



発行所 〒101-0061 東京都千代田区三崎町3-2-15オリエンビル6階  
 一般社団法人全国牛乳流通改善協会  
 TEL.03-6380-8021  
 FAX.03-6380-8435  
 e-mail: mail@zenkaikyou.or.jp  
 U R L : www.zenkaikyou.or.jp  
 twitter : @zenkaikyou  
 facebook : 全国牛乳流通改善協会

# 全改協 平成26年度事業

平成26年度の全改協実施事業については、前号(第70号、7月発行)にて、継続事業として昨年度と同様の事業を実施することで本年4月の理事会の承認を受け、5月の通常総会に事業内容を報告したことをお知らせいたしました。事業は、牛乳販売店の活性化・経営の安定的発展の実現、組織強化等を目的としています。

今号では、各事業の詳細内容と、現時点での実施状況をお伝えします。なお今号発行の時点では、ほとんどの事業がまだ実施中で、中途であることをあらかじめお断りいたします。

また、各事業の正式名称が具体的ではないため、事業内容がすぐにはわからない場合があるかと思えます。これは、一般社団法人への移行申請の関係で、事業の内容を特定しない広い名称にする必要があったためです。事業内容のわかる具体的な名称を、それぞれ、( )の中で補足しています。

## 事例集発行事業 (牛乳販売店優良事例発表会)

全国の加盟店から募集したすぐれた取り組み例を中央で発表・表彰し、「優良事例集」としてとりまとめ、全国の加盟店に配布し、飲用牛乳の普及に活用する事業「牛乳販売店優良事例」は、全改協の看板事業ともいえるべき事業です。



### 本年度の特徴

「応募しやすく」  
 本年度は、昨年度に比較して、応募資格の大きな変更はありません。応募用紙への記載内容について、事務局の皆さまがご記入しやすいよう一部を変更しました。たとえば採点基準の選択肢に具体的な内容を記すように(例:「商品の品質管理」

「必要最低限は実施している、平均的に実施している、徹底的に実施している」  
 ①新 保冷箱を利用している、蓄冷剤を年間使用している、冷蔵車配送し、蓄冷剤を年間使用 等、具体的な内容にしました)として、採点をしやすくしました。

本年6月に開催された地区別代

## 紙面から



本年度事業の概要 (1~2面)  
 事例集発行事業 (1面)  
 体験事業、啓発事業、広報物配付事業 (2面)  
 都道府県流改協連絡先等 (3面)  
 「乳和食」を知っていますか? (4面)

### 今後のスケジュール

「最終ステージ」中央発表会、事例集の発行まで  
 今後は、次のようなスケジュールで進んでいきます。  
 第二次審査委員会の開催(12月12日開催予定)。

中央発表会、中央審査会の開催(於東京・来年2月5日開催予定)。

第二次審査会で選定された加盟店が自店の事例を発表する。その後それを受けて、中央審査委員会の審査を経て、農林水産大臣賞以下の受賞店舗を決定、表彰する。

表者会議でも、「加盟店の活動内容を重視する」という点を強調してご説明しました。売り上げ等の数字、効率などだけを重視するのではなく、加盟店さんがお客様や地域に貢献しながら飲用牛乳を広く普及させている点を重視するようにしています。

### 各都道府県からの推薦

各都道府県から、選考会を経て中央に推薦された都道府県代表の優良店を対象に、「第一次審査委員会」(10月10日開催)にて審査したところ。今後、第一次審査で選ばれた店舗に対して経営専門家が訪問調査を行います。

### 引き続き加盟店の事例の発掘をお願いします

事例集発行事業(牛乳販売店優良事例発表会)は冒頭にも書きましたように全改協の看板事業ともいえる取り組みです。事例集の発行を通じて地域に貢献している例や、各店舗の具体的な活動内容を公開し、これを他店の経営に役立てる、という内

容の事業を行っている業界は他にあまり例がありません。これは、全改協の誇りです。全改協の加盟店の皆様の上の大きなご参考になることを願います。また飲用牛乳の普及啓発につながることも目的として実施しています。

このためには、全国約6,000店の全改協加盟店の中より多くからすぐれた事例を発掘し、評価のうえ紹介することが重要です。これにより、全改協加盟の販売店すべての向上につながります。

また、お店にとっては、農林水産大臣賞を受賞することは大変な名誉です。受賞後は「農林水産大臣賞受賞の店」と名乗った営業活動ができ、信用度も一層アップするなどのメリットが得られ、励みになります。そして本事業を通じてお店に農林水産大臣賞をお渡しできるのは、私たち全改協が加盟店の皆様に対してご提供できる大きなメリットの一つです。

この事業は今後も継続いたします。流改協事務局のみならずにおかれましては、ご自分の流改協加盟店のすぐれた事例を、ぜひ来年度以降の優良事例事業で応募いただきますようお願いいたします。また、加盟店さまもご自身から応募に名乗り出てください。よろしく願います。



## 毎日の健康を応援します

### 森永カルダス

消費者庁許可 保健機能食品(特定保健用食品)  
 ※乳製品乳酸菌飲料 宅配専用1本 180ml

日本人間ドック健康協会 推薦



生きてまま腸まで届く  
 ビフィズス菌で  
 お腹の調子を整えます!

- ミルクカルシウムが2倍(当社普通牛乳比)
- 森永独自のビフィズス菌(BB536)
- 鉄分1mg
- カルシウムの吸収を助けるビタミンD



カラダ強くするヨーグルト  
 ラクトフェリンと  
 ビフィズス菌BB536

宅配専用1個 100g



ヨーグルトの可能性は  
 ここまで進化した。

カラダを守る話題の成分ラクトフェリンとビフィズス菌BB536、モラック乳酸菌を配合。3つの力でカラダ強く。

3つの成分

ラクトフェリン

ビフィズス菌BB536

モラック乳酸菌

森永乳業



# 体験事業 (牛乳屋さんのお仕事体験)



## 本年度から 「職場訪問」「社会科見学」も受け入れ

「牛乳屋さんのお仕事体験」(体験事業)は、中学生の職場体験として開始した事業ですが、昨年度までの実施で寄せられた皆さまからのご意見をもとに内容を追加しています。それは「職場訪問」「社会科見学」の側面を新たに持たせたことです。

職業体験は、中学校では授業の環としても取り入れられています。本事業は、加盟店様に受け入れ先になっていただいて中学生に牛乳屋さんの業務を体験してもらおうという目的です。職場体験を通じて、働くことの意義や基本を学び、また、「牛乳は成長期に有用な食品である」ということを理解し、牛乳をさらに飲んでもらうきっかけになり、その結果、中学生の健康増進やからだ・体格の向上に寄与することがこの事業の目的です。

9月末現在で、北海道、宮城県、秋田県、埼玉県、愛知県、岡山県から実施の申請が寄せられ、全部で33名の中学生をこれらの道の県の加盟店で受け入れます。

受け入れた加盟店では、ピッキング、家庭への配達、店舗の清掃などを体験してもらいます。中学生たちには、体験と同時

# 啓発事業 (妊産婦への牛乳促進)



妊産婦さんのいる家庭を対象に宅配牛乳を契約していただき、その半額相当分を3ヶ月間補助する事業です。

妊産婦さんのいる家庭に対して新規契約を結んでいただき、3ヶ月間、普通牛乳の商品代の半額相当分(普通牛乳1本の価格を120円として、1本あたり60円、30日×3ヶ月×60円＝5,400円/1世帯)を補助する、という内容です。

昨年年度からの実施でも、体験した中学生から「牛乳販売店の業務や乳牛について知らなかったことがあり、役に立った」というような声が寄せられており、職場体験と牛乳に対する正しい理解の拡大に役立っています。

また、本年度からは、過去の経験で流改協の皆さまから寄せられたご意見をもとに、加盟店の牛乳屋さんを、幼稚園や保育所、小学校で実施される「職場訪問」「社会科見学」の対象として提供することも始めました。これにより、牛乳販売店の地域貢献の内容が新たに増え、全改協の加盟店の社会的な地位が向上することが期待できます。

# 広報物配布事業 (ミルクカレンダー)



今年も、牛乳の効用、栄養、そして料理への活用を掲載したミルクカレンダーを作成し配布します。今回(2015年用)は、(一社)Jミルクが推進している「乳和食」の効用である、牛乳の減塩効果を訴えるものになっています。

## 小田真規子先生の牛乳を使った和風創作料理を紹介

「みんなの健康ごはん ミルクを使っておいしく減塩」というタイトルで、NHK「きょうの料理」の講師も務められる料理研究家の小田真規子先生の、牛乳を使っ

た和風創作料理を紹介していきます。減塩のポイント、一般的な同じ種類の料理と比べて何グラム減塩できるかなどを具体的に示し、牛乳を使った健康増進に役立つ

2015 Milk Calendar

みんなの健康ごはん

牛乳を使っておいしく減塩

成人男性 6.0g未満  
成人女性 7.0g未満

6月 牛乳月間

6月は牛乳月間

ホームパーティー、さっぱりした味に

手づくりチーズの和風パエリア

日本人の約4,300万人が 高血圧!

どうして減塩? なぜ牛乳?

高血圧は動脈硬化につながる心臓や脳血管などの原因に

牛乳・乳製品をよく摂る人は、あまり摂らない人と比べて血圧が低い、メタボが少ない

牛乳だからできる おいしくて簡単な減塩食

6月 手づくりカッテージチーズ・ホエーの作り方

牛乳には、他にも家族みんなの健康を守る機能がいっぱい!

骨や歯を強くして、いつまでも元気に

イライラ解消

腸内環境を整える

便通を解消

2015年版 ミルクカレンダー より



## 都道府県牛乳流通改善協会 会長名および事務局連絡先

2014年10月末現在

都道府県	会長名(敬称略)	郵便番号	所在地
北海道	橋本正敏	065-0043	札幌市東区苗穂町 6-1-1 雪印メグミルク(株)北海道統括支店内
青森県	川口束幸	031-0841	八戸市鮫町字上鮫 46-3 (有)坂本商店内
岩手県	家村正則	020-0033	盛岡市盛岡駅前北通 1-10 雪印メグミルク(株)北東北支店内
宮城県	水戸良郎	983-0045	仙台市宮城野区宮城野 1-12-1 雪印メグミルク(株)市乳事業部 南東北販売課内
秋田県	伊藤恵祐	011-0943	秋田市土崎港南 1-1-60 秋田協同乳業(株)秋田支店内
山形県	村形悦男	990-0071	山形市流通センター 1-12-3 森永乳業(株)東北支店市乳担当内
福島県	蓬田信夫	983-0045	仙台市宮城野区宮城野 1-12-1 雪印メグミルク(株)市乳事業部 南東北販売課内
茨城県	箕輪好洋	310-0851	水戸市千波町 1821-1 森永乳業(株)水戸営業所内
栃木県	平石 一	321-0104	宇都宮市台新田 1-4-21 森永乳業(株)関越支店 宇都宮営業所内
群馬県	中島保廣	371-0855	前橋市問屋町 1-4-5 森永乳業(株)関越支店内
埼玉県	新井憲一	370-0826	高崎市連雀町 81 雪印メグミルク(株)市乳事業部埼玉販売課内
千葉県	高橋 束	297-0015	茂原市東部台 3-21-5 山田様方
東京都	渡邊佳三郎	101-0032	千代田区岩本町 2-11-3 第8東誠ビル7階 乳販連合内
神奈川県	黒井広巳	182-0025	調布市多摩川 1-30-1 雪印メグミルク(株)首都圏西支店内
山梨県	内田一男	406-0854	笛吹市境川町寺尾字坂下 3358-1 協同乳業(株)甲府営業所内
長野県	林富士男	390-0851	松本市島内 4184-1 協同乳業(株)内
新潟県	川田泰弘	950-0914	新潟市中央区紫竹山 1-7-1 雪印メグミルク(株)内
富山県	米丘三明	921-8842	石川郡野々市町字徳用町 297-1 森永乳業(株)北陸支店内
石川県	伊川昭男	924-0004	白山市旭丘 3-18 雪印メグミルク(株)中部事業部中部支店 北陸営業所内
福井県	杉田武彦	910-0803	福井市高柳 2-1301 レインボービル6階 日本酪農協同(株)内
岐阜県	加藤正三	502-0905	岐阜市山吹町 6-49-2 東海乳業(株)内
愛知県	白羽恵司	460-0022	名古屋市中区金山 4-3-7 中洋ビル 2-C
三重県	尾宮成利	514-2325	津市安濃町田端上野 987-84 金井様方
静岡県	木村時夫	422-8018	静岡市駿河区西大谷 9-17 長島様方
滋賀県	田村長次郎	520-0003	大津市あかね町 3-1 日本酪農協同(株)滋賀工場内
京都府	谷尻順一	600-8482	京都市下京区堀川通綾小路下る綾堀川町 304-2 乳業会館内
大阪府	内芝 章	666-0142	川西市清和台東 5-2-50 荒木様方
兵庫県	猪花武志	658-0001	神戸市東灘区森北町 7-12-6 久保田様方
奈良県	新田国範	636-0201	磯城郡川西町下永 188-8
和歌山県	上田義信	649-6326	和歌山市布施屋 770 日本酪農協同(株)和歌山工場内
岡山県	犬飼良夫	701-0165	岡山市北区大内田 813 森永乳業(株)岡山営業所内
広島県	中田貴顕	700-0591	岡山市北区田中 137-109 雪印メグミルク(株)市乳事業部 中四国販売課内
山口県	横山守男	804-0012	北九州市戸畑区中原東 2-9-1 農協牛乳販売(株)内
徳島県	松下 徹	771-1151	徳島市応神町古川字日ノ上 2-2 日本酪農協同(株)徳島工場内
香川県	中西園彦	760-0074	高松市桜町 2-4-17 森永乳業(株)四国支店内
愛媛県	岡井文衛	791-1102	松山市来住町 1457-1 森永乳業(株)松山営業所内
福岡県	田村保之	812-0017	福岡市博多区美野島 2-3-1
佐賀県	平野達矢	815-0004	福岡市南区高木 1-9-12 雪印メグミルク(株)九州総括支店 牛乳販売店課内
長崎県	堀田元樹	857-0136	佐世保市田原町 16-20 (有)ミラクル乳業 営業部内
熊本県	堀田征夫	861-2101	熊本市桜木 6-3-54 熊本県畜産会館内
大分県	平松謙二	870-1201	大分市大字廻栖野 3231 大分県酪農業協同組合内
宮崎県	甲斐哲郎	891-0113	鹿児島市東谷山 2-40-15 雪印メグミルク(株)九州統括支店 南九州営業所内
鹿児島	嶽釜武弘	891-0131	鹿児島市谷山港 3-4-16 森永乳業(株)鹿児島営業所内

ガセリ菌のチカラで、一歩進んだ健康習慣。



ゼロ砂糖・ゼロ脂肪  
カロリー(1本当たり)  
37kcal

恵  
ガセリ菌+  
グルタミン  
ヨーグルト  
ドリンクタイプ

カラダをケアする  
2つの  
機能素材

ガセリ菌 + グルタミン  
SP株

恵  
ガセリ菌+  
グルタミン  
ヨーグルト



低脂肪  
カロリー(1個当たり)  
59kcal



写真はイメージです。

宅配専用

雪印メグミルク宅配フリーダイヤル

商品に関するお問い合わせ

0120-758-369 (受付時間:日・祝除く9:00~17:00) <http://www.meg-snow.com/takuhai/>





# 牛乳の消費拡大の新しい大きな可能性 『乳和食』を知っていますか?



『乳和食』。その名のとおり、「乳」を「和食」に使う、和食料理の新しい分野です。

ユネスコ無形文化遺産に「和食」が登録されたのは記憶に新しいところです。受賞理由は大きく分けて4つあり、そのひとつが「栄養バランスに優れた健康的な食生活」でした。ここからもわかるように、和食の栄養バランスそのものは優れているのですが、日本人の食事には大きな欠点もあります。そのひとつが「塩分の摂りすぎ」です。

ところが、和食の調理に食材として牛乳をダシやゆで戻しに使うことで、和食の味を損なわずに、“塩分が多い”という和食の欠点を補うことができるのです。牛乳のたんぱく質や脂肪分によって料理に「コク」「うまみ」が出て、その結果、調味料(塩)を半分ぐらいに減らせるうえ、減塩による健康への効果も期待できるのです。



また、牛乳を使うことにより、カルシウム不足や近年問題になっている高齢者の動物性タンパク質不足を補うメリットも期待できます。

牛乳を食材として使う方法としては、●ダシにする、●わるのばす、●ゆでる・ゆで戻す(乾物などのゆで戻しを牛乳で)、●溶く(天ぷら粉を牛乳で溶くなど)、●酢を加える(カッテージチーズと乳清(ホエー)に分離させて利用する)などがあります(\*:このページの一番下をご参照ください。)

このように、和食の塩分量を、牛乳を使うことで減らすことが『乳和食』です。(一社)Jミルクでは、「味噌や醤油などの伝統的調味料に、「コク味」や「旨味」を有している牛乳(成分無調整牛乳)を組み合わせることで、利用されている食材本来の風味や特徴を損なわずに食塩やだしを減らし、美味しく和食を食べてもらう調理法」と定義づけています。

## 広めましょう『乳和食』

日本人の塩分摂取量は以前より減ったとはいえ、いまだに1日平均10g程度摂っているといわれています。これは世界的に見ても高いレベルです。

塩分の摂りすぎは高血圧などの健康障害につながります。このため、「減塩」は国レベルの取り組みとなっており、厚生労働省では「日本人の食事摂取基準」(2015年版)で食塩摂取量の一あたりの目標量は成人男性が8g未満、女性が7g未満と定めています。

それでも、国民健康・栄養調査の結果(平成21年度)によると、70%の人がこれらの目標値より多く食塩を摂取しています。

牛乳を和食に用いる『乳和食』は、牛乳が入っていることを感じさせずに、塩分の使用量を減らせる、これからの時代に求められる調理方法です。

加盟店の皆さまも、ぜひお客様に『乳和食』の良さを伝え、広めてください。なお、加盟店様からお客様にお渡しいただく「ミルクカレンダー」は、2015年版は『乳和食』のレシピになっています。お渡しになる際に、『乳和食』の説明をひとこと加えていただくことでより効果的です。ぜひご協力をお願いします。



## 『乳和食』一問一答

### 『乳和食』のメリットは結局なんなの? もういちど簡単に説明して

- ・塩分を減らしているのにおいしい(牛乳が素材のコクを引き出すから)
- ・調理は超簡単(ダシかわり、水がわりに牛乳を使うだけ)
- ・牛乳はヘルシー(高血圧抑制、内臓脂肪増加を防ぐなど、牛乳には多くの働きが)
- ・レシピが豊富(減塩でも薄味にならないレシピがたくさん)
- ・牛乳がきれいな人や、牛乳でお腹がゴロゴロになる人でも牛乳を摂れる(味や匂いがしないので、牛乳が入っていることに気付かない)
- ・糖尿病予防が期待できる(低GI食品である)

### 「料理に牛乳」なんて、牛乳くさいのでは?

意外にも、牛乳の味や匂いは残りません。残るのは、乳タンパク質と乳脂肪の「コク」と「うまみ」ですから、いつもの和食と同じようにおいしく食べることができます。

『乳和食』提唱の第一人者である、管理栄養士の小山浩子さんの

乳和食研究の原点は「牛乳が入っているけれどそれを感じない料理」を創ることだったそうです。実際、調理をしていると、化学変化で“乳が消える”ものもあるそうです。白い牛乳の色が消え、牛乳成分はほかの素材にしみこんでうまさを引き出すそうです。

### 減塩効果はどれぐらいなの?

料理によりますが、1品で1日の食塩摂取目標量8gの10%(0.5gから1.5gぐらい)程度は減らせるようです。

### 例 さけとトマトの酒かす鍋

(「2015年版ミルクカレンダー」12月掲載より)

普通の寄せ鍋 塩分量 4.1g  
さけとトマトの酒かす鍋 塩分量 2.4g

塩分約半分、おいしさそのまま!



## 料理のポイント(ここにご注意!)

『乳和食』の決め手となる「コク」や「うまみ」を牛乳で出すには、牛乳に含まれる乳脂肪分が必要であり、重要です。このため、『乳和食』料理に使用する牛乳は、「牛乳」(成分無調整)を使ってください。「低脂肪牛乳」「加工乳」などでは、味も効果も不十分なものになりますので、ご注意ください。

『乳和食』、もっと知りたい! くわしくはこちらで

Jミルク 乳和食サイト

Jミルク『乳和食』

検索

もしくは

<http://www.j-milk.jp/news/beroho000000iocm.html>

(\*詳しくは、乳和食提唱の第一人者である小山浩子・著 中村丁次・監修の『目からウロコのおいしい減塩 乳和食』(社会保険出版社発行、主婦の友社発売、定価1,100円+税)をごらんください。)

