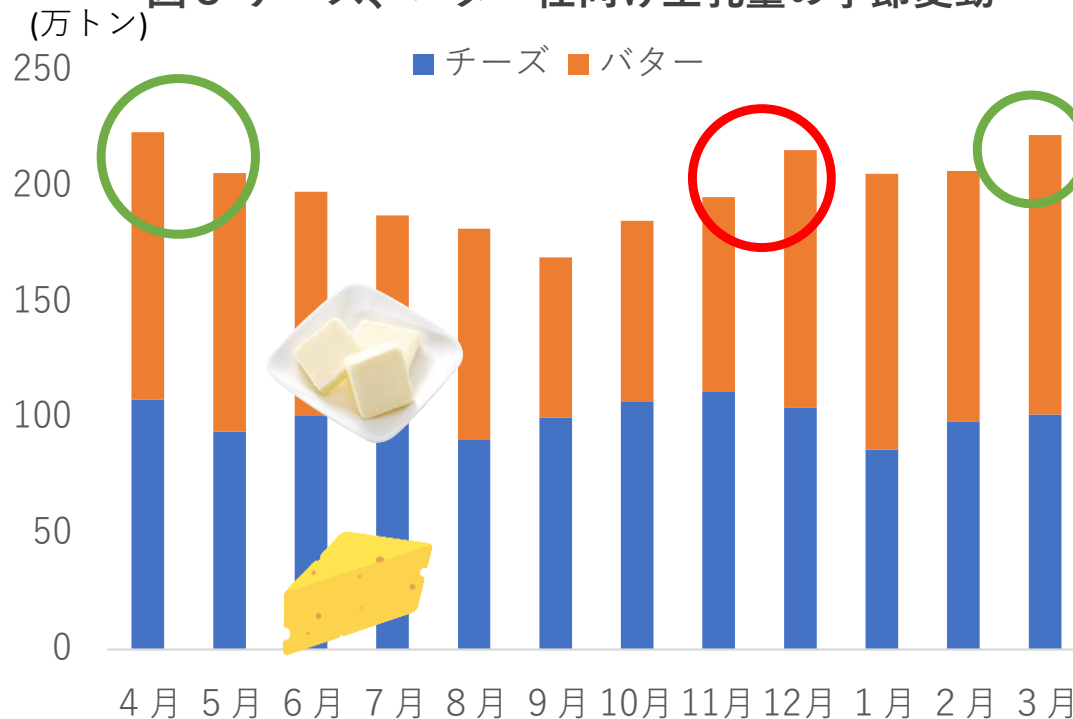
なぜ牛乳余りが問題となっているのか②

- このため、乳業メーカーでは、年末年始と春先に賞味期限の長いバターやチーズを多めにつくることで、生乳を有効活用しています（図3）。

<近年の状況>

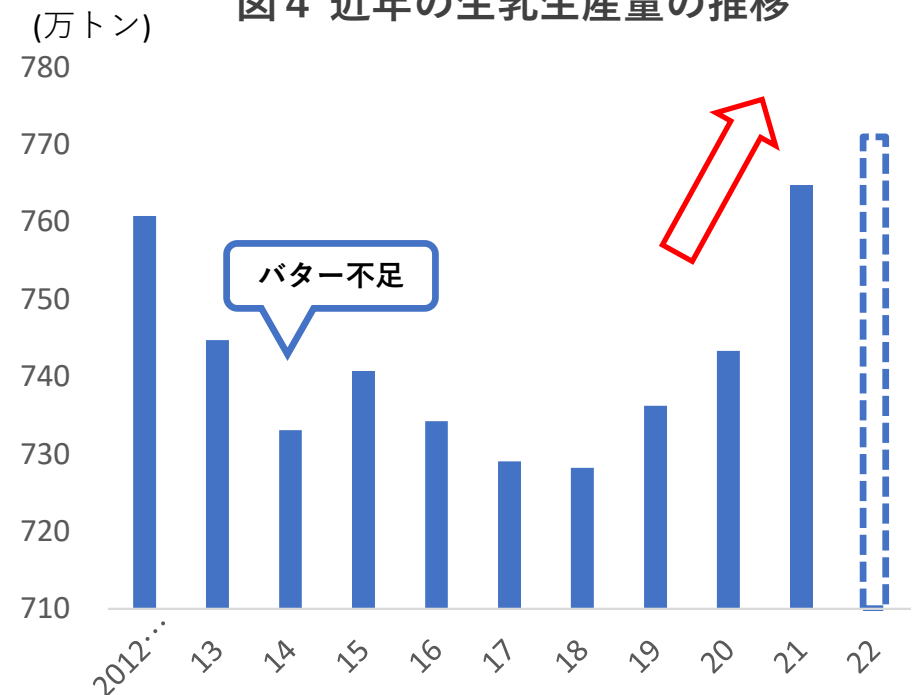
- バター不足以降取り組んできた増頭対策が功を奏し、生乳生産が大幅に増えていることや（図4）、コロナ禍による業務用需要の停滞が重なり、バター等を作る工場の受入可能量を上回って生乳が供給されるおそれ（処理不可能乳の発生）が懸念されています。

図3 チーズ、バター仕向け生乳量の季節変動



出典：牛乳乳製品統計を基に牛乳乳製品課作成
注：チーズは直接消費用を除く。

図4 近年の生乳生産量の推移



生乳需給の歴史

- 生乳需給は歴史的に緩和とひっ迫を繰り返している。
- 生産者が増頭すると決めてから生乳生産が実際に増える（種付けし、メス子牛が生まれ、お乳を出すようになる）までには約3年かかるため、その間に需要が変化して需給のミスマッチが生じやすい。

