グリーンコープ30周年記念特別企画

産直びん牛乳

組合員の願いを一つひとつ形に

私たちが飲んでいる産直びん牛乳。すっきりとおいしい、なによりも安心して飲める、私たちの自慢の牛乳です。でも、はじめからこのような素晴らしい牛乳だったわけではありません。

産直びん牛乳は、「子どもたちに安心して飲ませられる、ごまかしのないほんものの牛乳がほしい」という母親の願いを形にするため、30年という月日をかけてつくり上げた、ほかにはない理想の牛乳なのです。これからもずっと大切に守り、次の世代へ引き継いでいきたい、グリーンコープの食べもの運動の「象徴」です。

ごまかしのない食べものを！

成分無調整牛乳

1950～60年代、日本は高度経済成長期を迎え、食べものでも経済効率が優先されるようになっていき、その結果いくつもの食品公害※1が引き起こされました。牛乳も衛生管理や流通の面で効率の良い超高温（120～130℃）殺菌牛乳が主流になり、中には乳脂肪分を抽出して代わりにヤシ油を混ぜた粗悪品も出回るように。そんな中、「子どもたちには、ごまかしのない食べもの、牛乳を与えたい」と願う母親たちが集い、成分無調整の牛乳の共同購入を始めます。母親たちのこの運動が広がり、各地域で生協の設立へとつながっていったのです。

沸騰させたらダメなんじゃないの？

パスチャライズ殺菌※2

1970年代後半には、常温でも流通が可能なLL※3（ロングライフ）牛乳に転換しようという動きが、社会的に起こっていました。他生協には取り扱うところも出てきましたが、グリーンコープの前身生協は、LL牛乳は牛乳本来の風味と栄養を破壊しているとしてその動きに断固反対し、より自然に近い牛乳を求めていきました。小さな生協に集う母親たち。牛乳の知識はありませんでしたが、「『商品』ではなく、ほんものの『食べもの』を」という思いだけは揺らぐことがなかったのです。

1986年6月2日に北九州市で「LLミルク追放全国集会」が開催され、デモ行進を行った

もっと牛乳について知ることが必要と学んでいく中で、ある組合員の「牛乳は沸騰させたら栄養が無くなるからダメだって言うのに、120℃の超高温殺菌はおかしいのでは」という素朴な疑問から、殺菌温度を下げるための試行錯誤が始まりました。そして「ほんものの牛乳」を知るため、酪農の本場ヨーロッパを視察。生乳の栄養や風味をできる限り残すパスチャライズ殺菌が主流であることが分かり、72℃15秒のパスチャライズ殺菌を めざすことに。しかし実現までには、いくつもの壁を乗り越える必要がありました。

殺菌温度を下げるためには、細菌数の少ない良質な原料乳が必要です。そのためには母牛の乳房を清潔にすることが大事だと考え、組合員同士呼びかけ合って新しいタオルを集め、カンパ金で洗濯機を生産者に贈り、搾乳の度に母牛の乳房をきれいに拭いてもらうことをお願いしました。組合員の思いに応えてくれた生産者の努力の甲斐があって細菌数が減り、原料乳の質は大幅に改善されました。

メーカーは当初、100℃未満の殺菌では品質の保証ができないと猛反対しましたが、原料乳の質が改善されたことを受け、殺菌温度を下げることに挑戦してくれることに。流通テストや組合員宅での冷蔵保存テスト、試飲を繰り返し、90℃、85℃、75℃と徐々に殺菌温度を下げていきました。1985年、開発開始からおよそ5年をかけて、ついに72℃15秒のパスチャライズ殺菌に成功したのです。

贈られたタオルで牛の乳房を拭く当時の生産者（「共生の時代」1997年4月号より）

もっと自然に近い牛乳を！

ノンホモ牛乳

生乳は静置しておくと乳脂肪が浮いて生クリームのライン ができます。一般の牛乳は、乳脂肪が浮かないように圧力をかけて乳脂肪を砕く処理（ホモゲナイズ）をしています。組合員の「より自然に近い牛乳が飲みたい」という願いをもう一段叶えるため、ホモゲナイズしない、ノンホモ牛乳の開発が始まりました。最初は乳脂肪が固まりすぎてバター状になりましたが、工場の製造工程を一つひとつ見直し、1988年、きれいなクリームラインができるノンホモ牛乳が実現しました。

母牛のエサも安心なものに！

non-GMOの飼料

1988年、25の地域生協が集い、グリーンコープ連合が誕生しました。そして1997年、それまで前身生協ごとに異なっていた牛乳メーカーが統一されました。グリーンコープの牛乳がひとつになったことで、当時大きな課題となっていた遺伝子組み換え問題に、牛乳から取り組むことに。母牛の飼料のnon-GMO（遺伝子組み換えでない）化をめざし、開発を始めます。飼料を特定するためには、生産者一軒一軒が特定されることが必要です。また、non-GMOの飼料を生産者に確実に届け、集乳も他の生産者と分別する必要がありました。

1998年、熊本県菊池地域の約80戸の生産者がグリーンコープの呼びかけに応え、母牛の飼料をnon-GMOに切り替えました。日本で初めて、non-GMOの飼料を与えた母牛から搾った生乳でつくった牛乳が誕生しました。飼料の変更は乳量や乳質、繁殖率にまで影響を及ぼし、生産者は大変な苦労をしました。試練を乗り越え、組合員の願いに応えてくれた生産者に感謝し、顔の見える関係を深めていきたいと始まったのが、酪農ホームステイの取り組みです。

連帯の力で飼料のnon-GMO化を成し遂げたことは、グリーンコープが本当の意味でひとつになったと言える出来事でした。組合員が30万人規模になったことで、いよいよ、念願のびん容器の開発をめざすことになりました。

（「共生の時代」1988年12月号より）

ズームアップ！
牛乳パック回収運動
環境のことを考えて取り組んでいました

グリーンコープは、前身生協時代から、使い捨て生活を見直そうと、「牛乳パックの向こうに森が見えますか」を合言葉に、牛乳パックを回収しトイレットペーパーとして製品化するなど、リサイクル運動に取り組みました。グリーンコープ誕生後も精力的に運動を進めてきた結果、環境にやさしいびん牛乳をつくろうという組合員の願いにつながっていきました。

※1 1955年に起きた森永ひ素ミルク中毒事件や、1968年に起きたカネミ油症事件など。

※2 パスチャライズ殺菌 「病原菌を殺すことと、生乳をできるだけ変化させないことを同時に満たすこと」を目的にした牛乳の熱処理方法。フランスの細菌学者パスツールが考案した。

※3 LL牛乳 130～150℃で殺菌した牛乳。常温で3～6カ月保存できる。

産直びん牛乳までの容器の変遷

1997年

1997年にグリーンコープの牛乳メーカーが統一されるまでは、単協によってメーカーもパッケージも異なっていました。

1998 2003

1998年5月に母牛の飼料のnon-GMO化が実現し、パッケージも新たになりました。

2003年

2003年11月、軽くて丈夫で安心なびん容器が誕生。びんの形やデザインにも組合員の細やかな思いが詰まっています。

生産者と組合員は信頼関係で結ばれています

自分が飲んでおいしいと思う牛乳を生産していることが誇りです

産直びん牛乳の生産者のお一人、坂本勝彦さんにnon-GMOの飼料に切り替えた当時の苦労や、産直びん牛乳に対する思いを聞きました。

酪農生産者
non-GMO牛乳生産者会委員長
坂本 勝彦さん

これからは生産者も消費者と直接つながりを持つことが大事だと考えて、約10年前にグリーンコープの産直びん牛乳の生産者になりました。

グリーンコープの産直びん牛乳はパスチャライズ殺菌のため、細菌数の少ない生乳が求められます。組合員のみなさんからいただいたタオルは、母牛の乳房を清潔に保ち良質な生乳を生産するのに、大変助かっています。また、搾った生乳を溜め込むバルククーラーや、クーラーまで生乳を送るパイプラインなど、設備の衛生管理には特に気を配っています。

試行錯誤の連続だったnon-GMOの飼料への切り替え

non-GMOの飼料への切り替えは、母牛にとっても私たち生産者にとっても簡単なことではなく、試行錯誤の連続でした。人間と同じように、母牛は分娩しないと乳が出ません。安定した乳量を生産するには、母牛を適切な間隔で分娩させることが重要ですが、non-GMOの飼料に切り替えたことで、分娩間隔が延びて乳量が減ってしまいました。損失も増えていき不安もありましたが、なんとか踏みとどまり飼料の見直しを続けた結果、約1年かかって、やっと母牛に合った飼料を見つけ出すことができました。おいしくて安心で安全な生乳をつくるnon-GMOの飼料は、牛の健康にも良いものだと思っています。

組合員のみなさんの思いに応えたい

non-GMOの牛乳はすっきりして飲みやすく、とてもおいしいと思います。自分が飲んでおいしいと思う牛乳を生産していることが、喜びであり誇りです。その牛乳を組合員さんが飲んでおいしいと言ってくださることは、生産者としてこんなに嬉しいことはありません。

いつもは日常の作業をこなすことで精一杯ですが、交流会などで組合員さんと直接会って産直びん牛乳に対する思いを聞くと、初心に返ります。より多くの人に産直びん牛乳を飲んでもらおうと、組合員さんには十分すぎるほどがんばっていただいています。私たち生産者はその思いに応え、今後もおいしい牛乳をお届けできるように、さらに努力していきたいと思います。

酪農生産者交流会

産直びん牛乳によってつながる思い

グリーンコープでは、前身生協の頃から30年以上、生産者と交流を続けてきました。毎年、酪農ホームステイや酪農生産者交流会を開催し、組合員と生産者、メーカーの三者が、「顔の見える関係」を深めています。

母牛の乳房を清潔に保つためのタオルとせっけん、生産者への応援メッセージを毎年届けています。生産者の農場も視察しています。

2018年11月5日
酪農生産者交流会

交流会では、組合員から集められた18355枚のタオルが生産者に贈られました。non-GMO牛乳生産者会女性部会役員の梁池美貴子さんは、「みなさんからいただいているタオルは、搾乳に欠かせないものとなっています。たくさんのタオルを毎年いただき、感謝の気持ちでいっぱいです」と述べました。

交流会では、各単協の組合員から利用普及の取り組みについて報告し、生産者やメーカーに産直びん牛乳に対する思いを伝えました。

最後に、参加した組合員より、「私たちは、生産者やメーカーの方々との交流会や牛舎の視察を通して、産直びん牛乳がどうやってつくられているかを知ることができます。グリーンコープの組合員で本当に幸せだと思います。これからも手を携えてずっと一緒に歩んでいきましょう」とメッセージを伝えました。

産直びん牛乳は、人や思いをつなげてきたグリーンコープの大切な「食べもの」です。これからも組合員と生産者やメーカーがつながり交流を深めることで、産直びん牛乳を飲み続けられるように取り組んでいくことを確認し合いました。

生産者の農場を訪れた組合員

酪農ホームステイ

組合員の子どもが生産者宅にホームステイし交流します。現在はびん牛乳工場見学も行っています。

2018年度も各単協からたくさんの子どもたちが参加しました

子どもたちが酪農作業を体験。子牛にミルクをあげるなどの作業を手伝います

グリーンコープ30周年記念特別企画　30th Anniversary　ありがとう　これからも

理想の「産直びん牛乳」誕生

これが私たちの生命（いのち）を育む食べもの！

びん容器

おいしさや栄養、安全面からも、最高の品質になった産直牛乳。そのおいしさを損なわず、環境にやさしいびんに入った牛乳をつくることは、「経済効率を優先させた『商品』を『食べもの』に戻す」運動の、ひとつの到達点でした。

共に理想の牛乳をめざすメーカーは「雪印」に決定！

当時は紙パックが主流で、びんに充てんする牛乳工場はごく小規模なものしかありませんでした。30万人もの組合員が飲むびん牛乳をつくるには、専用のびん牛乳工場の建設がどうしても必要でした。ところが、工場建設に賛同し産直びん牛乳を共につくっていく牛乳メーカーがなかなか見つからず、一度は計画の凍結も余儀なくされました。

2002年、そのような状況の中で手を挙げたのが、現在の雪印メグミルク㈱（当時「雪印乳業㈱」）。その後「日本ミルクコミュニティ㈱」です。旧雪印乳業には、日本の乳業トップメーカーとして当時最高の知見と技術がありました。しかし、雪印（子会社を含む）は食中毒と食品偽装という二つの事件を立て続けに起こし、信用を失っていました。雪印は自らの驕りが事件を引き起こしたと反省。食品メーカーとしての原点に立ち返ったことで、グリーンコープの「生命を育む食べもの」の理念に共鳴したのです。自らの過ちに真摯に向き合い再生を誓う雪印と、グリーンコープは共に理想のびん牛乳をめざすことを決めました。

組合員の力を結集して「私たちの牛乳」をつくる！

新しいびん牛乳を組合員みんなの力でつくっていこうと、工場建設のための資金「みるく出資金」を組合員から募ることに。当時のオールグリーンコープで、組合員の力を結集して取り組みました。組合員が配送トラックに同乗し、店頭や電話でも案内。組合員一人ひとりに直接声をかけ、出資と、安定して生産を続けるための「利用予約」を呼びかけました。その結果、ほとんどの単協で目標の出資額を達成し、建設費の約3分の1にあたる※4億6千万円を集めることができました。そして2003年11月、ついに私たちの産直びん牛乳が誕生したのです。

※「みるく出資金」は、2010年3月に出資いただいた組合員へお返ししました。

「びん牛乳開発物語」と題するチラシをvol.1～7にわたって組合員に届け、「みるく出資金」や利用予約を呼びかけた

ずっとずっと飲み続けていきたい！

産直びん牛乳は、安心・安全で質の高い原料乳を届けてくれる生産者と、高い製造・品質管理技術を保持するメーカー、そして理想の牛乳をつくるために一つひとつ願いを形にしてきた組合員が、共に手を携え育ててきた、思いがたくさん詰まった牛乳です。この最高のびん牛乳をずっと飲み続けていくためには、組合員と生産者、メーカーとの信頼関係を、世代を超えて引き継いでいくことが大切です。今も多くの組合員が酪農産地やびん牛乳工場を訪れて交流し、「顔の見える関係」を実感しています。

「商品」としての牛乳をほんものの「生命を育む食べもの」へ戻すグリーンコープの運動は、その到達点として「産直びん牛乳」を生み出しました。産直びん牛乳は、長い時をかけて育まれた、私たちの食べもの運動の「象徴」です。

2017年、㊙産直びん牛乳ゾンホモが、世界中の食品・飲料品の味を審査し、優れた製品を表彰するiTQi（国際味覚審査機構）の「優秀味覚賞★★（二つ星）」を受賞。グリーンコープの産直びん牛乳は、酪農の本場ヨーロッパの一流のソムリエやシェフからも高い評価を得ました。

iTQi 2017
優秀味覚賞
★★（二つ星）受賞

2002年12月9日、連合会長として契約調印する大隈さんと雪印乳業（株）・矢野常務取締役（当時）

産直びん牛乳は、組合員の「協同」する力から生まれました

産直びん牛乳誕生当時のグリーンコープ連合会長
グリーンコープ生協くまもと組合員
大隈 和子さん

牛乳は、グリーンコープの柱。だからこそ信頼できるパートナーと共にびん牛乳をめざしました。

私がグリーンコープの組合員になったきっかけは牛乳です。我が家の子どもたちはみんな、グリーンコープの牛乳で大きくなったと言っても過言ではありません。当時は紙パックに入っていました。

牛乳はグリーンコープの出発点であり、柱です。柱となる牛乳をひとつずつ良いものにすることで、他の商品もひとつずつ良いものにしてきました。「牛乳を、どこにも負けないほんものの食べものにしよう。だからこそびん牛乳にしたい」。それは、多くの組合員が願っていたことでした。

びん化を実現するためのパートナーとなってくれたのが※1雪印メグミルクです。「なぜ雪印なのか」という議論もありましたが、起こした事をきちんと受け止め、改めて私たちグリーンコープと共にびん牛乳を実現させようと取り組まれる姿勢に、私は誠実さを感じ、絶対間違いないと思いました。日本のトップメーカーの雪印にグリーンコープの牛乳をつくってもらえる喜びのほうが大きかったですね。

自分たちがほしいものはすべて、「協同」の力で手に入れてきました。

「みるく出資金」の取り組みは、自分たちがほしいものは自分たちでお金を出し合って手に入れようというものです。自分たちに必要な福祉を実現するために、自分たちでお金を出し合う※2福祉活動組合員基金（100円基金）を立ち上げたのと同じです。生活協同組合の基本は、出資金を出して思いを形にすること。私たちの中には、そのように協同する力が自然に蓄積されているのだと思います。

世の中の多くの牛乳が紙パックという中、その流れに逆らってびん化をめざすのは思った以上に大変でしたが、1年以上をかけて自分たちの思いが形になり、出来上がっていく感動はとても大きなものでした。産直びん牛乳の誕生の瞬間に立ち会うことができたことは、今でも忘れられません。

産直びん牛乳は、加入した時からカタログに載っている当たりまえの牛乳と思われるかもしれませんが、現在に至るまでには、多くの組合員が自分たちの手でひとつず思いを実現していった過程があります。

2003年10月18日、びん牛乳工場の完成を祝い、テープカットをする大隈さんと当時の日本ミルクコミュニティ（株）杉谷社長

生命を育むほんものの食べものを選んでほしい。

そもそも牛乳は、母牛が子牛を育てるためのもの。私たちは本来子牛が飲むものをいただいているのです。世の中には牛乳以外の飲み物が溢れ、買い物もインターネットを使って済ますことができる時代になりましたが、だからこそ安心して食べられる、ほんものの食べものを選んでほしいと思います。

※1　当時「雪印乳業㈱」。その後「日本ミルクコミュニティ㈱」。

※2　参加型地域福祉をすすめていくために、組合員「一人ひとりが毎月100円を拠出しあっている。

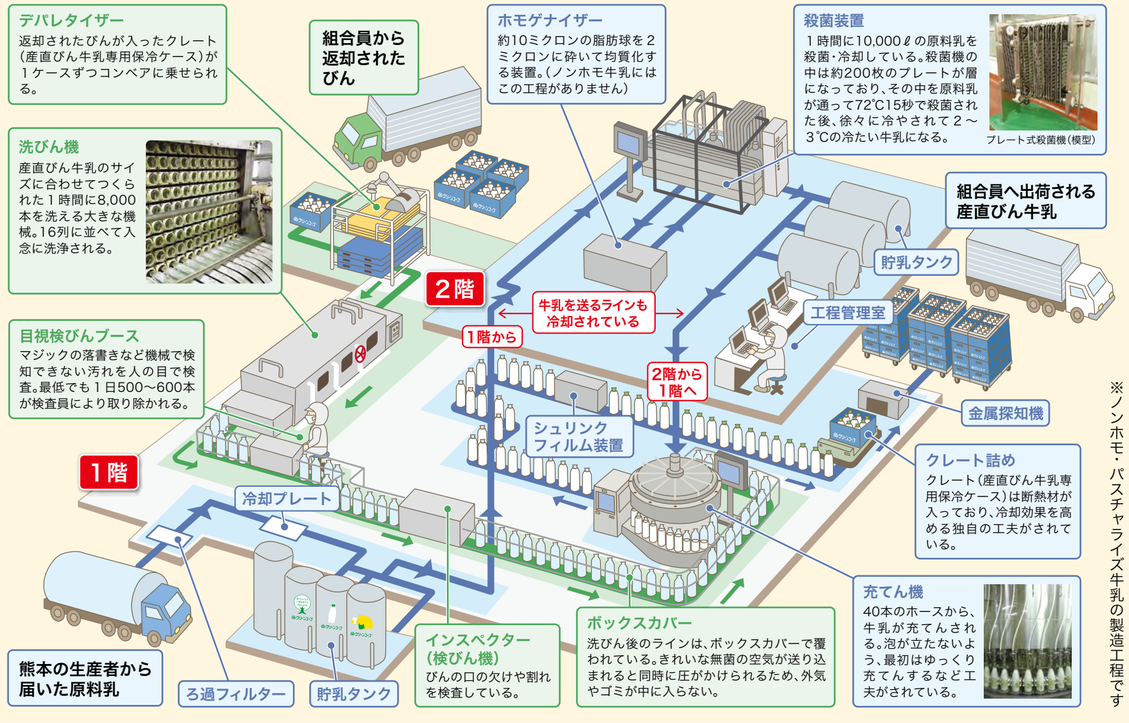
みんなでつくり上げた牛乳を「協同」の力で未来の子どもたちに手渡そう

ひとりの力ではできないことも、たくさんの力を集めれば実現できる―産直びん牛乳の誕生までに至る道のりはグリーンコープの食べもの運動そのものとも言えます。

どこにも負けないこの素晴らしい牛乳を、未来の子どもたちに手渡すためには、今私たち一人ひとりが毎週しっかりと利用することが欠かせません。これからも大切に飲み続けていきましょう。

この工場で私たちの牛乳が一日に約30,000本つくられています

※ノンホモ・パスチャライズ牛乳の製造工程です



グリーンコープのためだけの産直びん牛乳専用工場

原料乳の良さを味わっていただけるよう品質管理に努めています

雪印メグミルク株式会社　福岡工場
平池 健二さん

グリーンコープの産直びん牛乳の原料乳は、酪農家さんの努力によって細菌数が少なく乳質が非常に良いものが届きます。パスチャライズ殺菌は人体に有害な菌は死滅させますが、完全に滅菌するわけではないため、原料乳の細菌数が少ないことが非常に重要です。産直びん牛乳の原料乳には酪農家さんの自信と誇りが感じられます。

原料乳の良さをそのままお届けするために、品質管理には特に気を使っています。殺菌処理をするまでの間は、5℃以下の温度を保つことを徹底しています。温度管理を怠ると、風味に影響が出る場合があります。また機械の不具合で生産が滞ったり、原料乳の質を落とすことがないよう、計画的に工場の機械のメンテナンスを行っています。

びん容器はにおい移りがなく、生乳本来のおいしさや風味を保つことができます。リユースびんなので、環境面にやさしい容器であると言えます。

工場見学に来られる組合員さんの熱意に接すると励みになります。組合員さんの思いに応えられるよう、これからも安心・安全な牛乳をつくり続けていきます。

びん容器って

自然なままのおいしさ

牛乳はにおいを吸収しやすいため、紙パックでは内側のポリエチレンコーティングのにおいがついてしまいます。ガラスびんは、冷蔵庫内の食品のにおいを通さず、牛乳本来の風味がそのまま味わえます。化学物質を溶出しない安心な容器です。

軽くて丈夫 30回以上使える

1本300ｇの超軽量びん。外側にウレタン樹脂をコーティングしているので傷がつきにくく、丈夫。持ちやすく倒れにくいように設計されています。

キャップもリサイクル

環境にやさしいリユースびん

使い捨て容器が氾濫する時代だからこそできるだけ環境負荷を減らそうと、グリーンコープは※4Ｒ運動に取り組み、容器などをリユース、できない場合はリサイクルすることを追求しています。経済効率が優先された大量生産・大量消費・大量廃棄の悪循環を断つには、繰り返し使えるびんが最適です。

※リフューズ＝断る、リデュース＝減らす、リユース＝再使用する、リサイクル＝再生利用する

びんはみんなの財産です

マジックなどで落書きすると、再利用できなくなります。びんはみんなの財産！大切に扱いましょう。

絵柄のデザインは組合員に公募して決定しました！

絵柄のデザインは、びん牛乳を飲んだ時のひとくち目の表情です。びん牛乳の、他とは違うおいしさは、ひとくち目で分かると思うんです。「あ…おいしい!!」という瞬間の顔のイメージをデザインしました。

デザインをした　宮崎 あき子さん（グリーンコープ生協さが組合員）