共生の時代
みどりの地球を
みどりのままで
号外

■発行：グリーンコープ共同体理事会
■編集：共生の時代・編集部
■〒812-8561
福岡市博多区博多駅前一丁目5番1号
ヒューリック博多ビル3階
TEL092（481）7923
FAX092（481）7876
http://www.greencoop.or.jp/

グリーンコープの食べもの運動の象徴、産直びん牛乳を次の世代に引き継いでいくために

カタログGREEN 51号（3月3日週配布）より 産直びん牛乳を値上げします

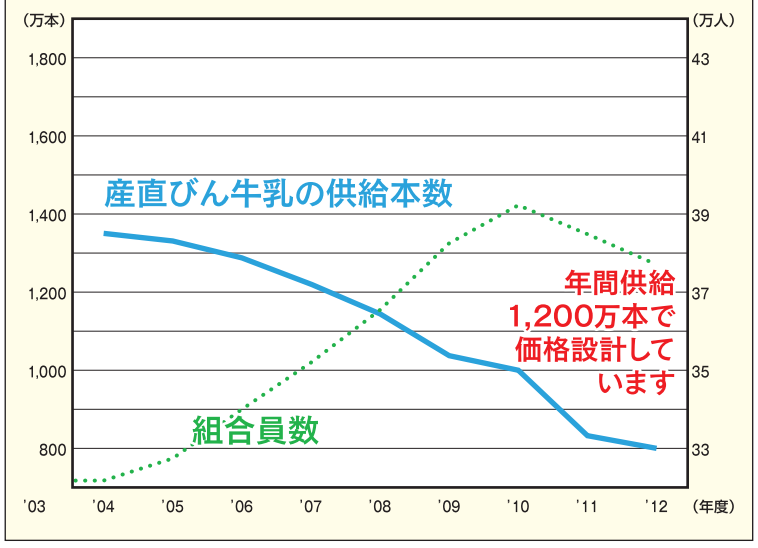
産直びん牛乳は、組合員と生産者、メーカーの願いが一つになってつくりあげた、グリーンコープの食べもの運動の象徴です。2013年11月には誕生から10周年を迎えました。しかし、組合員の利用が減り続け、このまま生産を続けることができないほど危機的な状況にあります（図1）。

今回の値上げは、産直びん牛乳の生産者が安心して酪農が続けられるように、メーカーが専用のびん牛乳工場で見通しをもって製造が続けられるように、そして、私たち組合員が安心・安全な産直びん牛乳を飲み続けていけるように検討を重ねて出した、苦渋の決断です。

検討の経過と、改めて産直びん牛乳をこれからも飲み続けていくためには私たちが利用を増やしていくことが不可欠だということを共有したいと考え、値上げに併せて、共生の時代号外を発行します。

産直びん牛乳を組合員みんなで利用して、守っていきましょう。

産直びん牛乳の利用は減り続けている（図1）



※1:グリーンコープが産直びん牛乳の原乳生産者に対して、non-GMO飼料で生産することに対して上乗せして支払っている原乳1キログラムあたりの金額。1キログラム当たり9.23円だったが、2014年1月17日から3円アップした

※2:日本の牛乳の価格は、大手乳業者と集乳団体で決定されるしくみとなっている。配合飼料価格の高騰や急激な円安の影響で生乳生産コストが急騰していることから集乳団体が申し入れて、2013年10月に1キログラム当たり5円アップした

利用が減り続ける産直びん牛乳

産直びん牛乳は、2003年11月に組合員に出資を募って建てたびん牛乳専用工場で製造を開始しました。その際、年間1328万本の製造を基本としていました。

理想のびん牛乳が実現したことで、翌年2004年は年間1350万本の利用がありました。当時組合員数は33万人ほどでした。2008年は、設立20周年にあたり更なる飛躍をめざして組合員拡大に取り組み、組合員数は40万人近くまで増えました。しかし、産直びん牛乳の利用については、2004年の1350万本をピークに減少の一途を辿り、2007年には製造の採算ラインの1200万本にまで利用が減りました。2010年にかけて組合員は増えましたが、産直びん牛乳の利用は下がり続けました。その後組合員数も減少に転じ、産直びん牛乳の利用の落ち込みはさらに厳しい状況にあります。

確保していた原乳を減らすという選択

開発当初は、年間1328万本の製造を見込んで、原乳を1日あたり45トン確保することにしていました。母牛の飼料に遺伝子組み換え作物（GMO）を使わないことが産直びん牛乳のこだわりの一つです。non-GMO飼料で原乳を生産することに対して、グリーンコープは※1プレミアム単価を設けています。このプレミアム単価設定も、1日あたり45トンの原乳で年間1328万本製造が前提でした。

しかし、2013年度の利用は800万本を切りそうな状況です。現在の利用状況では、1日45トンの原乳を確保する必要はありません。フルに稼動する予定で専用工場に設置された5本のタンクは、3本しか使われていない状況です。

2013年乳価※2が1キログラム当たり5円値上がりしました

少子高齢化もあって、日本全体で牛乳離れが顕著になり、牛乳の消費量が減り、価格も下がり続けています。今のままの乳価では酪農が続けられないという酪農生産者の悲痛な訴えに応じて、2013年10月に4年ぶりに乳価が5円アップされました。しかし、その5円も今のしくみでは全額生産者に届くようにはなっていません。

生産者の一部より生産辞退が表明されました

2013年秋、産直びん牛乳の原乳生産者10戸からグリーンコープの原乳の生産を辞退したいという申し入れがありました。このままの状況では規模を拡大する見通しも立たず、将来的な展望が見えないという理由でした。他にもさまざまな事情で生産を辞められる生産者も相次ぎ、新たに生産に加わる酪農家を募集しましたが1戸加わっただけとなり、2014年2月からの生産者は23戸になりました。産直びん牛乳とヨーグルトなどの製造に必要な1日30トンを確保できるかどうかという量です。

プレミアム単価アップの要請を受けました

そのような中、non-GMO牛乳生産者会よりプレミアム単価の見直しの要請がありました。母牛一頭から1日当たり約30キログラムの原乳が搾れますが、プレミアム単価として加算される金額のほとんどは高騰する飼料代で消えてしまうのが現状という訴えでした。

23戸の生産者の1日の出荷量は30トン強。母牛の乳量が下がるのに需要が増える夏場に安定して生産するためには34トンの平均乳量が必要です。生産規模の拡大や、新たな生産者を募るためには、生産者が安心して、安定的に酪農が続けられることが大切だとグリーンコープは考えました。

生産者が安心して酪農が続けられるように、1月17日より、プレミアム単価を3円アップしています。

2014年の目標 866万本をみんなの力で達成しよう

びん牛乳の価格を上げずに生産者の要請に応じることはできないか試算しましたが、財源がありませんでした。2012年カタログ34号～2013年33号の供給実績が810万本だったことと、2014年度に大規模な組合員拡大に向かうことから、2014年度の利用が866万本になると想定して、びん牛乳1本あたりの本体価格を5円前後値上げすることにしました。（詳しくは、同時配布のカタログGREEN51号でご確認ください。）（2面へ続く）

今回の値上げの根拠となった、２０１４年度の年間８６６万本、前年より56万本増やすことを達成するためには、現在より毎週１万本以上利用を増やす必要があります。仲間を増やし、一人でも多くの組合員の、１本でも多くの利用を増やしていかなければなりません。

専用工場での製造も厳しい状況が続いています

組合員が出資してつくった産直びん牛乳の専用工場は、年間１２００万本の製造が採算ラインです。設置しているタンクは５本のうち３本しか使われず、毎日午前中の早い時間帯にその日の製造を終えるような状況が続いています。工場の稼動や物流などのコストも効率が悪い状況です。これまで１週間に６日製造していましたが、製造日を１日減らして５日とし、コスト削減を図ることにしました。週５日製造で採算ぎりぎりの９８９万本を当面の目標にしていきます。

今後値上げすることなく、産直びん牛乳の製造を続けたい

２０１３年度初めから、産直びん牛乳の危機について共同体理事会で共有し、その対策を検討してきました。各単協で改めてびん牛乳の素晴らしさを共有し、利用を増やしていこうという取り組みが展開されており、２０１３年度の利用は上向きです。今後安定した製造を続けていくためには、製造コストの採算ラインの９８９万本、さらには、開発当初の１３２８万本をめざしますが、そのためにはまず、２０１４年の目標である８６６万本供給をなんとしても実現していかなければなりません。利用が増えていくことは、生産者やメーカーが安心して製造を続けていけるだけでなく、私たち組合員がよりリーズナブルな価格で、安心・安全でおいしい産直びん牛乳を飲み続けていけることにも繋がります。

グリーンコープの食べもの運動の象徴、産直びん牛乳を次の世代に引き継いでいくために

産直びん牛乳は、組合員・生産者・メーカーの思いが結実した理想の牛乳

産直びん牛乳は、とにかくおいしい!!

生産者と組合員は、「酪農ホームステイ」や「タオルを贈る取り組み」、産地視察などを通して、信頼関係をつくっている

人体に有害な菌のみを死滅させ、生乳の風味を最大限に残した72℃15秒のパスチャライズ殺菌

生産者やメーカーが安定して生産を続けられ、組合員にとっても安心して産直びん牛乳を飲み続けられる価格

日本で初めて母牛の飼料をすべてnon-GMO（遺伝子組み換えでない）に切り替え

ガラスびんだから容器の臭いも移らず、生乳本来の風味やおいしさを守る。くり返し使えるリユースびんで、キャップもリサイクル

日本の酪農の厳しい現状「日本の牛乳が飲めなくなる日がくる!?」

牛乳はスーパーの店頭で１リットル２００円以下で売られている。特売品としてもっと安値で売られることもある。一方で、ミネラルウォーターが５００ミリリットルで１００円以上という、牛乳より高い値段で売られている。飲用の牛乳ですら、多くのミネラルウォーター以下の価格。加工品の原料としてはもっと安値で取引されている。牛乳は子牛を産んだ母牛から搾られるが、母牛１頭あたり、約30キログラム（１日あたり）の飼料が必要となる。近年畜産飼料や資材は大幅に値上がりしている。例えばトウモロコシの価格は、10年前の３倍になった。規模を拡大するには牛舎の増設や搾乳機の導入などかなりの設備投資が必要だ。近年の異常気象もあって飼料の価格は変動が激しく、牛舎の環境を整えるための燃料も大幅に増え、生産コストは増える一方だ。酪農家はコスト削減の努力をしているが、乳価は２０１３年10月から４年ぶりに５円アップしただけ。加えて高齢化や後継者不足もあって、日本では１日に２戸の酪農家が廃業していると言われている。

「子どもたちに安心・安全な牛乳を飲ませたい」という組合員の思いから出発して、殺菌方法、製造方法、母牛の飼料、そしてびん容器にまでこだわった、牛乳の理想のかたちが実現しています。産直びん牛乳誕生の喜びを語り継いでいきましょう。その素晴らしさを、一人ひとりの言葉で伝えましょう。

産直びん牛乳の歴史

1970年代

「混ぜもの牛乳」が横行する中、グリーンコープの前身生協が「成分無調整」の牛乳を開発

1985年

人体に有害な菌のみを死滅させ、生乳の風味を最大限に残した72℃15秒殺菌のパスチャライズ牛乳が誕生

1988年

ホモゲナイズ（乳脂肪を砕いて均質化する）をしない、ノンホモパスチャライズ牛乳が誕生

1998年

母牛の飼料をすべてnon－GMO（遺伝子組み換えでない）に切り替えた、non－GMO牛乳が誕生

2003年

容器の臭いも移らず、生乳本来の風味やおいしさを守る、リユースできるガラスびんを使った、産直びん牛乳が誕生