



がんばる



日本の酪農



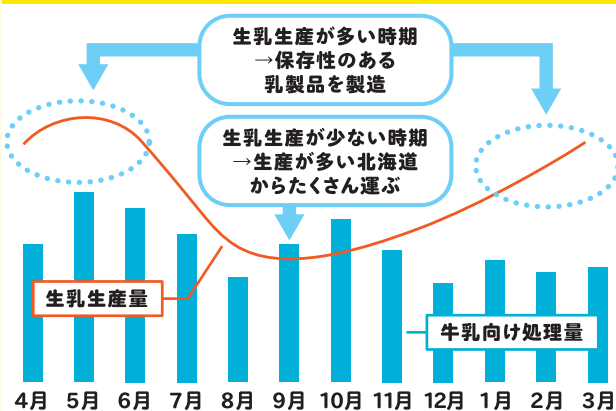
1 しってる? 乳牛からの恵み「生乳」



- 人間と同様に、乳牛も子牛を産んで初めてお乳（生乳*）を出します。メスの乳牛は、誕生してから出産して生乳を出すまで、2年以上かかります。
- 乳牛は暑さに弱いため、夏は人間同様バテ気味になり生乳の量が減りますが、冬から春にかけては増加します。一方で牛乳向けを中心に生乳の需要は夏に増加し冬に減少する傾向にあります。
- 生き物である乳牛から生み出される生乳の生産量は、簡単に増やしたり、減らしたりすることができません。

※「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。

牛乳向けの生乳需給(都府県)



2 がんばる! 酪農家のしごと



- 酪農家は、一年を通して乳牛が健康で快適に過ごせるよう気を配りながら、安全で安心な生乳を消費者に届けるため毎日がんばっています。
- 牛のフンは田んぼや畑の肥料に活用し、日本の「循環型農業」として環境問題に貢献しています。
- 使われなくなった田畑を牛のエサ作りなどに活用して、国土保全と里山の景観や環境の維持などにも役立っています。



3 がんばっても、想定を超えることも...



- 乳牛と酪農家は日々がんばっていますが、それでも想定を超える事態が生じることがあります。
- 風雨災害や地震、新型コロナウイルスのような疾病の流行など季節以外の影響によっても、生乳の需要と供給のバランスが崩れることがあります。



4 みんなで

日本の酪農のこと、考えてみませんか?

- 日本人にとってたいせつな食料*である牛乳と乳製品。
- 乳牛と酪農家が消費者の皆さんにお届けするためがんばっています。その意味をみんなで考えてみませんか。

※牛乳・乳製品の需要：約1,170万t
> お米の需要：約820万t
(出典：令和5年度食料需給表)



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。



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

牛がすご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。



MILK JAPAN



www.milkjapan.net

一般社団法人 中央酪農会議
指定生乳生産者団体