



報道発表資料の配付日時 1月5日(水) 16時00分

発表項目 (行事名)	牛乳・乳製品の消費拡大について		
記者レクチャー のお知らせ	(実施日時)	発表者	
		発表場所	
概要	<p>宗谷管内は酪農が盛んな地域であり、生産された生乳は飲用乳や脱脂粉乳、バターなどに加工され、流通していますが、近年の新型コロナウイルス感染症の影響により、全国的に牛乳・乳製品の需要が低迷しており、国内における乳製品在庫数量が大きく積み上がる危機的な状況となっています。</p> <p>消費者の皆様への応援や乳業メーカーの処理の取り組みなどのご協力により、当初懸念された処理不可能乳の廃棄は、現時点で発生していませんが、今後もより一層の消費拡大が必要であることから、宗谷総合振興局では、12月に引き続き、次のとおりPR活動を行いますので、お知らせします。</p> <p style="text-align: center;">記</p> <p>【牛乳・乳製品の消費拡大PR活動】</p> <p>1 日時 令和4年1月7日(金) 10時30分から11時30分まで</p> <p>2 場所 西條 稚内店(中央プラザ) (稚内市大黒4丁目7-1)</p> <p>3 内容 (1) 牛乳・乳製品の消費拡大に係る資料の展示 (2) 牛乳・乳製品の消費拡大に係る動画の放映 ①「今こそ食べよう!北海道」(宗谷総合振興局作成) ②「It's Milk Magic!」(ホクレン作成) ③「モオ〜ニングルーティンプロジェクト」(ホクレン作成) (3) 牛乳・乳製品に係る啓発チラシ等の配布</p> <p>4 その他 ソーシャルディスタンスに配慮してPR活動を行います。</p>		
参考	<p>ホクレンが実施している「ミルクランド北海道」のキャンペーンは、ホクレンHPを参照願います。</p> <p>○ホクレンHP http://www.milkland-hokkaido.com/</p>		
報道(取材)に当たってのお願い	道民の皆様への牛乳・乳製品の消費拡大に向け、広くPRのほど、よろしくお願い致します。		
他のクラブとの関係	同時配付	(場所)	
	同時レク		
担当 (連絡先)	宗谷総合振興局産業振興部農務課長 高谷 泰範 ダイヤルイン 0162-33-2949(内線2700)		

抵抗力・代謝サポート！ 牛乳を「食べ」よう

牛乳を飲むだけでなく、「食べる」。料理に使ってみませんか。
例えば、水の代わりに牛乳を使った「ミルク鍋」。栄養バランスが良くなるほか、だし汁は飲み切れますので無駄がありません。また、「ミルクの定番人気レシピ「牛乳もち（ミルクもち）」もおすすめ。親子で作るのも楽しいですよ。
冬は、コロナに加えてかぜやインフルなどが気になる季節。たんぱく質は抵抗力・免疫をサポートします。牛乳はアミノ酸スコアが100の、良質な動物性たんぱく質を含む食品。また、寒いと家にこもりがちになりますが、牛乳は代謝を助けるビタミンB群も豊富です。



レシピはコチラ！



レシピは
コチラ！



コチラも
チェック！

Milk Recipe ミルクレシピ

牛乳・乳製品を使ったおすすめ
レシピを公開しています！



業界挙げて 消費拡大運動

Jミルクの試算では12月下旬、生産される生乳の量が、全国の処理能力を一時的にオーバーする可能性があります。
それを防ごうと、酪農乳業界はこの年末年始、業界に関係する人すべてに呼び掛けて「#1日1L（リットル）」運動に初めて取り組みます。一人一人が自ら牛乳をいつもより多く購入して、正念場を乗り切ろうという企画です。

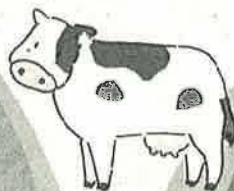
他にもこの冬、

- ◆ さまざまな製品で生乳使用率引き上げ
- ◆ 乳製品工場のフル稼働・貯乳能力のフル活用

といった取り組みを業界全体で進めています。



冬こそ牛乳で みんな元気に！

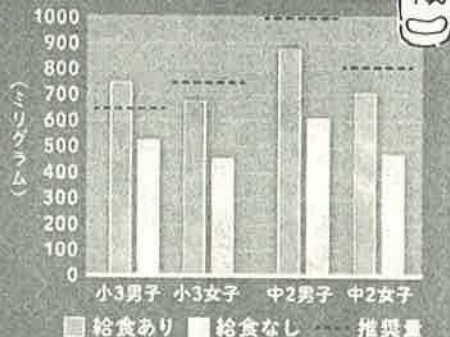


学校給食がない日、子どもの栄養バランスは要注意で、特にカルシウムが不足しがちという調査結果があります。育ち盛りの子どものためにカルシウムは大人以上に大切な栄養素。ぜひ牛乳で、栄養バランスをととのえてください。



給食のない日こそ、 子どもに牛乳を！

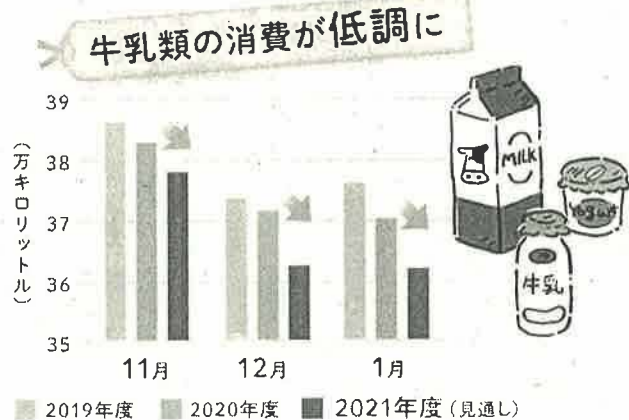
1日のカルシウム摂取量



コロナの影響で、酪農乳業に 起きていること

牛乳類の消費が低調

巣ごもり需要の反動から、
2021年度は低調になっています。

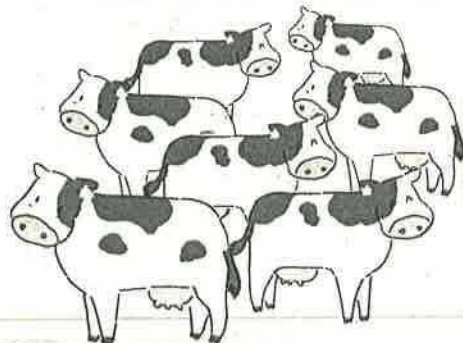


また、レストランなどでの
時短営業・客数抑制などで、
業務用需要も落ち込みから
立ち直れていません。



牛は生き物… 生乳の生産は増える

乳牛は、気温が低いとお乳の出が良くなります。
2021年は夏や秋に涼しかったこともあり、生乳
(しぼったまま未処理の乳)生産量が増えています。
牛は生き物なので、生乳の生産量を短期的に増や
したり減らしたりするのは難しいのです。



クリスマス～お正月は 牛乳消費の“底”

年末年始は学校給食がなく、三が日には
一部のスーパーなども休みに。
もともと、一年のうちで、
最も消費が少ない時期です。



生乳ロス なくしたい

生乳を無駄にしないため、
さまざまな取り組みを進めます！

取り組み内容
は裏面に



消費を後押し！ スキムミルクレシピ4選

スキムミルクで簡単シチュー



レシピ動画公開中

ルー不使用、簡単！

材料 (2人前)

- ・スキムミルク 大さじ5
- ・バター 10g
- ・水 (スキムミルク用) 大さじ2
- ・ウインナー 6本
- ・ほうれん草 1束
- ・じゃがいも 1個
- ・にんじん 1/3個
- ・薄力粉 小さじ2
- ・水 300ml
- ・コンソメ顆粒 小さじ2
- ・塩 少々
- ・こしょう 少々



下準備

- ・ほうれん草は軽く茹で、3cm幅に切って水気をしぼる。
- ・じゃがいも・にんじんは一口大に、ウインナーは斜め半分に切る。

作り方

- ① ボウルに水とスキムミルクを入れて混ぜ合わせる。
- ② 鍋にバターを熱し、じゃがいもとにんじんを加えて炒める。
- ③ 全体にバターがなじんだら薄力粉を加え、粉っぽさがなくなるまで炒める。
- ④ 水とコンソメ顆粒を加えて混ぜ、蓋をして5分煮る。
- ⑤ ウインナーとほうれん草を加えて、蓋をしてさらに3分煮る。
- ⑥ ①を加えて混ぜ、一煮立ちさせる。塩、こしょうで味を調べて完成！

カステラパンケーキとミルクソース



レシピ動画公開中 ふわふわ新食感！

材料 20cmスキレット1台分

- 【カステラパンケーキ】
- ・スキムミルク 大さじ1
- ・水 45ml
- ・卵黄 3個
- ・卵白 3個
- ・薄力粉 60g
- ・ベーキングパウダー 小さじ1
- ・砂糖 60g
- 【ミルクソース】
- ・スキムミルク 大さじ4
- ・砂糖 55g
- ・水 200ml

下準備

- ・スキレットに薄く油を塗っておく。
- ・オーブンは180℃に予熱しておく。

作り方

【ミルクソース】

- ① 鍋にスキムミルク、砂糖、水を入れて、しっかりと混ぜ溶かす。
- ② 火をつけて、とろみがつくまで弱火で30分ほど混ぜ、冷ましておく。

【カステラパンケーキ】

- ③ ボウルに卵黄、スキムミルク、水を入れて、よく混ぜる。
- ④ 薄力粉とベーキングパウダーをふるい入れて、さらに混ぜる。
- ⑤ 別のボウルに卵白を入れて少し泡立て、砂糖を数回に分けて加え、ツノが立つくらいのメレンゲを作る。
- ⑥ ④にメレンゲを4回に分けて加え、その都度ゴムベラで底からすくうように混ぜる。
- ⑦ スキレットに流し入れ、オーブンで25分焼く。
- ⑧ 焼き上がったら、ミルクソースをかけて完成！



うまー



こちらのレシピはインスタグラム

「MILK & CHEESE LIFE」で近日公開予定！！



Instagramアカウント「ミルクアンドチーズライフ」で上記のレシピを12月に配信予定です！
牛乳乳製品レシピを多数配信中！フォローお願いします！

手作りシリアルバー カルシウムたっぷり!

材料 (6本分)

※作りやすい分量

- ・マシュマロ 50g ※半分に切る
- ・オリーブ油 大さじ1
- ・スキムミルク 大さじ3
- ・ドライフルーツ入りシリアル 50g

下準備

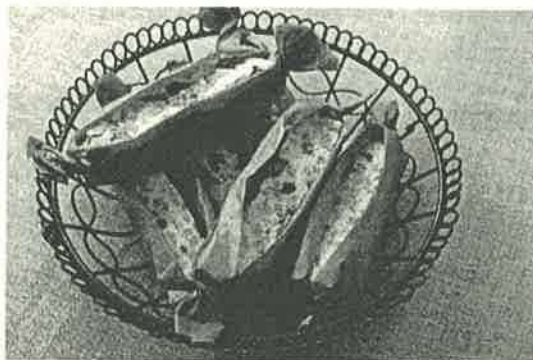
- ・マシュマロは半分に切っておく。

作り方

- ① 耐熱容器にマシュマロを入れ、全体にオリーブ油をかける。
- ② ふんわりラップをし、電子レンジ (600w) で30秒加熱する。
- ③ ②の全体にスキムミルクをかけ、その上にシリアルをかけて箸でざっくり混ぜる。
- ④ クッキングシートを敷いたバットに流し、キャラメル包みにして冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑤ 食べやすい大きさに切ったら完成!

作り置きして朝食にもおすすめ!

レシピ: 料理家・管理栄養士 小山浩子さん
出典: Jミルクホームページ



スキムライスと一緒にチキンスープカレー

レトルトカレーで作る!

材料 (1人分)

【スキムライス】

- ・米 1/2合 ※30分以上浸水しておく
- ・スキムミルク 大さじ1/2
- ・レモン (輪切り) 1枚

【チキンスープカレー】

- ・チキンカレー (レトルト) 1袋 (180g)
- ・スキムミルク 大さじ3
- ・パイナップルジュース 大さじ2

下準備

- ・米は30分以上浸水しておく

作り方

【スキムライス】

- ① 浸水後、しっかりと水分をきった米を炊飯器に入れ、1/2合の目盛りまで水を注ぎ、スキムミルクを加え混ぜる。
- ② ①の表面にレモンとカルダモン (お好みで) をのせて炊く。
- ③ 炊きあがれば完成!

【チキンスープカレー】

- ④ 小鍋にカレー、スキムミルクを加え、弱火でスキムミルクのダマがなくなるまでヘラで混ぜながら加熱する。
- ⑤ パイナップルジュースを加えてひと煮する。
- ⑥ 器に盛りつけて、お好みでパセリを添えて完成!

簡単だねー



レシピ: 料理家・管理栄養士 小山浩子さん
出典: Jミルクホームページ

パイナップルジュースを大さじ3以上加えるとトロピカルな風味に!

気分があがる♪
ミルクレシピ
時短で簡単。普段料理を
しない人にもおすすめ!



こちらのレシピはJミルクHP内の
「ミルクレシピ」で公開中!!

牛乳乳製品レシピが盛りだくさん、スキムミルクレシピも多数掲載中です!