

身近な食品 牛乳・乳製品の生産バランス

牛乳・乳製品は消費者にとっては「いつでもどこでも買えて当たり前」な身近な食品ですが、この「当たり前」を支える一つが、牛乳と乳製品の生産バランスの調整です。今回身近な食品のあまり知られていない面を取り上げていきます。



乳牛は暑さが苦手

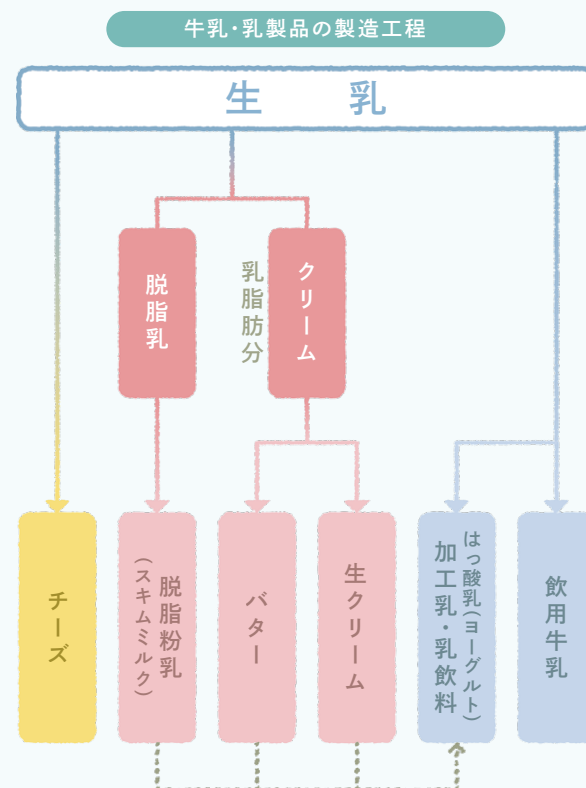
牛から搾ったままの乳のことを「生乳」といい、牛乳・乳製品の原料となりますが、生乳を生み出す乳牛は、冷涼な気候を好み暑さが苦手なため、暑い時期には生乳生産量が低下します。一方、全国の飲用需要は、ピークが6月と9月、底は年末年始や年度末です。生乳生産が少ない時期に飲用需要が多くなり、生産が多い時期に飲用需要が少なく生乳が過剰気味になる傾向にあります。

このように需要と供給のピーク時期が異なることによって需

給のギャップが生じ、これを埋めるために、飲用需要が増加し都府県の生乳が不足する夏期には、北海道からの生乳輸送量を増やし、飲用需要が少なくなる冬期には、余裕のできた生乳を乳製品に加工しています。

生産バランスの調整

生乳は全国の生産量の5割以上が牛乳等飲用向けで、飲用向けの消費の動向は全体のバランスに大きな影響を与えています。ただ、ここ20年でみると、最大だった平成14年度から、2割以上も処理量が減少していま



す。

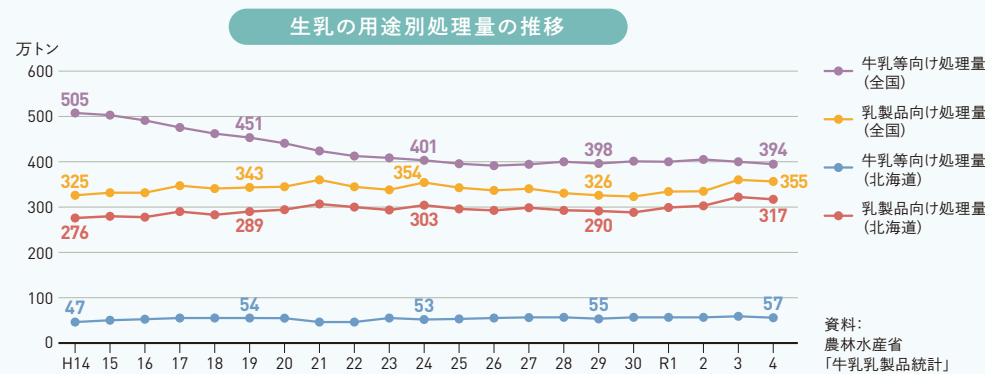
一方、賞味期限の短い飲用向けと異なり、乳製品は長期保存が可能なことから、需給状況を見ながら生産されています。脱脂粉乳(スキムミルク)、バター、生クリーム、チーズなどが乳製品と呼ばれ、加工することによって「固まる」「粉になる」など、さまざまに変化し、乳酸菌などの活用によって栄養機能性も高まっています。

このうちバターと脱脂粉乳は同じ製造工程から生まれ、双方ともある程度の期間、保管することが可能なため、「生産バランスの調整」弁の役割(生乳需給

がひっ迫した時には製造を少なくし、緩和時には多く製造)を果たしています。

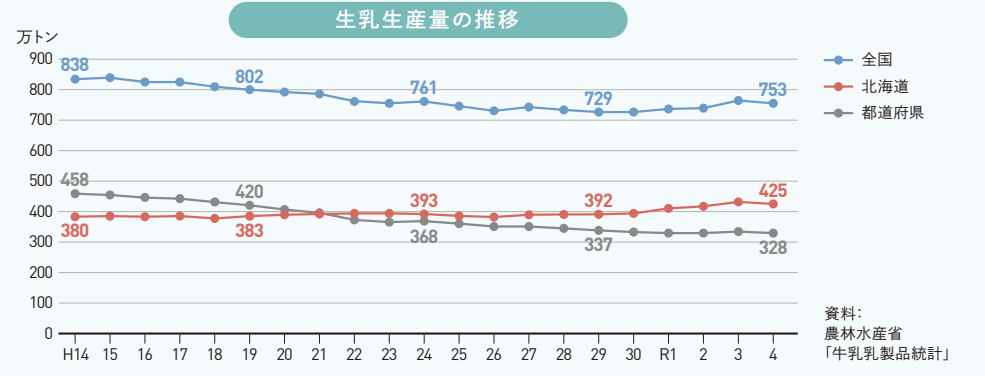
北海道産生乳の用途

令和4年度の我が国の生乳生産量は約753万トンですが、都府県で生産された生乳が飲用



資料: 農林水産省「牛乳乳製品統計」

牛乳を中心に処理されているのに対し、北海道で生産された生乳は約2割が飲用向け、約8割が乳製品向けとなっています。理由としては、北海道が関東などの大消費地から離れているため保存の利く乳製品向けに加工されることが多く、酪農が北海道に定着し生乳生産が大幅に拡大したこ



資料: 農林水産省「牛乳乳製品統計」

とから多くの乳業メーカーが北海道に拠点を置き、乳製品への利用が進んだことが挙げられます。現在、国産の生乳から作られる乳製品の約9割は北海道産で、北海道の生産者団体及び乳業各社が主体となって、全国の生産・消費動向を踏まえ、生産バランスの調整を担っているのです。

近年の動向

我が国の生乳生産量は都府県の生産量の減少により減少傾向で推移し、平成30年度までの10年間で約66万トン減少していましたが、令和元年度以降は増加に転じました。覚えておく方も多くと思いますが平成26年度にバターが不足し、それを発端として生乳生産基盤を強化してきた取り組みが実を結んだ結果でした。

しかし令和2年以降、新型コロナウイルス感染症拡大の影響によって、飲食店やホテルなど業務用の牛乳・乳製品を中心に需要が大きく減少し、生乳の供給が需要を大きく上回り、その結果、バターや脱脂粉乳の在庫が過去最高水準まで積み上がりま

した。その後の生産者団体の生産抑制や販売対策などにより在庫の解消は進みましたが、令和5年度度の生乳需給は、生産資材価格や物価の高騰等による製品価格の値上げの影響により飲用需要が落ち込むなど、依然として緩和傾向で推移しています。

身近な食品で あり続けるために

酪農家は、生乳生産の抑制や、飼料など生産資材価格の高止まりによる生産費の増加などにより厳しい経営が続いており、北海道では、令和5年2月1日現在の生乳出荷戸数は、4822戸と前年に比べて4.4%減少しています。そのような中であっても牛乳・乳製品が身近な食品であり続けるためには、国内の酪農業の持続と、生乳需給の状況に応じた牛乳や乳製品の生産バランスの調整が必要です。

消費者の皆様には、栄養豊富で色々な活用法がある牛乳・乳製品をどんどん食生活に取り入れて、牛乳・乳製品の消費拡大にご協力ください。