



酪農の危機について

美味しくて栄養価が高く、様々な料理にアレンジが可能な「牛乳・乳製品」は、私たちの食生活に欠かすことのできない食材の1つです。幸福なことに、私たちは、いつでも新鮮な「牛乳・乳製品」を手に入れる事ができます。しかし現在、「酪農」はかつてない危機に陥り、廃業が相次いでいます。このままでは、新鮮な国産の牛乳が飲めなくなる可能性もあります。酪農家を守るために、私たちにできることはあるのでしょうか？

酪農危機の要因

生産コストの上昇 世界的な食糧価格高騰に伴い、飼料の価格はこの3年間で1.5倍に跳ね上がり、酪農家の経営を圧迫しています。

生乳の需要減少 2014年のバター不足以来、酪農家は国の増産要求に応え、借金・投資をしながら生乳の生産量を増やしてきました。しかし、コロナ禍で業務用の需要が減って乳製品の消費が激減し、需要を供給が上回る状況が続くと、国の政策は一転。生乳の生産抑制のため、牛の早期淘汰が進められています。

上がらない乳価 毎年、4月の年度替わりに向けて改定交渉が行われる乳価(生乳の買取価格)は、昨年、1キロあたり10円値上げされましたが、これでは生産コスト上昇分の1/3程度しか補えないといえます。消費が落ち込む中で値上げに強く反対する買い手(メーカー)の力が強く、生産者は、苦渋の決断で受け入れたといえます。

搾りたての生乳が廃棄されている

2021年に、5,000トンの生乳が廃棄されたと言われおり、現在まで同様の状況が続いています。「余った生乳はバターなどに加工すれば廃棄せずに済むのでは」と考えられがちですが、乳業メーカーが受け入れられる生乳の量(処理能力)にも限界があり、行き場を失った生乳は、廃棄されることとなります。

廃棄された生乳 5,000トン
=牛乳1リットル×500万本分

500万人(日本の人口の約4%)の人が、現状より年に1リットル多く、牛乳を消費していれば、廃棄は無くて済むかもしれません。

私たちが、国産の牛乳・乳製品の購入を、意識的に増やすことが、酪農家を守る手立ての1つとなるかもしれません。



栄養満点の牛乳・乳製品を活用しよう

牛乳の栄養といえば、カルシウム。コップ1杯(200ml)で、成人男女のカルシウム摂取目標量(1日あたり)の25%を充足できます。また、牛乳・乳製品のたんぱく質の主成分(カゼイン)は、小腸でのカルシウムの吸収を助ける働きがあり、牛乳・乳製品のカルシウムは、ほかの食品に比べて吸収されやすいと言えます。

ビタミンが豊富な点にも注目です！牛乳・乳製品には、ビタミンCは少ないものの、その他ほぼ全ての種類のビタミンが含まれています。中でもビタミンB₂とビタミンB₁₂は、牛乳コップ1杯で、成人男女の摂取目標量(1日あたり)の20%を充足できます。

食事に添える飲料(コーヒー、カップスープ、味噌汁など)に牛乳を加えたり、デザートにヨーグルトを添えるだけで、食事の栄養バランス改善につながります。食生活に、もっともっと、牛乳・乳製品を取り入れましょう！

腎臓や膵臓、胆のう疾患をお持ちの方

牛乳・乳製品には、疾患により制限が必要となる栄養素(たんぱく質や脂質、カリウムやリンなど)が多く含まれ、適量には個人差があります。牛乳や乳製品の適切な摂取量などについては、医師や管理栄養士へご相談ください。

〈参考〉・飼料高騰の影響による酪農経営の今後は？「全酪連インタビュー」 | 農業利益創造研究所 (nougoryieki-lab.or.jp)

・牛乳が飲めなくなる？ 令和の酪農危機 - NHK NEWS おはよう日本 - NHK (2022.11.1公開) ・11月牛乳値上げの理由は 子育て世帯だけでなく酪農家メーカーも苦境 | NHK (2022.11.2公開) ・「余った牛乳5000トンはバターにすれば廃棄せずに済むのに」乳業業界の回答とは？ (2021.12公開)