

牛乳は、生きています。

生きているから、
味もひとつではありません。

牛乳は、牛からしぼった生乳を加熱殺菌したただけのものです。りんごの味がひとつずつちがうように、牛乳の味もひとつではありません。同じ牧場の牛でも、一頭ずつちがう。牛乳の味のちがいは、みなさんがひとりひとりちがうのと、同じなんです。

いろいろな理由で、牛乳の味は変わります。

牛の種類

日本の乳牛のほとんどはホルスタイン種です。



ホルスタイン
(あはしろく)



ジャージー
(うす茶色)



ブラウンスイス
(黒い、白い茶色)

エサ

主食

繊維質の多い草など。牛乳の乳脂肪を高めます。

おかず

トウモロコシ・大麦などの穀類や、米ぬか、ふすまなど。無脂乳固形分(たんぱく質、乳糖、カルシウムなどミネラル)を高めます。



地域

牛がすくす地方の気候や環境にも影響されます。



季節や気温

夏より冬のほうが味が濃くなります。



殺菌方法

生乳を殺菌するときの温度や長さなど、その方法によっても、味がちがいます。



まもりたい 日本の牛乳



牛乳は
国産
100%

MILK●JAPAN™
www.milkjapan.net

発行・一般社団法人 中央酪農会議
指定生乳生産者団体



ミルクコップ
ミルクが入った
コップの妖精。
みんなにミルクを
のんでもらうのが
いちばんの幸せ。



日本の牛乳は、日本でつくりたい！ その理由を、きいてくださいっ。



じゃあ、

輸入したらいいか、
というところ……

実はいま

日本の酪農家は、 減っています。

● いま、酪農家が牛乳を生産するコストが上昇しています。牛乳を値上げしましたが、エサの高騰など酪農経営をめぐる危機が重なっています。

最近になって酪農家の戸数は急激に減少しています。



● 世界の牛乳・乳製品の生産量は約9億トン(生乳換算)。でも、そのうち輸出されているのはわずか1割にも満たない量です。ほぼ自分の国で消費していて、輸出をしている国も数カ国のみ。異常気象などでその国の酪農が打撃を受ければ輸出は減り、国際価格が簡単にはね上がるということです。牛乳や乳製品のような、国を支える基礎的な食料は、輸入にたよらず、自分の国で生産していくことがとても大切です。

だから

日本の牛乳は、日本で。
そして、酪農ができること。



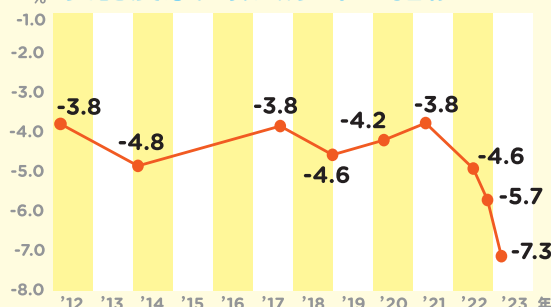
● 酪農は、生乳をつくるだけではありません。牛のフンを田んぼや畑の肥料として還元して日本の「循環型農業」の軸にもなり、使われなくなった田畑を活用して、「国土保全と里山の美的環境の維持」にも役立っています。「酪農教育ファーム」という活動では、酪農体験を通して、“食やしごと、いのちの学び”を応援しています。日本人にとって大切な食料である牛乳と乳製品を、日本の酪農家が日本でつくる。その意味をみんな考えてみませんか。

つまり

これからも
牛乳を、のんでね！



受託農家戸数減少率の推移



資料：中央酪農会議「受託農家戸数」

このままでは

日本の牛乳は、のめなくなってしまうかもしれません。

● 酪農家戸数が減り続けていますが、残った酪農家は自給飼料生産などコスト削減に取り組みながら、経営しています。

しかし、酪農経営をめぐる危機がこれ以上続き、さらにやめる酪農家が増えてしまうと、日本で生産される生乳がなくなってしまう可能性が迫っています。

● 生乳は栄養たっぷりの反面、とても傷みやすいもの。品質をまもるために、搾乳後はすぐに冷やされ、低温を保ったまま流通の各段階で念入りに検査をするなど、繊細に取り扱わなくてはなりません。そのため、乳業メーカーや運送会社も、コストの上昇で経営が圧迫されています。誰でも手軽に牛乳をのめる毎日は、当たり前ではなくなってしまうかもしれません。

※「生乳」とは、牛から搾ったままのお乳で、牛乳や乳製品の原料となります。