



しるくの
そうだったのが!
生活クラブ

酪農家と組合員の思いが形となったパステライズド牛乳

まんが・おぐらみどり



わたしたちの牛乳工場だから わたしたちの望む牛乳が作れる!

一般的な牛乳	パステライズド牛乳
顔の見えない生産者	顔の見える生産者
?	
超高温殺菌 120°C~150°C 1秒~3秒間殺菌	パステライズド殺菌 72°C 15秒間殺菌

だからおいしいんだね〜なるほど〜

生乳の味わいを損なわない製法なんだね

工場近くの指定酪農家から届く独自の厳しい安全基準をクリアした原乳で作られているんだよ!



⑤ **そこで始めた対策が牛乳応援基金!**
酪農家を守るために、1本につき12円が集金されているんだよ

そが、飲むことで応援できるんだね

新生酪農(株)を通して酪農家に届けます

×2円

これからも酪農を続けられます!

はつなの解説 **まだ飲んでいない人に知ってほしい! 私たちの牛乳**
牛乳本来の風味を残すパステライズド牛乳には、新鮮で質のよい原乳が不可欠です。指定酪農家は、生菌数、大腸菌群数など一般より厳しい基準をクリアするため、牛の健康状態に気を配り、牛舎の環境を整えるなど努力を続けています。飼料も遺伝子組み換えでないものを選別するなど、一般に比べてコストがかかります。しかし、飼料価格の高騰やコロナ禍からの牛乳の需要減などにより、酪農家の経営は悪化しています。生活クラブでも牛乳を飲む量が減り続け、24年9月現在で前年比90.1%(900ml牛乳 配送のみ)の中、飲む人を増やすことが急務です。