

グリーンコープで供給する びん牛乳の生乳が 2025年1月から 変更となります。

共生の時代

みどりの地球を
みどりのままに

号外

■発行：一般社団法人グリーンコープ共同体育連会
■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
博多大博通ビルディング3階
TEL092 (481) 7923
FAX092 (481) 7876
<https://www.greencoop.or.jp/>

グリーンコープは、酪農生産者と真の産直関係をつくる「新たな産直びん牛乳」の事業をすすめています。

計画をすすめる中で、菊池の酪農生産者からこれまでの生乳を届けていただけない状況となりました。伴って、2025年1月からは産直びん牛乳をお届けできない時期が発生してしまいます。組合員の皆さまには、ご迷惑をおかけしますことを深くお詫び申し上げます。

1月から2月中旬までは、一般の生乳で作るびん牛乳を現在の牛乳メーカーで製造してお届けする予定です。

少しでも早く新たなびん牛乳工場で製造した牛乳をお届けするために、2025年4月から稼働を予定していた産直びん牛乳工場（グリーンコープミルク）の完成を急ぎ、2025年2月中旬からの製造が可能になりました。2025年2月中旬以降は、大分県産の一般の生乳をパステライズ殺菌して製造したびん牛乳をお届けします。そして4月から、新たな産直びん牛乳も抽選でお届けする予定です。

今後の牛乳の供給についてご案内します。

お問い合わせ
092・292・7970
グリーンコープ生活協同組合連合会

2025年1月～2月中旬

一般の生乳のびん牛乳を

現在の牛乳メーカーで製造してお届けします

菊池地域の酪農家の生乳で作る
産直びん牛乳が製造できなくなりました

グリーンコープの産直びん牛乳は、2003年から熊本県菊池地域の酪農生産者が遺伝子組み換えの混入を防ぐ分別生産流通管理を行った（以下、GM分別管理）飼料で育てた母牛の生乳で作られてきました。

この度、菊池の酪農生産者の生乳で作る産直びん牛乳は、2024年12月をもって終了することになりました。理由は、びん牛乳メーカーが工場老朽化のため撤退することから、グリーンコープの新たな産直びん牛乳の製造を大分県中津市で行い、それに伴い新たな酪農場をつくり生乳を生産することにしたためです。

菊池の酪農生産者とは、新たな酪農場の開場予定だった2025年12月まで生乳を供給いただきたいと、協議を続けてきました。しかしそれは叶わず、母牛の飼料をGM分別管理でないものに切り替えるため一定の期間が必要という生産者の意向を最大限考慮し、2024年12月まで供給いただくことで合意しました。

九州の酪農家の生乳でびん牛乳を製造します

グリーンコープは、メーカーの雪印メグミルク㈱と2025年3月までの牛乳の製造について協議してきました。しかし雪印メグミルクは、一般の生乳を使うことに「生菌数が少ない生乳を生産する酪農家が特定されている状況でないため、パステライズ殺菌したびん牛乳は製造できない」とお断りされました。

グリーンコープは、飼料がGM分別管理でなくても、菊池の酪農家の生乳ならば生菌数が少ないので、雪印メグミルクは製造できるのではないかと考えました。

これを実現するために、熊本県酪連に2025年1月から3月まで菊池の生産者の生乳を分別管理して雪印メグミルクに供給するように相談しましたが、できないという返答でした。何としても組合員にびん牛乳をお届けしたいと、グリーンコープは雪印メグミルクに「2025年1月以降の生乳の確保を行い、びん牛乳を製造して納品してください」と相談しています。相談に応じない場合は裁判所に仮処分申請を行います。仮処分が認められない場合、2025年1月から2月中旬までびん牛乳をお届けすることができない事態が発生します。ご了承くださいますようお願い申し上げます。

※菊池の酪農生産者が所属する生乳生産者団体。

一部の会員生協では抽選で

生活クラブ生協のびん牛乳もお届けします

生活クラブ生協の産直生産者である新生酪農家のびん牛乳を、2025年1月から2月中旬まで週3500本供給いただけることになりました。一部の会員生協の組合員を対象に、毎週抽選でお届けします。

生活クラブ生協のびん牛乳は72℃15秒のパステライズ殺菌の牛乳です。母牛の搾乳期に与えるトウモロコシや大豆粕などの主飼料はGM分別管理で、収穫後に農薬が使われていないものです。

※おかやま・とっとり・（島根・ひろしま・やまぐち・ふくおか・さが・おおい）（一部）（長崎）

2025年2月中旬以降

大分県産の一般の生乳のびん牛乳を

新たな牛乳工場で製造してお届けします

2025年2月中旬以降は、市場にも出荷される大分県産の生乳を使い、新たな産直びん牛乳工場（グリーンコープミルク）で製造したびん牛乳をお届けします。

4月からは、下郷農協の酪農家の生乳で作る
新たな産直びん牛乳も、抽選でお届けします

2025年4月からは、大分県の下郷農協の酪農家が生産する生乳の牛乳も、抽選でお届けします。下郷農協の酪農家は新たな産直びん牛乳の原乳を生産する「耶馬溪ファーム」の生産者となり、すでに母牛にGM分別管理の飼料を与えています。

新たな産直びん牛乳の酪農場は
2026年5月頃に開場予定です

「耶馬溪ファーム」は2026年5月中旬に開場する予定です。当初はすべての組合員に必要な量を生産できる1000頭規模の酪農場を開場する計画でした。しかし生産者と検討を重ねた結果、酪農生産を軌道に乗せるためにまずは400頭規模から始め、徐々に頭数を増やしていくことになりました。

「耶馬溪ファーム」の母牛の頭数が増えて製造本数を増やせるようになれば、その都度、供給本数を増やしていきます。

少しでも早くGM分別管理の飼料を与えた母牛の生乳からできた牛乳をすべての組合員に届けられるよう、グリーンコープの職員も酪農場に常駐して共に担い手となり、「耶馬溪ファーム」を支えます。そして、2027年半ばの1000頭規模達成をめざして努力していきます。

2025年2月中旬以降にお届けするびん牛乳は、基本的に一般の生乳になります。
新たな産直びん牛乳の工場(グリーンコープミルク)で製造します。

一般の生乳を使っ**びん牛乳**

一般市場でも販売されている大分県の酪農家の生乳

パスチャライズ殺菌(72℃15秒)

飼料の指定なし (遺伝子組み換えの分別管理を行っていない・主飼料のトウモロコシはポストハーベストフリーでない)

リユースびん

びん牛乳
ノンホモ

びん牛乳
パスチャライズ

カフェミルク
(びん入り)

カフェミルクも生乳をパスチャライズ殺菌します。

4月**から抽選**

新たな産直**びん牛乳**

下郷農協の酪農家の生乳

パスチャライズ殺菌(72℃15秒)

飼料はGM分別管理 (主飼料のトウモロコシはポストハーベストフリー)

リユースびん

産直グリーンコープミルク
ノンホモ

2025年4月登場。
新たな産直びん牛乳の名称は「産直グリーンコープミルク」に決まりました。

お届け方法

共同購入組**合員**

全組合員を対象に、1日3,000本、毎週15,000本の数量限定で企画し、抽選の上お届けする予定です。

お**店**

毎日300本を各店舗に振り分ける予定です。

※当面の間、ノンホモ牛乳のみをお届けします。

容器のびんが新**しくなります**

びんのデザイン・規格が変わります。
びん口は、液だれしにくい形状です。びんの形状は変わりますが、サイズは現行品と同じです。
重量は120g増え、容量は現在の870mlから900mlに変わります(2024年5月以前の容量に戻ります)。

環境に配慮し、プラスチックを削減します。
シュリンクフィルムをなくすことで、年間6.3tのプラスチックを削減します。

2025年1月から、産直びん牛乳や同じ生乳を原料に使用している商品は企画や原料が変更になります。

ヨーグル**トについて**

産直びん牛乳と同じ生乳を原料に使っているヨーグルトは、製造供給できなくなります。

加工品**について**

原料に使っている産直びん牛乳を一般の牛乳に切り替えて製造します。

取り扱いができなくなるヨーグル**ト**

新たに**取り扱いが始まるヨーグルト**

プレーンヨーグルト
プレーンヨーグルト(マイルド)
プレーンヨーグルト ピフィズ

新山高原のなめらかで美味しいジャージーヨーグルトA2
秋川ヨーグルト(プレーン)
こやまプレーンヨーグルト
新生酪農 生乳100%ヨーグルト



※生乳たっぷりヨーグルト、みんな元気ヨーグルトは、一般の生乳で製造して企画します。

原料の牛乳が**変わる商品**

ニューヨークチーズケーキ	 ハロウィンショート (冷凍)
 レアチーズケーキ (冷凍)	 パラエティキューブチョコ1個、ベリー1個、マロン1個
 ミニクロワッサン	 冷凍 国産小麦のドーナツ
 アップルデニッシュ	 生ハンバーグ (4個)
 スイートフラワー	 生ハンバーグ「小」 (8個)
 ミニクロメロン	贈答  産直生ハンバーグ ( 産直あか牛・  産直豚)
 スコーン (プレーン)	 阿蘇草原生ハンバーグ (阿蘇産あか牛・産直豚)
 リッチロール	贈答  産直ハンバーグ ( 産直国産牛・  産直豚)
 スコーン (チョコチップ入り)	 鹿児島黒豚の生ハンバーグ (3個)
 こだわり小麦のプール	 やさしい味の生ハンバーグ
 至福のプチロール (瀬戸田レモン)	 産直れんこん入り生ハンバーグ

※トリプル産直チキンドリアス  生プリン、 産直びん牛乳を使った生プリンは、企画を休止します。
※プレーンヨーグルトを使った加工品の原料についても一般の生乳のプレーンヨーグルトに切り替えて製造します。

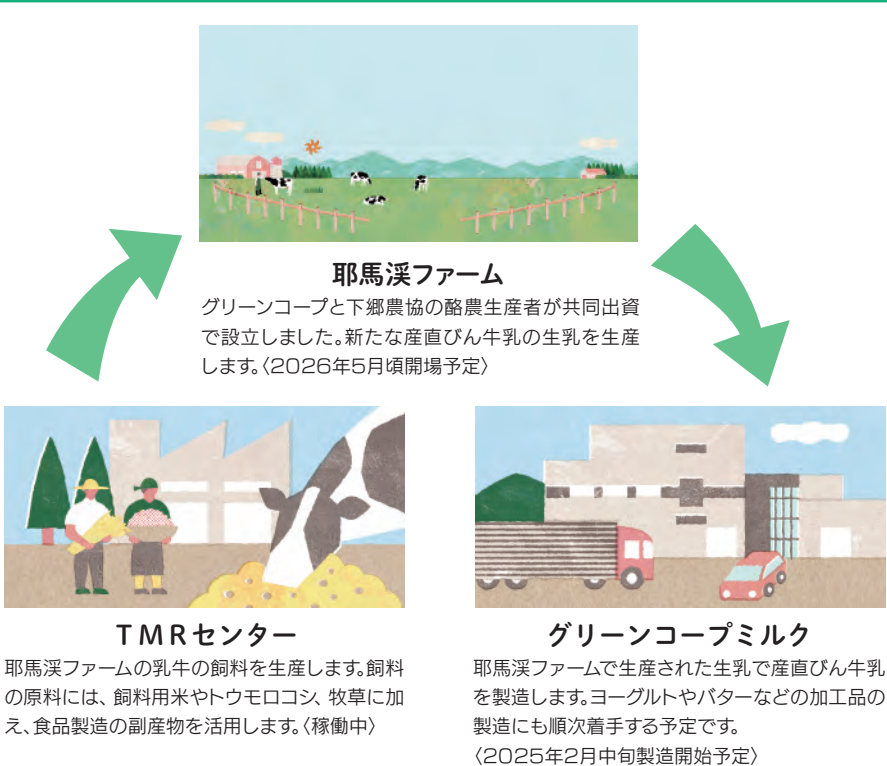
新しい産直びん牛乳は
グリーンコープと生産者との連帯・共生が育む
理想の牛乳となります。

グリーンコープは、菊池地域の酪農生産者の皆さんと、他の産直生産者と同じように直接取引できる関係を願ってきました。しかし、酪農業界のルールによって直接価格の取引をすることができませんでした。

びん牛乳メーカーから製造撤退の申し出が届いたことをきっかけに、グリーンコープは自分たちの力で産直びん牛乳を製造することを決意しました。

そして、共に歩むことになったのが青果と畜産の産直生産者でもある大分県の下郷農協と、下郷農協の酪農生産者です。50年以上前から農薬や化学肥料を使用しない農産物を生産し、直接消費者に届けてきた下郷農協とは、真の「産直関係」を結ぶことができると考えています。

グリーンコープは、下郷農協の酪農生産者と共に新たな酪農場をつくり、その飼料を製造するTMRセンターとびん牛乳工場を建設しました。産直や地域のつながりを活かし、日本一安い価格で高品質な産直びん牛乳をめざします。



耶馬溪ファーム
グリーンコープと下郷農協の酪農生産者が共同出資で設立しました。新たな産直びん牛乳の生乳を生産します。(2026年5月頃開場予定)

TMRセンター
耶馬溪ファームの乳牛の飼料を生産します。飼料の原料には、飼料用米やトウモロコシ、牧草に加え、食品製造の副産物を活用します。(稼働中)

グリーンコープミルク
耶馬溪ファームで生産された生乳で産直びん牛乳を製造します。ヨーグルトやバターなどの加工品の製造にも順次着手する予定です。(2025年2月中旬製造開始予定)