

# プレミアムな牛乳の話

## 楽しく交流しました



酪農生産者の方と交流しました

地域組合員と生産者・メーカーとの交流では、牛乳を使った料理の話で盛り上がり、生産者からは、「飼料づくりの話」「組合員から贈られたタオルを最後の一枚までしっかりと使っていること」、「朝早くから毎日ご苦労されている様子」などをじかに聞くことが出来て、産直びん牛乳の良さを改めて実感し、楽しく交流できました。これからも顔の見える関係を大事にしていきたいです。

(理事 田川 志保)

## 参加者感想

このびん牛乳がほしくてグリーンコープに加入しました。せっかくなので利用が増えるといいなと思います。

改めて生産者の方の苦労やメーカーの方のこだわりや思いが伝わって来ました。これからは大切に飲んでいきたいです。実際生産者やメーカーの方から話を聞けてよかったです。楽しかったです。

## 生産者・メーカーの楽しいお話し

まずはグリーンコープ連合職員より、組合員の3割しか牛乳を利用していないという厳しい現状の報告がありました。

次に生乳生産者の東さんより一日の作業の様子についてお話がありました。一日2回の搾乳、餌やり、飼料作り、トウモロコシの刈り取り、堆肥処理のほか牛の健康管理など本場にたくさんのお仕事があることにびっくりしました。しかも生き物相手なので休みがないとの事。とても大変なお仕事ですが、ご自分の仕事に誇りをもっていることが伝わってきました。

最後に雪印メグミルクの石井さんより、びん牛乳工場の様子と管理についてお話がありました。生乳にできるだけ手を加えず、より自然に近い牛乳を目指し開

グリーンコープの食べもの運動の象徴である産直びん牛乳ですが、年々利用が低下し、危機的状況にあります。そこで生産者やメーカーから直接話しを聞きその思いや産直びん牛乳のよさを組合員みんなに知ってもらい利用普及につなげていこうと5年ぶりに酪農生産者交流会を開催しました。

## 者交流会



発された牛乳は、高い品質の生乳と徹底的な温度管理があつて初めて実現している事。牛乳の成分をできるだけ損なわないように細部にまで気を使って作られている2つとない素晴らしい牛乳だという事がよくわかりました。

(理事 塩田 幸子)

2014年  
12月2日(火)  
開催しました

# 産直びん牛乳 酪農生産者交流会

会場：長崎「えきまえ」いきいきひろば

## 産直びん牛乳を飲もう!

子どもたちに安心・安全な牛乳を飲ませたいという組合員の想いから誕生した、産直びん牛乳。non-GMO、パステライズ殺菌、びんにこだわった産直びん牛乳は、日本中でもとても貴重な牛乳です。

この産直びん牛乳の存在のために私たち組合員ができる事、それは牛乳を飲む事です。

そして、多くの人に産直びん牛乳の良さを伝えファンを増やしていきたいでしょう。



## 寸劇・試食をしました



産直びん牛乳には物語があります。30年前「牛乳は沸騰させたらいけないのに、なぜ120℃殺菌なの？」という組合員の素朴な疑問から始まり、現在の殺菌温度72℃までに下げる事が出来たのは、生産者や雪印メグミルクの数年にわたる努力と組合員の想いがあったから。それを寸劇にして知ってもらいました。

どこにもない私たちの牛乳をぜひ飲んでください!

(理事 草野 美由紀)

当日の試食はびん牛乳で溶いたコーンスープと食パンでした。あたたかいスープでほかほかになりました。

参加者のみなさんには受付後、パステライズ牛乳の試飲があり「おいしい」「初めて飲みました」など感想がありました。

