

「食卓」の向こう側

- 第5回 -

戴容秦思
(だいようしんし)

牛乳って安いのか？

ルブランド（NB）商品より30〜40円ほど安く、牛乳が特売品として扱われることも少なくありません。消費者にとつて家計が助かって喜ばしい反面、なぜこんなに安くできたのか、牛乳の生産から流通においてどこのコストが削られたのか、気になります。そこで今回は、牛乳の流通について少し考えたいと思います。

牛乳の流通といえば、酪農家が搾った生乳が、タンクローリーに載せられて、乳業メーカーの工場まで運ばれ、工場で殺菌処理や加工を経てパッケージに充填され、最終的には小売店に運ばれて店頭で陳列されるという、いわば概念的な流れは皆さんもよくご存知でしょう。しかし実際はもっと複雑です。詳しい説明を省略しますが、少なくとも次の2点から、牛乳の流通はそう簡単にできないことが分かりやすい。

第1は、生乳の特性です。生乳は腐敗しやすく貯蔵性のない液体です。そのため、温度など貯蔵環境の変化による影響を受けやすく、鮮度を保つたまま流通させるには、高度な設備が必要です。生乳は腐敗しやすいため、私たちが自身、そして次世代の「食卓」はやはり、頑健な生産流通体制に支えてもらいたいものです。

第2は、北海道から生乳が本州に運ばれている点です。世界でも特殊なケースですが、本州にある乳業工場に供給されている生乳のうち約2割が北海道から毎日専用の船舶で運ばれています。府県の生産量だけではその需要をカバーできないからです。この場合、港で迅速に積み替えるなど、異なる交通機関や物流業者のスムーズな連結が前提です。船から下ろした生乳タンクを本州のどの工場にどれくらい搬送するかなど、予め生乳の配分調整や計画ができていなければなりません。

このように、牛乳の流通はコストのかかる過程ですが、安全な牛乳を安定的に消費者に届くために必要なコストでもあります。原価ギリギリの低価格帯で飲用牛乳を販売（購入）すればするほど、正常な生産と流通が保障できなくなります。私たち自身、そして次世代の「食卓」はやはり、頑健な生産流通体制に支えてもらいたいものです。

（和歌山大学食農総合研究所・特任講師
中国・雲南省出身）

先月、仕事のため東京に数日滞在しましたが、連日曇りと雨で、半袖では少し寒いくらいでした。東京の乳業関係者によると、この寒さで関東の牛乳消費が少し落ちているというのです。牛乳は、夏から初秋にかけて最も消費されています。特に9月は最需要期と言われていますが、意外と季節や天候に敏感に反応しますね。

ところで最近では、一部のスーパーやドラッグストアで飲用牛乳が安く売られているのを見かけます。プライベートブランド（PB）商品がナシヨナによる低温管理はもちろんのこと、生

第115回 わだい浪切サロン

和歌山大学・岸和田市地域連携事業

思春期をどうみる？ どう接する？

日時 9月18日(水) 19:00~20:30

話題提供者 岩谷 潤氏

和歌山大学保健センター副センター長 精神科医

場所 岸和田市立浪切ホール 1階 多目的ホール

わだい浪切サロンとは？

毎月第3水曜日（2月と8月を除く）の午後7時～岸和田市立浪切ホールで開催するmini和歌山大学です。

注 今回のみ
申込必要

お問合せ先 ▶▶▶ 和歌山大学岸和田サテライト

〒596-0014 岸和田市港緑町1-1 岸和田市立浪切ホール2階
電話/FAX: 072-433-0875