全農
ZEN-NOH
食と農を未来へつなぐ。



牛乳がきた

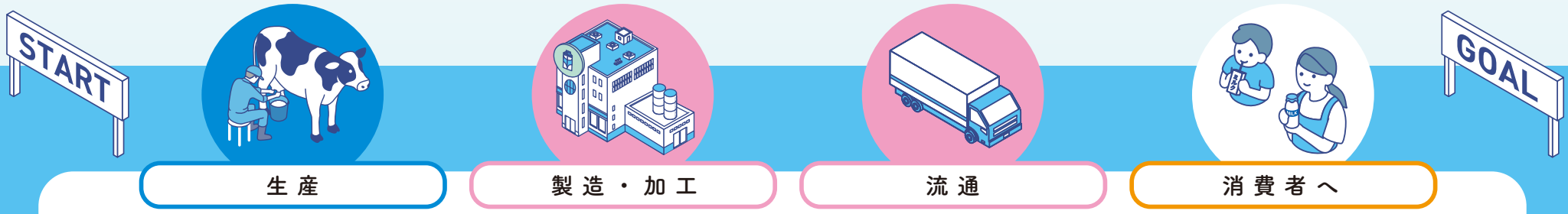
生乳流通のファクトブック

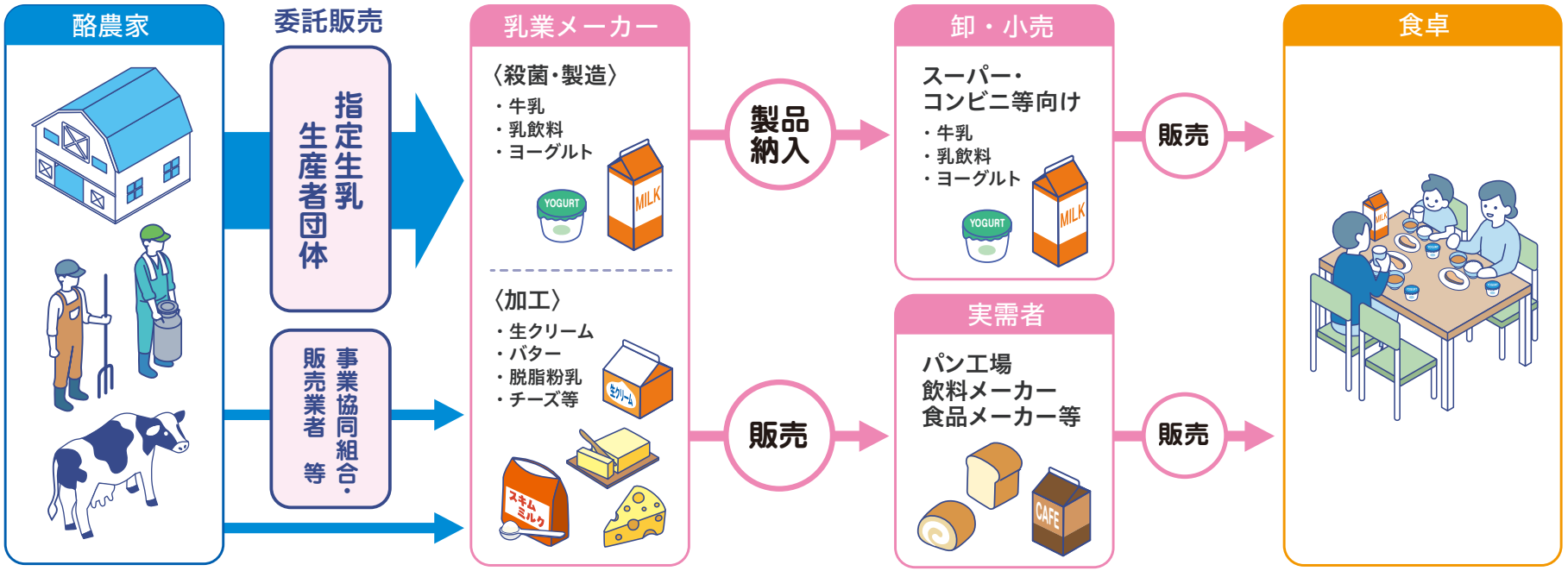
全国農業協同組合連合会

2026年11月

牛乳や乳製品が食卓に届くまで

●日本各地の酪農家により搾乳される生乳。牛乳や乳製品に加工されて、全国の食卓に届くまでには
さまざまな関係者が輸送・保管・製造・加工を担っています。





CONTENTS

基礎知識

生産

加工・流通

消費

国内消費量がもっとも多い！ 牛乳・乳製品＝食卓に欠かせない生活必需食品 ・・・・・・・・・・・・3
牛乳は、準完全栄養食品！ いろんな栄養を効率よくとれる ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・4
牛乳を飲むと、おなかがゴロゴロする理由とは？ 症状はやわらげることもできる！ ・・・・・・・・・・・・5
牛乳の87.4%が水分！ 残り12.6%に、五大栄養素が含まれる ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・6
バター、チーズ、ヨーグルトまで 変幻自在に姿を変えて生まれる「乳製品」 ・・・・・・・・・・・・・・・7
牛乳類は、全部で7種類 より多くの人が「牛乳」と区別できる工夫も ・・・・・・・・・・・・・・・・・・8
安全に殺菌される日本の牛乳 9割以上が「超高温瞬間殺菌」で処理 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・9
乳牛を育てるには3年かかる！ 生産量を急に増やしたり、減らしたりできない理由 ・・・・・・・・・10
乳牛のお世話は、早朝から晩まで、365日 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・11
さまざまな乳牛の飼養形態 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・12
乳牛の餌にも主食とおかずがある 栄養豊富な生乳にする秘訣 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・13
生産コストの半分以上を占める飼料費 その価格上昇が酪農経営を圧迫 ・・・・・・・・・・・・・・・14
減少を続ける酪農家戸数 それでも生乳不足にならない理由とは？ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・15
用途により異なる生乳の価格 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・16
生乳を安定して届けるための仕組み ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・17
一元集荷多元販売が生んだ、3つのメリット！ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・18
酪農家間の公平性を確保する「プール乳価」 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・19
生産者と乳業メーカーをつなぐ、JAグループの役割 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・20
生乳の不足と過剰 地域や季節による生乳の供給と需要のギャップ ・・・・・・・・・・・・・・・・・21
船や列車を用いて北海道から消費地圏へ生乳を輸送 生乳不足時の対応 ・・・・・・・・・・・・・・・22
飲用需要がしぼむ時期は、保存可能な乳製品へ加工 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・23
牛乳・乳製品の消費が減ると、何が起こる？ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・24
国産の牛乳や乳製品をたくさんとろう！ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・25

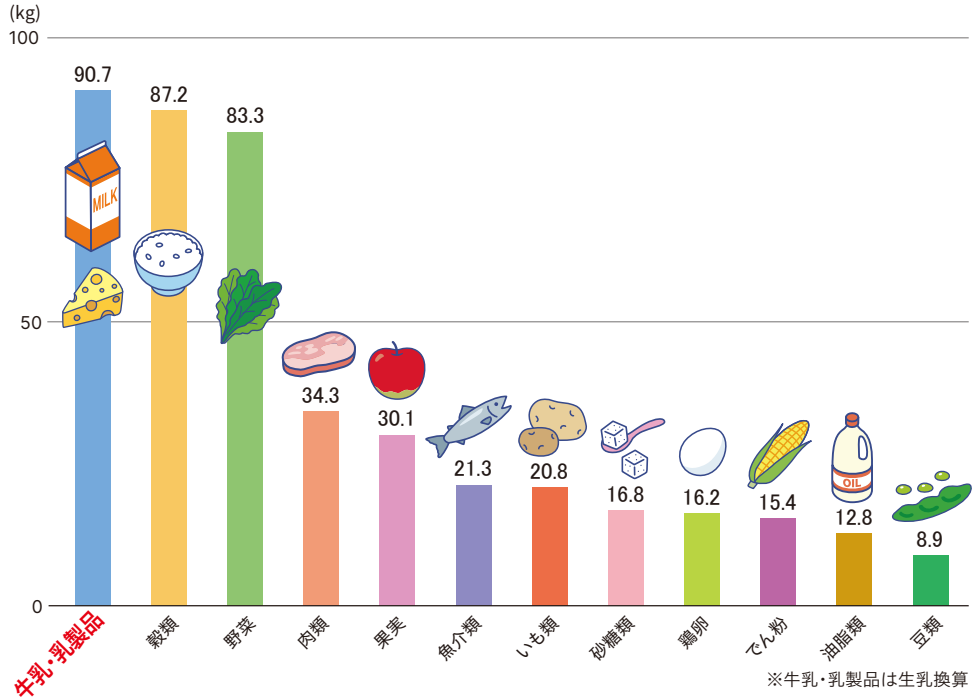


基礎知識

国内消費量がもっとも多い！
牛乳・乳製品＝食卓に欠かせない生活必需食品

●牛乳・乳製品の国内消費量は食品の中でもっとも多く、食卓に欠かせない食品のひとつです。
●しかし、比較可能な諸外国と比べると国民1人当たりの飲用乳消費量は少なく、英国やオーストラリアの約3分の1となっています。

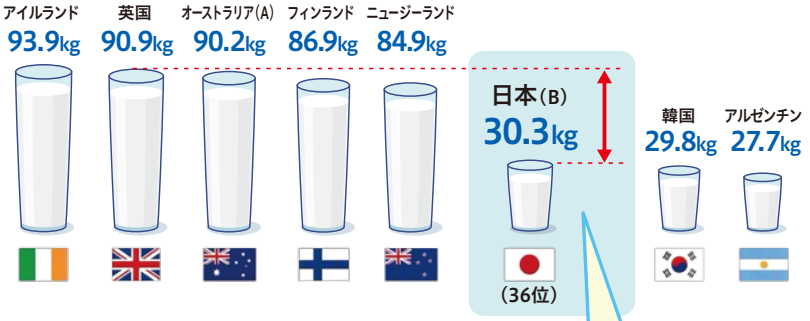
1人当たりの牛乳・乳製品年間消費量



※牛乳・乳製品は生乳換算

出典：農林水産省「令和６年度食料需給表（概算値）」を元に作成

世界の飲用乳消費量の1人当たり年間消費量



日本の飲用乳の消費量は
英国やオーストラリアの
約3分の1！

出典：Jミルク「飲用乳1人当たり消費量（2024年）」の報告があった47カ国から上位5カ国と日本、日本以下2カ国を抽出して作成
※(A)酪農年度（7月-翌年6月）(B)酪農年度（4月-翌年3月）

基礎知識

牛乳は、準完全栄養食品！
いろんな栄養を効率よくとれる

●牛乳は、炭水化物・たんぱく質・脂質の三大栄養素に加え、カルシウム等のミネラルやビタミンを豊富に含む優れた栄養食品です。
●学校給食では1958年から国産牛乳が提供されています。国の「学校給食摂取基準」では、1日に必要なカルシウムの半分を給食で提供することとされています。
●牛乳200mlにはカルシウム227mgが含まれており、12～14歳の子どもが1日に必要とする量の約半分を補うことができます。

コップ1杯（200ml）の牛乳で、1日に必要なカルシウムの「約半分」を補える！



他にも優れた栄養素が含まれます

体を作る	たんぱく質
エネルギー源	脂質
腸の働きも改善	炭水化物（糖質）
生命維持に大切	ミネラル
体の調子を整える	ビタミンA・B群等

出典：モゥ～っと知りたい酪農の豆知識　～栄養科学編～　ＪＡ全農酪農部

12～14歳の子どもが1日に必要なカルシウムの目安量 450mg



カルシウムが手軽にとれる！

牛乳200mlに含まれるカルシウムは227mg。12～14歳の子どもが1日に必要なカルシウムの目安は450mgのため、コップ1杯で1日に必要なカルシウムの約半分をとることができます。

児童または生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準

区分	基準値			
	6～7歳	8～9歳	10～11歳	12～14歳
カルシウム（mg）	290	350	360	450

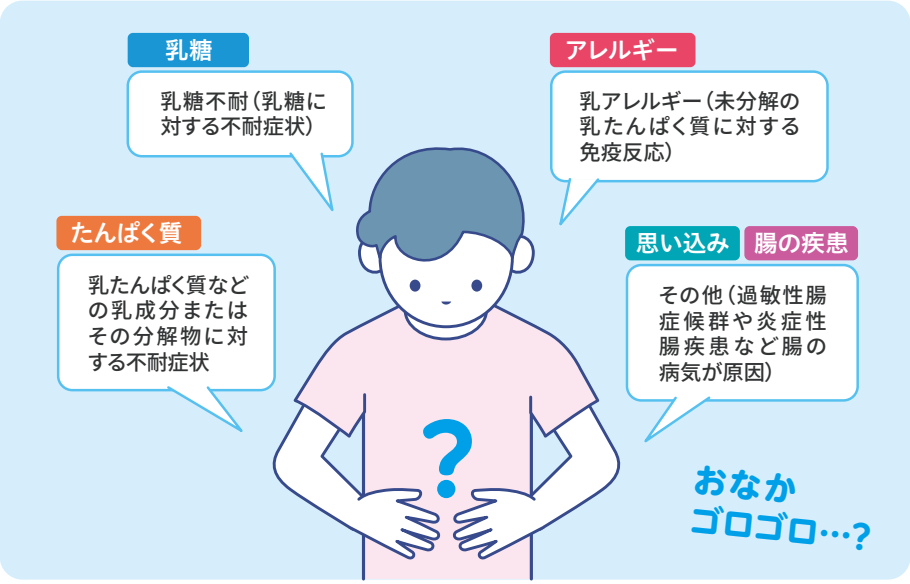
文部科学省「学校給食実施基準」より作成

基礎知識

牛乳を飲むと、おなかがゴロゴロする理由とは？症状はやわらげることもできる！

●牛乳を飲むと、人によりおなかがゴロゴロする現象を引き起こします。
●原因には、牛乳に含まれる乳成分やその分解物に対する不耐症状やアレルギー反応、腸の疾患、または思い込みがあります。
●多くの場合で指摘されるのが、乳成分である「乳糖（ラクトース）」に対する不耐症です。人の成長に伴い、乳糖の消化・吸収を助ける酵素が少なくなるか、働きが弱くなるために起こります。

牛乳を飲んだ後に一部の人で起こる腹部不快症状と推定される原因



出典：Jミルク「A2ミルク“いま、わかっていること、まだわかっていないこと”」

牛乳が引き起こす“おなかの不快感”への対処方法

- 1日に飲む量を、何回かに分けて飲む
- 腸への刺激を弱めるために温めてゆっくり飲む
- 料理にプラスする
- 牛乳を、ヨーグルトやチーズなどの乳製品に置き換える

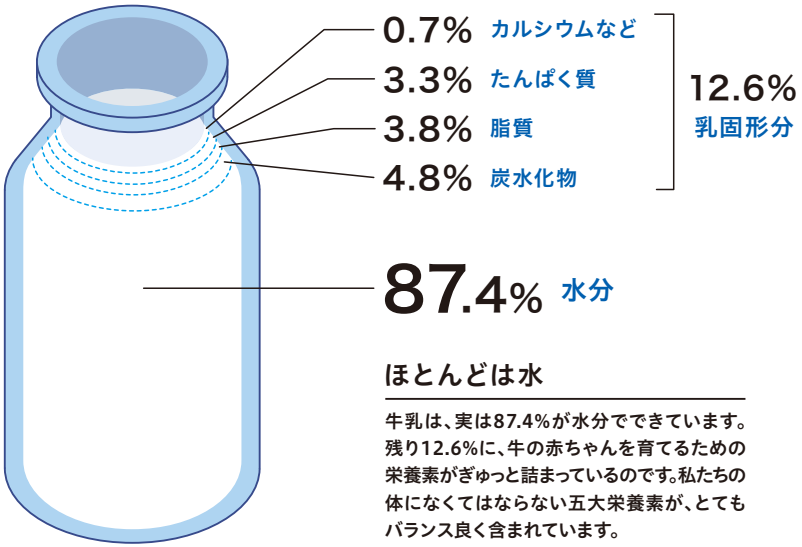
※ヨーグルトは製造過程で乳糖の一部が分解されており、チーズは大部分が取り除かれています。

基礎知識

牛乳の87.4%が水分！
残り12.6%に、五大栄養素が含まれる

●牛乳の組成は、87.4%の水分と、12.6%の乳固形分に分かれます。乳固形分はさらに、乳脂肪分と無脂乳固形分に分かれます。
●乳脂肪分は、生クリームやバターなどの原料になります。
●無脂乳固形分は、脱脂濃縮乳や脱脂粉乳のほか、ヨーグルトなどの乳製品の原料として活用されます。
※ヨーグルトは牛乳を乳酸菌で発酵させたものですが、製造時には無脂乳固形分を高めるために脱脂粉乳や濃縮乳を加えることが多く、ヨーグルトの組織や栄養価を支える重要な成分は無脂乳固形分です。

牛乳の成分

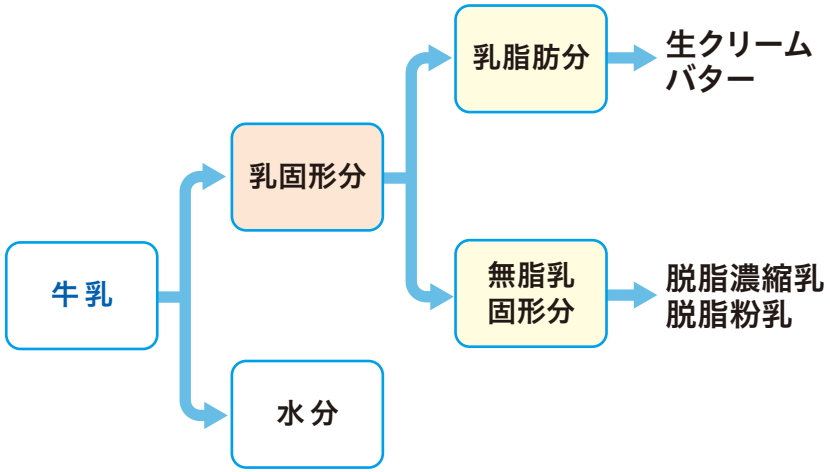


ほとんどは水

牛乳は、実は87.4%が水分でできています。残り12.6%に、牛の赤ちゃんを育てるための栄養素がぎゅっと詰まっているのです。私たちの体になくてはならない五大栄養素が、とてもバランス良く含まれています。

出典：牛乳は何からできてる？｜今日のミルちしき Pickup！｜MILK JAPAN（ミルクジャパン）

牛乳の組成



基礎知識

バター、チーズ、ヨーグルトまで 変幻自在に姿を変えて生まれる「乳製品」

●生乳（乳牛から搾ったままの乳）は、加工するごとにさまざまな乳製品に生まれ変わります。



豆知識① 生乳に含まれるたんぱく質「カゼイン」は、接着剤や繊維、プラスチックなど、食用以外の目的にも使用されています。

基礎知識

牛乳類は、全部で7種類
より多くの人が「牛乳」と区別できる工夫も

●牛乳類には、「牛乳」、「特別牛乳」、「成分調整牛乳」、「低脂肪牛乳」、「無脂肪牛乳」、「加工乳」、「乳飲料」があり、成分規格等が「乳及び乳製品の成分規格等に関する命令（以下、乳等命令）」によって定められています。

●500ml以上の牛乳パックには、扇状の「切欠（きりか）き」が付いているものがあります。これは目の不自由な方が、牛乳とほかの飲料を区別できるように付けられています。また、切欠きの付いている反対側が「開け口」になっています。

乳等命令における牛乳類の成分規格

出典：厚生労働省「乳及び乳製品の成分規格等に関する命令」

	牛乳	特別牛乳	成分調整牛乳	低脂肪牛乳	無脂肪牛乳	加工乳	乳飲料
乳脂肪分	3.0%以上	3.3%以上	―	0.5%以上1.5%以下	0.5%未満	―	―
無脂乳固形分	8.0%以上	8.5%以上	8.0%以上				―

牛乳



搾乳した生乳を殺菌しただけの生乳100%

加工乳



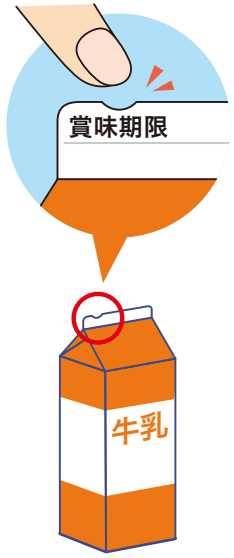
生乳・牛乳またはこれらを原料として製造した食品を加工した飲料

乳飲料



生乳または乳製品を主原料に、果汁や、鉄分などのミネラル、ビタミンDなど乳製品以外の原料を加えた飲料

切欠き



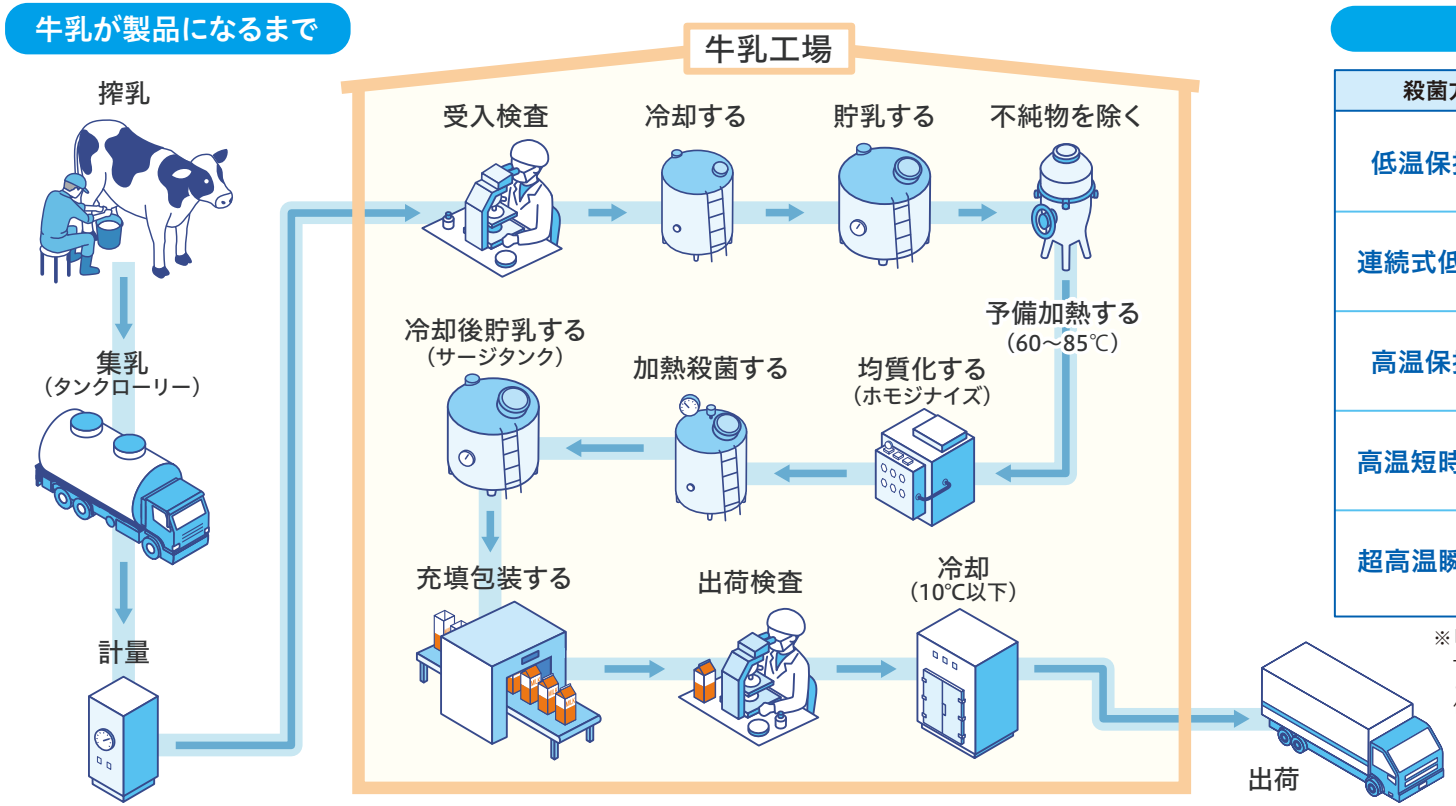
「牛乳」とほかの飲料との区別がつくように付けられています。切欠きの付いている反対側が開け口です。

基礎知識

安全に殺菌される日本の牛乳
9割以上が「超高温瞬間殺菌」で処理

●搾乳された生乳は、乳等命令に基づいて安全に殺菌されます。
●殺菌方法は、加熱温度と時間により5つに大別されます。乳等命令は「保持式により63℃で30分間加熱殺菌するか、またはこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌すること」と定めています。
●牛乳の9割以上は、120～150℃で2～3秒間加熱する「超高温瞬間殺菌」で処理されています。

牛乳が製品になるまで



生乳の殺菌方法

殺菌方法	概要
低温保持殺菌	保持式で 63～65℃で30分間 加熱殺菌
連続式低温殺菌	連続的に 65～68℃で30分以上 加熱殺菌
高温保持殺菌	保持式で 75℃以上で15分以上 加熱殺菌
高温短時間殺菌	72℃以上で 連続的に15秒以上 加熱殺菌
超高温瞬間殺菌	120～150℃で 2～3秒間加熱殺菌

※「保持式」とは生乳をタンク内で撹拌しながら一定の温度を保持して殺菌する方式。「連続式」とは生乳を加熱したプレート間を通過させ、保持管で一定の温度を保持して殺菌する方式。

出典：Jミルク「牛乳乳製品の知識」

豆知識❷ 常温で保存できるLL（ロングライフ）牛乳は、120℃で4分間の加熱または同等の殺菌をすることにくわえ、保存性の高い容器包装を使っており、その容器包装も殺菌されているため長期保存が可能です。そのため災害用備蓄としても活用できます。



生 産

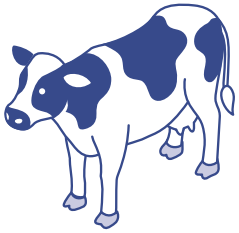
乳牛を育てるには３年かかる！
生産量を急に増やしたり、減らしたりできない理由

●日本では、およそ130万頭（2025年時点）の乳牛が飼育されています。その約99%は白黒模様のホルスタイン種です。乳量が多いため、世界でもっとも多く飼育されています。

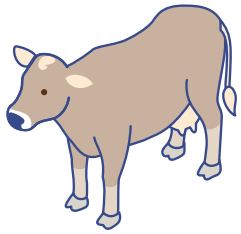
●乳牛を育てるには、人工授精、妊娠、子牛の誕生などを含めると、3年もの期間がかかります。そのため生乳が不足しても、短期間で生産量を増やすことはできません。

●また出産後、次の出産までの約10ヶ月（300～330日間）、毎日搾乳する必要があります。搾乳しなければ、牛の乳房の中に溜まった乳が細菌に汚染され、乳房炎などの病気になってしまうからです。

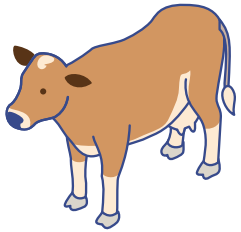
乳牛の品種



ホルスタイン種
日本の乳牛の約99%。
約136万頭飼育されている

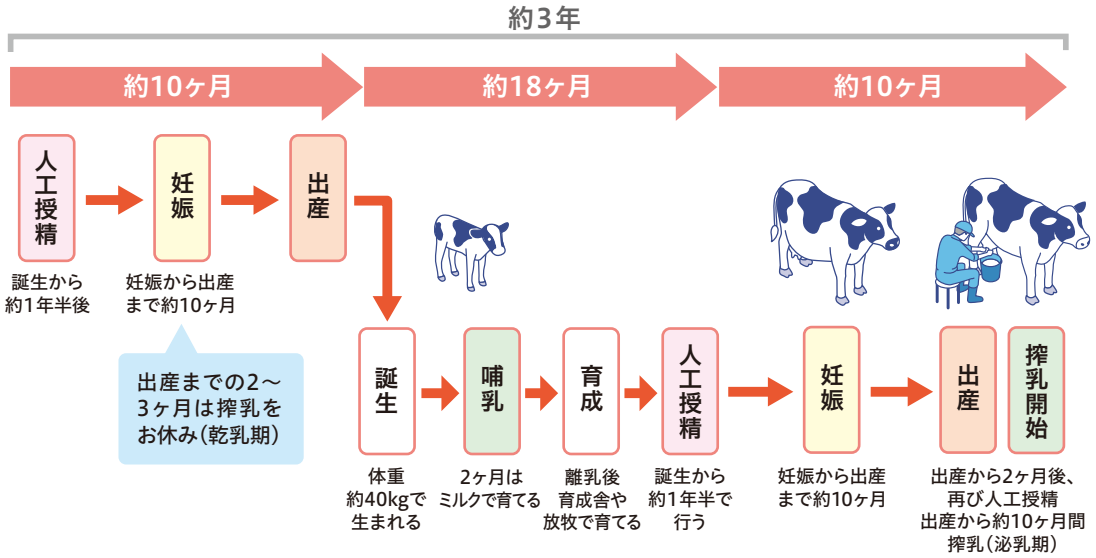


ブラウンスイス種
北海道や九州などで
約1,000頭飼育されている



ジャージー種
主に岡山県や熊本県で、
約1万頭飼育されている

乳牛（親牛）の搾乳が開始されるまで



乳牛のお世話は、早朝から晩まで、365日

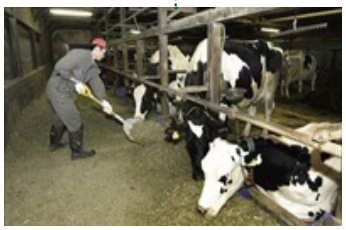
●酪農家の1日の仕事は、一般的に朝夕2回の搾乳、3回程度の餌やり、牛舎の掃除、出荷、子牛への哺乳、牛の健康チェック、堆肥づくりなど多岐にわたります。
●日々の労働効率化および負荷軽減のため、搾乳ロボットなど新しい機械を導入する酪農家もいます。

ある酪農家の1日のスケジュール




乳頭の消毒


搾乳


餌やり


子牛に哺乳


牛の健康チェック

出典:Jミルク

豆知識❸ 365日休みなく働く酪農家のために、酪農家に代わって搾乳、餌やり、牛舎清掃、子牛の世話などを行う「酪農ヘルパー」制度があります。病気やケガなどの緊急時や、冠婚葬祭などに備え、同制度を利用する酪農家もいます。

さまざまな乳牛の飼養形態

●飼養形態には、牛をつないだ状態で飼育する「つなぎ飼い」をはじめ、牛が牛舎内を自由に歩き回れる「フリーバーン」、さらに休憩スペースを確保した「フリーストール」、牛が外の放牧地で自由に草を食べたり運動したりできる「放牧」があります。
●「つなぎ飼い」は健康状態を観察しやすく、採食時に牛同士の競争がないことなどがメリットです。また「フリーバーン」や「フリーストール」は、搾乳の労力が軽減できたり、発情観察がしやすいなどのメリットがあります。

つなぎ飼い



牛舎内に牛をつなぎ留めて飼養する構造の牛舎。通路の片側のみに牛がいる方式のほか、通路の両側に牛がおり、お尻が向かい合う「対尻式（たいきゅうしき）」、頭が向かい合う「対頭式（たいとうしき）」があります。

フリーバーン



牛が自由に歩き回ったり、寝ることができる構造の牛舎。

フリーストール



牛が自由に歩き回れることに加え、牛の寝るベッドが一頭ごとに仕切られている牛舎。

放牧



放牧地で1年中放牧をさせる「周年放牧」と、牧草が生育する春から秋など、特定の期間のみの「季節放牧」があります。



生産

乳牛の餌にも主食とおかずがある栄養豊富な生乳にする秘訣

●発育ステージや地域によって差はありますが、乳牛の餌には、主食にあたる「粗飼料」と、おかずにあたる「濃厚飼料」があります。
●粗飼料は、青草や乾草、サイレージ（牧草を乳酸発酵させたもの）などです。繊維質が多く、胃の健康を守る役割があります。
●濃厚飼料にはとうもろこしや大麦などの穀類、米ぬか、ふすま（麦ぬか）、大豆粕ミールなどがあり、たんぱく質、炭水化物、脂肪など栄養素を豊富に含んでいます。
●乳牛が健康でより多くの生乳を生産できるよう、酪農家は与える餌の配合を工夫しています。

粗飼料（主食）

乾草（チモシーヘイ）



サイレージ



乾草（アルファルファ）



乾草（オーツヘイ）



濃厚飼料（おかず）

とうもろこし



大麦



ふすま（麦ぬか）



大豆粕ミール



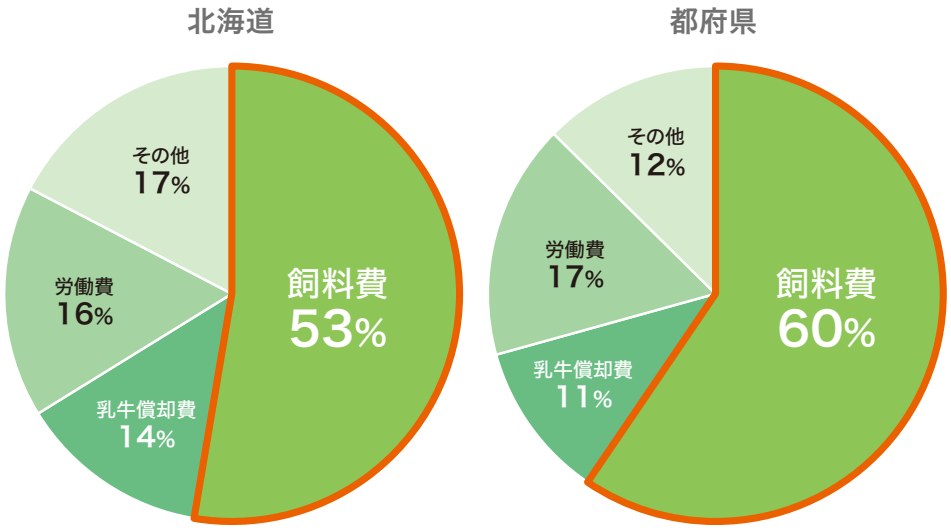


生 産

生産コストの半分以上を占める飼料費 その価格上昇が酪農経営を圧迫

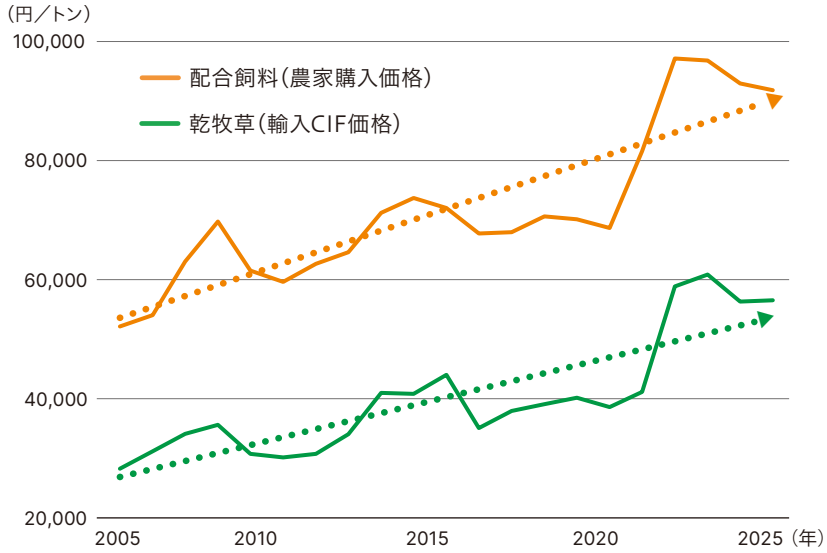
●近年、飼料・資材価格が上昇し、高止まりが続いています。その背景には、不安定な国際情勢によるエネルギー価格・輸送費の上昇や、世界的な穀物需要の増加、異常気象、円安などの要因が影響しています。
●飼料費は経営コストの半分以上を占めており、飼料価格の上昇は、酪農経営に大きな影響を与えます。
●そのため、農林水産省は、国際情勢に左右されない国産飼料の生産・利用の拡大を推奨しています。

酪農業の生産コストの内訳（2024年）



※乳牛償却費：自家育成牛の場合には、成畜時の市価評価額を減価償却
※その他：飼料費及び乳牛償却費を除く物財費に地代、利子を加算し、副産物価格を差し引いたもの
出典：農林水産省「畜産物生産費」より作成

飼料価格の推移



※2025年の乾牛草価格は、1～3月の平均。CIF（Cost, Insurance and Freight）とは、船積み以降の運賃や保険料などを含めた輸入価格。
出典：中央酪農会議　配合飼料の価格動向（農家購入価格）財務省「貿易統計」

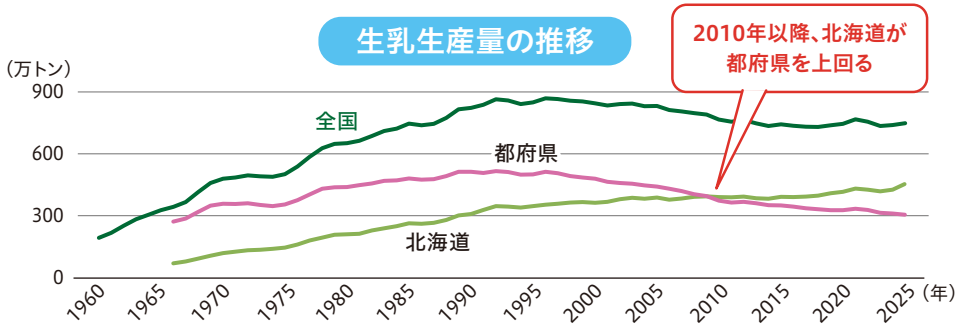


生 産

減少を続ける酪農家戸数
それでも生乳不足にならない理由とは？

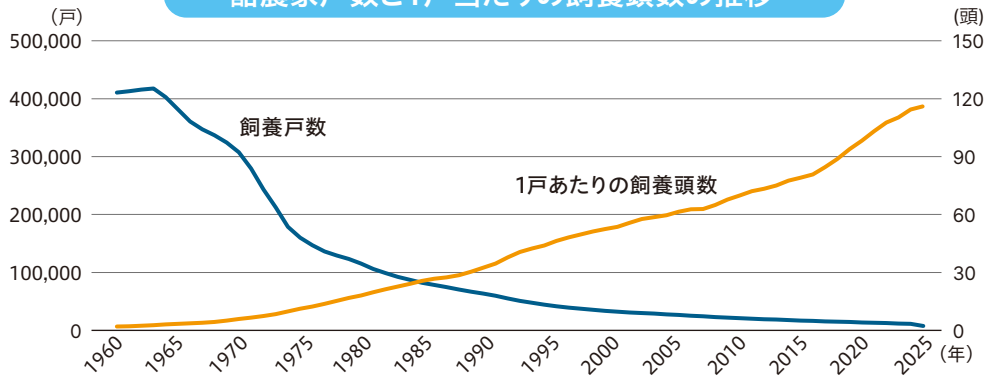
●生乳生産量は、1996年をピークに減少傾向にあります。また、1960年代に大部分を占めていた都府県の生産量は、1992年にピークを迎え、2010年には北海道の生産量が都府県を上回りました。
●酪農家戸数は1963年以降減少を続けている一方で、1戸あたりの飼養頭数は1960年から増加しています。
●経産牛（出産経験のある雌牛）頭数は減少傾向にありますが、1頭あたりの乳量は増加しています。
生産者の規模拡大や飼養管理技術の向上、乳牛の遺伝的改良により、生産基盤が保たれています。

生乳生産量の推移



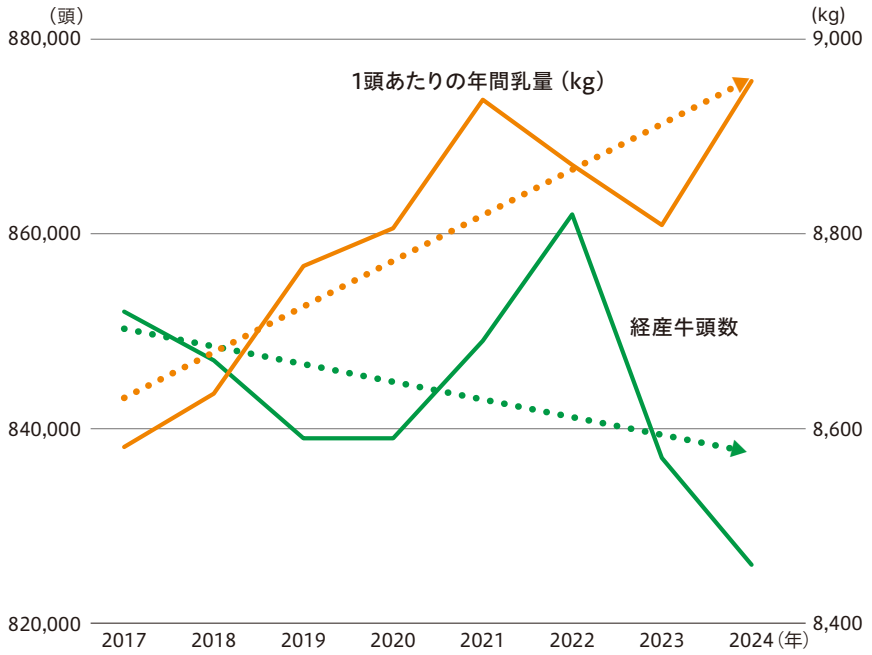
出典：農林水産省 牛乳乳製品統計調査、Jミルク 地域別生乳生産量

酪農家戸数と1戸当たりの飼養頭数の推移

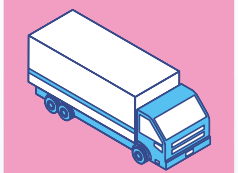


出典：農林水産省「乳用牛飼養戸数・頭数の推移」

経産牛頭数と1頭当たりの年間乳量の推移



※2022-23年度は猛暑の影響などにより1頭あたりの乳量が減少。
出典：農林水産省 畜産統計、Jミルク 経産牛1頭当たり年間乳量の推移

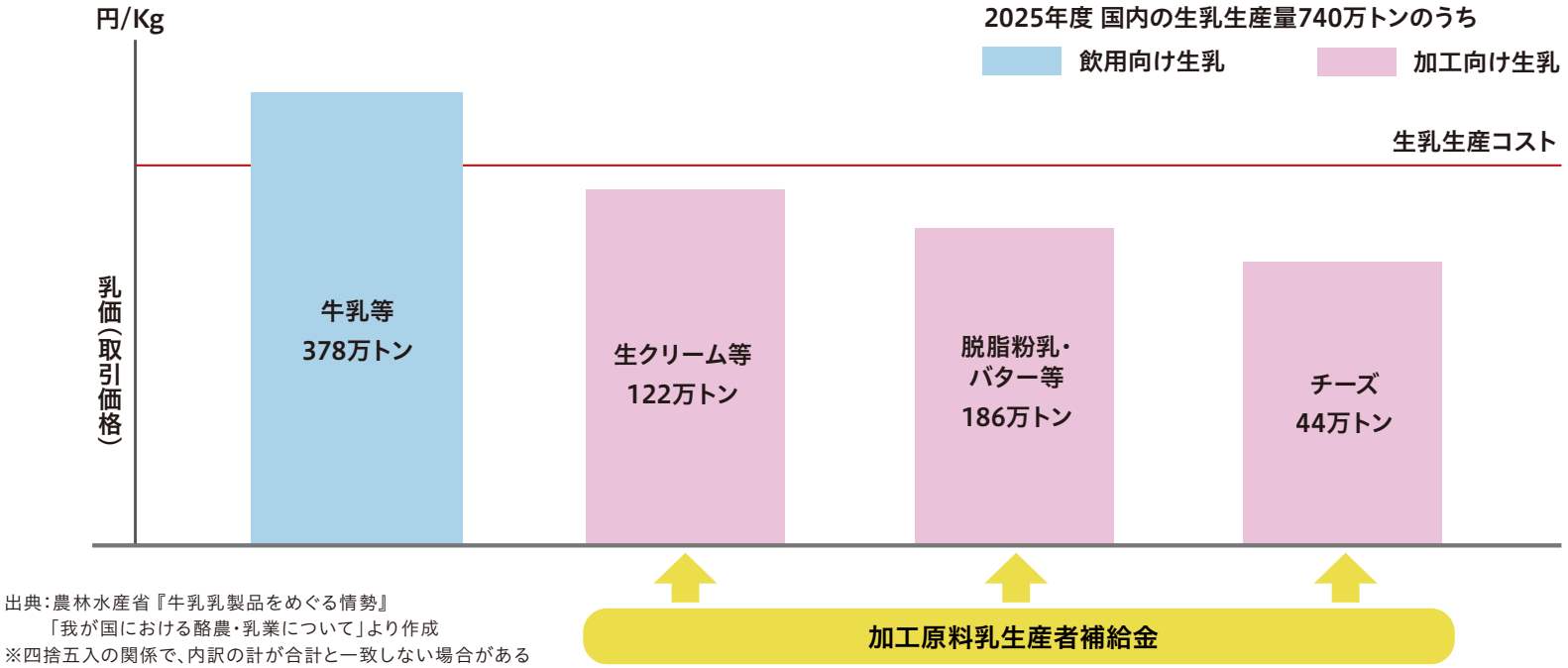


加工・流通

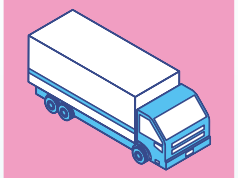
用途により異なる生乳の価格

●生乳の価格は、販売する生産者と買い取る乳業者との交渉によって決定します。
●乳製品の原料となる生乳（以下、加工向け生乳）は、加工・保管コストや輸入品との競合から、牛乳などの飲用向け生乳より価格が低く設定されています。このため、加工向け生乳では乳価と生産コストの間に差が生じ、酪農経営の安定に影響を及ぼします。
●こうした生産コストとの差を補うため、加工向け生乳には国の補助金制度が設けられています。この制度は、酪農経営を支えるとともに、生乳の安定供給に寄与しています。

生乳の用途別乳価（価格）のイメージ



出典：農林水産省『牛乳乳製品をめぐる情勢』
「我が国における酪農・乳業について」より作成
※四捨五入の関係で、内訳の計が合計と一致しない場合がある



加工・流通

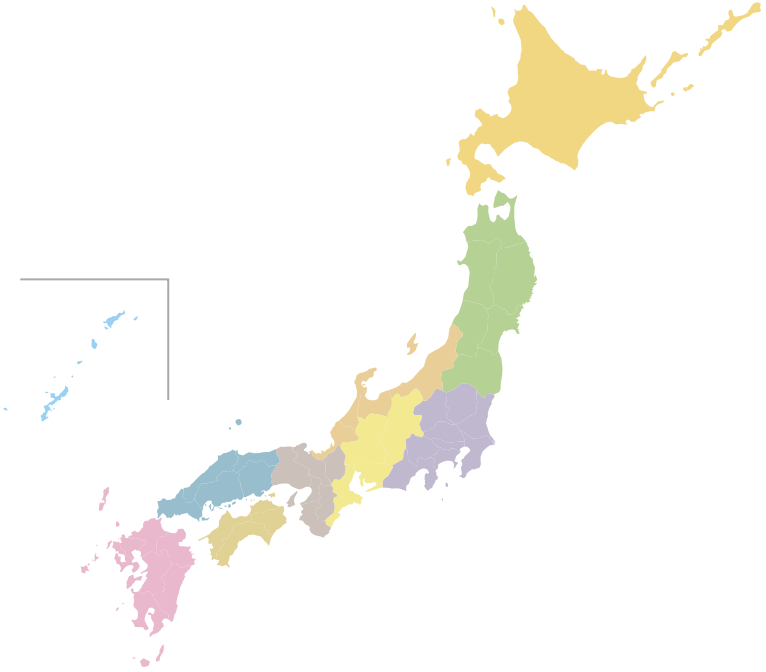
生乳を安定して届けるための仕組み

●生乳は、栄養が豊富で腐敗しやすく、液体のため貯蔵や輸送が難しいという特性があります。また、酪農家は生き物である牛を飼養し、毎日搾乳を行う必要があります。
●そのため、個々の酪農家が生産に加えて、生乳の販売や価格交渉、輸送コスト負担や変動する需要量への対応など幅広い対応をすべて担うことは容易ではありません。
●こうした課題に対応するため、酪農家に代わって生乳を集荷・販売する「指定生乳生産者団体（以下、指定団体）」があります。
●指定団体は地域ごとに組織されており、地域内で生乳を一元的に集荷し、乳業メーカーへ販売しています。
これを「一元集荷多元販売」といいます。

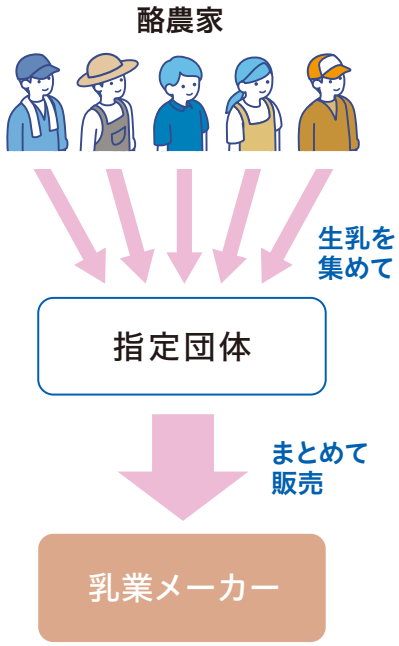
指定団体ブロック

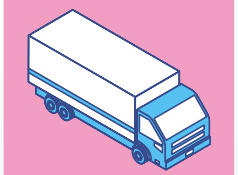
指定生乳生産者団体

北海道	ホクレン
東北	東北生乳販連
関東	関東生乳販連
北陸	北陸酪連
東海	東海酪連
近畿	近畿生乳販連
中国	中国生乳販連
四国	四国生乳販連
九州	九州生乳販連
沖縄	沖縄県酪農協



一元集荷多元販売



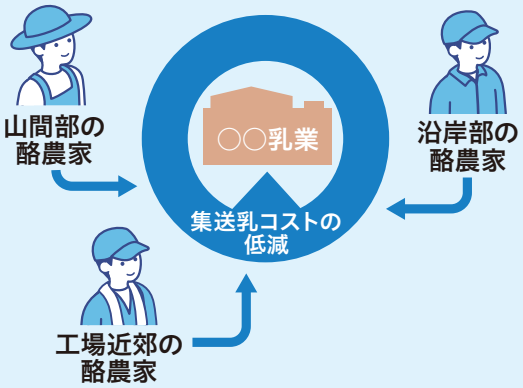


加工・流通

一元集荷多元販売が生んだ、3つのメリット！

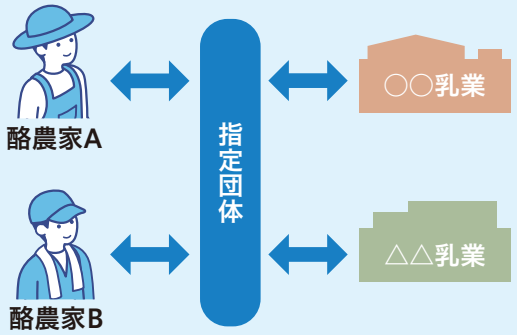
●指定団体の一元集荷多元販売により、以下の3つが可能になります。
①酪農家の所在地を踏まえた効率的な輸送による輸送コスト削減
②取扱量の増加による乳業メーカーとの価格交渉力の向上
③日々変動する生産量や需要量に柔軟に対応し、生乳を廃棄することなく販売する需給調整

輸送コストの低減



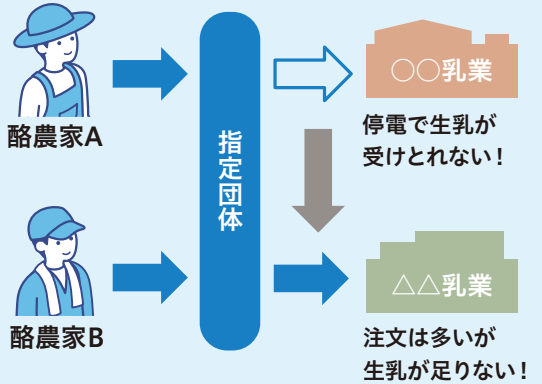
広域的・均一的な集送乳体制を構築し、
地域全体のコスト低減を図る

価格交渉

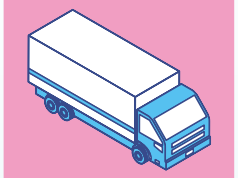


指定団体に生乳をまとめることで、
取引量を増やし、価格交渉力を強化

需給調整機能



指定団体が販売先を調整し、
生乳廃棄を回避



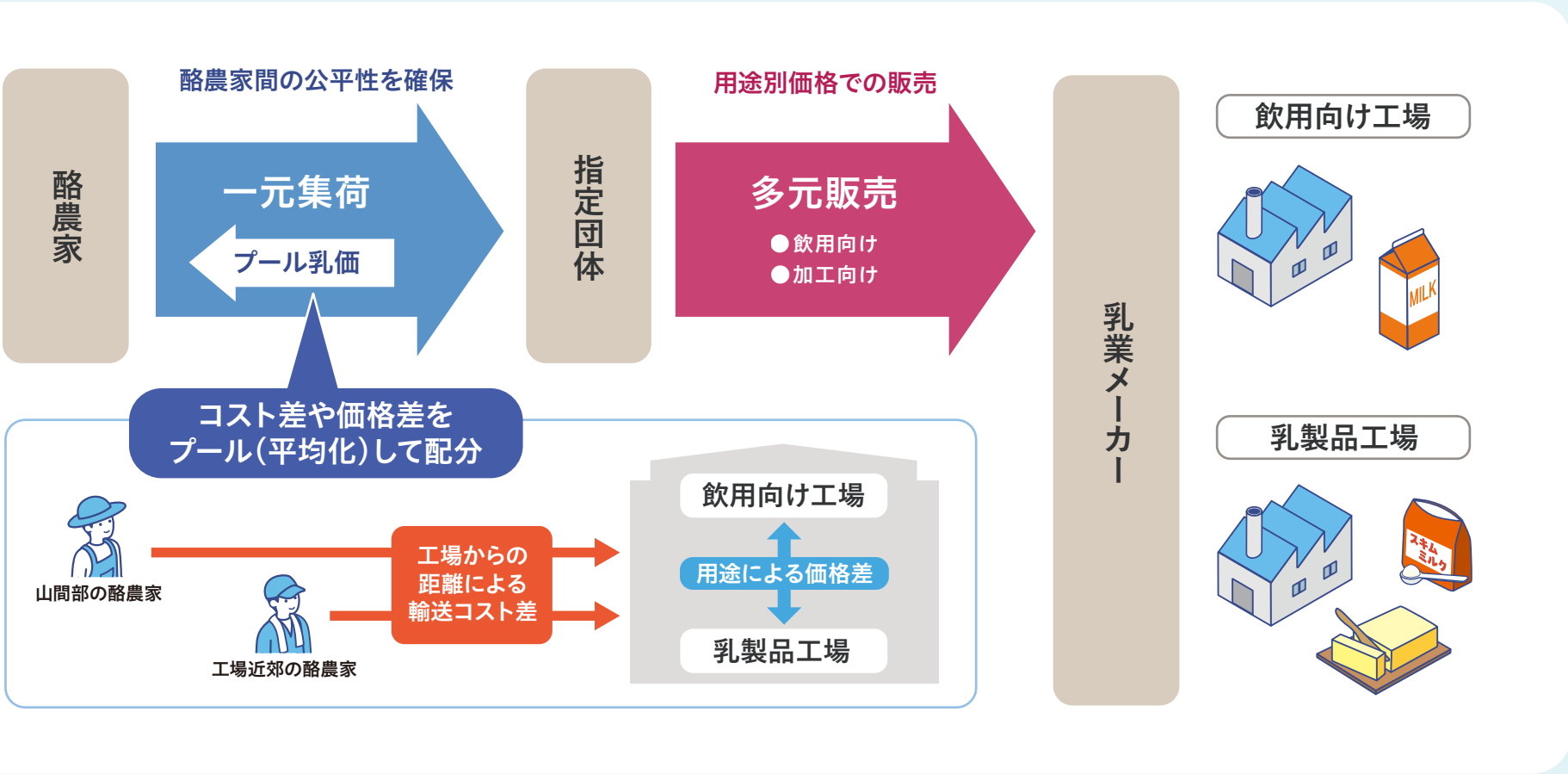
加工・流通

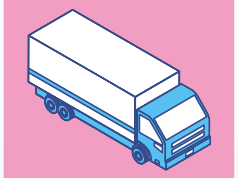
酪農家間の公平性を確保する「プール乳価」

●指定団体は、一元集荷多元販売によって得られた収入を平均化して乳価を算出し、集荷や輸送にかかった経費を差し引いたうえで、「プール乳価」として所属する各酪農家へ配分しています。

●この仕組みにより、用途や酪農家の立地条件による差を調整し、酪農家間の公平性の確保と生乳供給の安定化につながっています。

※「プール乳価」… 乳価の高い飲用向けの生乳の消費量や、生産者から乳業メーカーへの距離（輸送コスト）は地域ごとに異なるため、指定団体ごとにプール乳価は異なります。





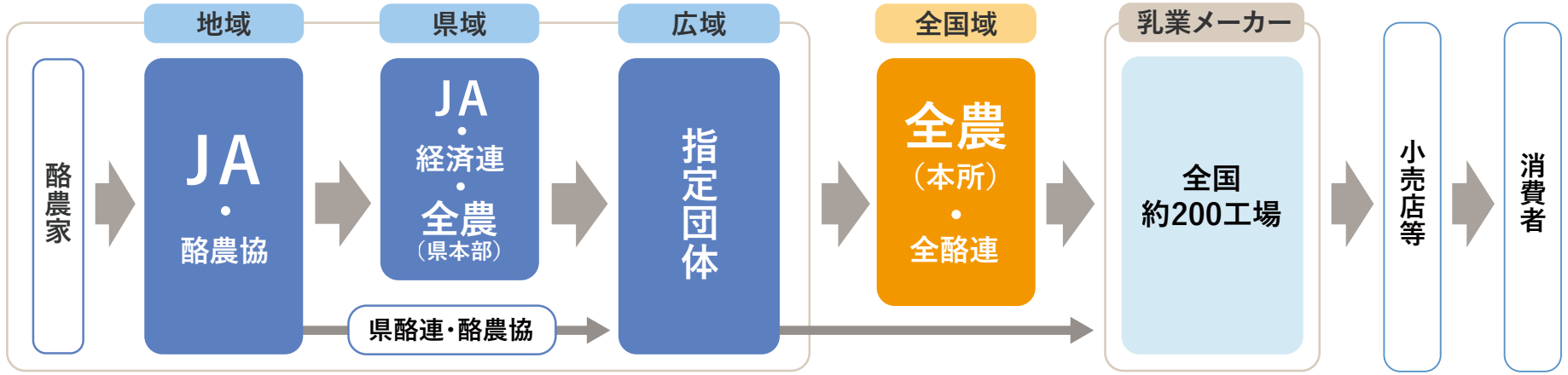
加工・流通

生産者と乳業メーカーをつなぐ、JAグループの役割

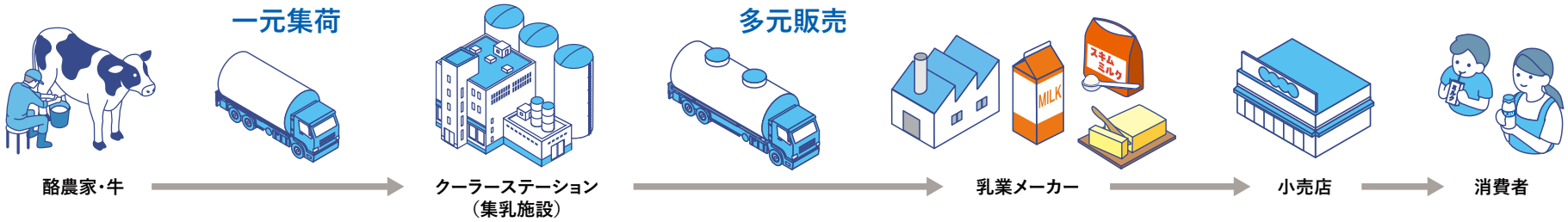
●生乳を毎日途切れることなく無駄なく消費者へ届けるために、「ミルクサプライチェーン(※)」が構築されています。
●地域では、JAなどが生乳の集荷、生産振興、酪農家への経営支援を行っています。各県では、JA・経済連・全農県本部などが生乳の集荷や集乳施設の運営・管理や、JA・酪農協等から販売を委託された生乳の販売などを行っています。
●さらに広域では、県域から販売を委託された生乳を指定団体が乳業メーカーなどへ販売しています。
●全農本所は、各地域の指定団体から生乳の販売を再委託され、全国的に生乳の供給を調整します。

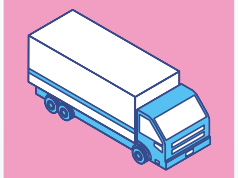
※「ミルクサプライチェーン」…生乳が酪農家から消費者に届くまでの、生産・集荷・加工・流通・販売までの一連の流れ(供給網)のこと。

酪農家と乳業メーカーをつなぐ、JAグループの役割



※矢印の大きさは取扱量と比例しません





加工・流通

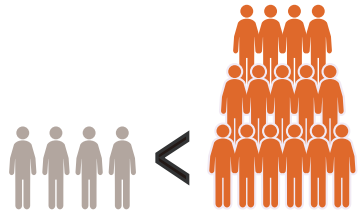
生乳の不足と過剰
地域や季節による生乳の供給と需要のギャップ

●生乳は地域ごとに需給のギャップがあります。
生乳の主産地である北海道は、生乳生産量の多さに対して消費量が少なく、一方で首都圏などの大都市では、消費量に対して生乳生産量は少なくなっています。

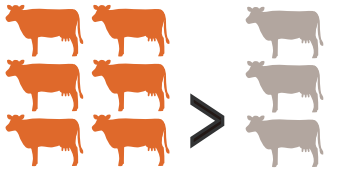
●生乳の需給は季節ごとに変化します。
夏場は、乳牛は暑さに弱く生乳の供給は減少しますが、暑さから牛乳の需要は増えるため飲用向け生乳が不足します。
冬場は、乳牛は寒さに強く生乳の供給は増加しますが、寒さから牛乳の需要は低下します。さらに学校給食の休止等により需給ギャップが拡大します。

地域の需給ギャップ

人口（需要）

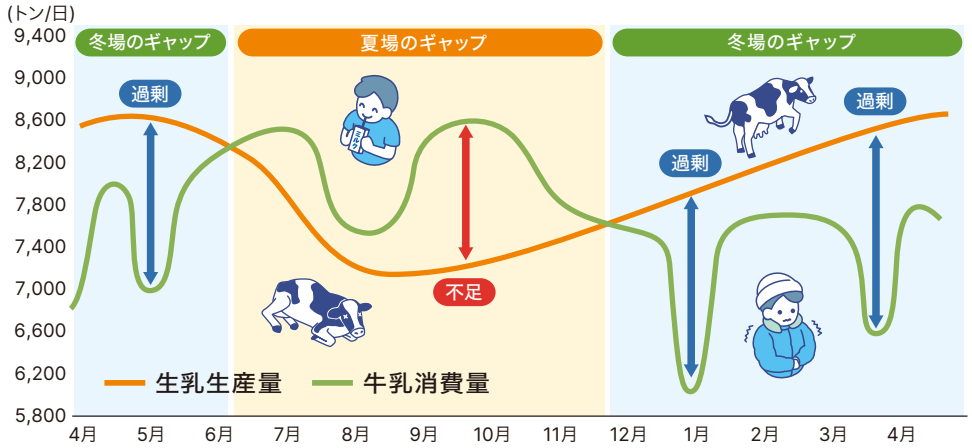


生産（供給）



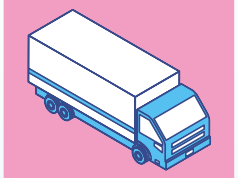
季節の需給ギャップ

都府県の生乳生産量と牛乳消費量の季節変化（日量）



資料：農林水産省牛乳乳製品統計・指定団体旬別受託乳量・(株)インテージSRI+データ（2024年度）を基に日量を推計

豆知識④ 学校給食の牛乳は、牛乳の全体消費量の約1割にあたります。そのため、学校が長期休みの時期は、消費量が著しく下がる傾向があります。

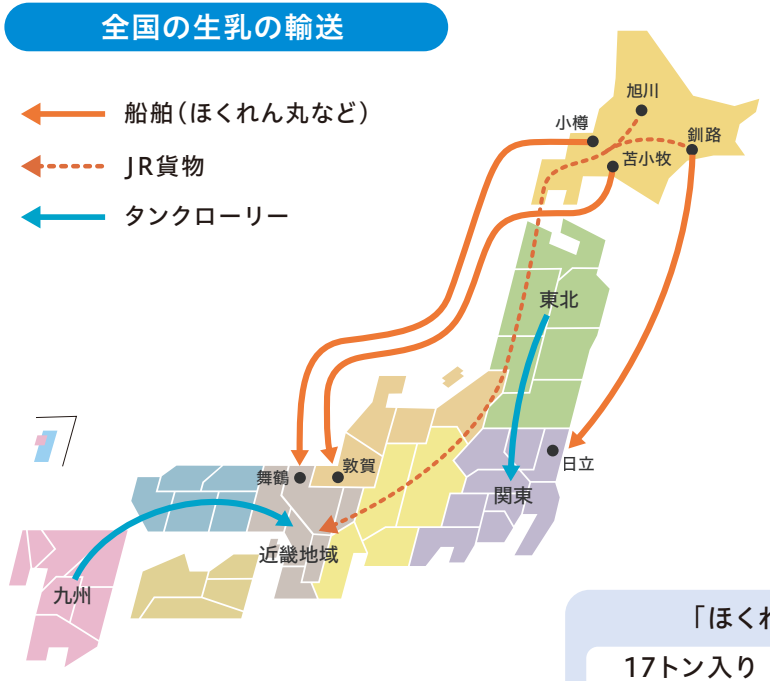


加工・流通

船や列車を用いて北海道から消費地圏へ生乳を輸送
生乳不足時の対応

●全農では、季節や地域による需給のギャップを解消するため、各地域の指定団体と連携し全国的な需給調整を行っています。
●都府県での飲用向け生乳が不足する時期には、北海道や東北・九州など生産量が多い地域から消費地へ生乳を輸送し、安定供給を確保しています。
●北海道から関東への生乳輸送には、専用船「ほくれん丸」が主に使われています。2隻の船舶が釧路港～日立港をほぼ毎日往復運航し、生乳は徹底した温度・品質管理のもと関東近郊へ配送されています。
●西日本へ向けては、日本海航路の船舶やＪＲ貨物を使用し、温度・品質を厳しく管理しながら生乳を届けています。

全国の生乳の輸送



北海道から生乳を運ぶ

❶ミルクローリーが、新鮮な生乳を牧場から集荷します。

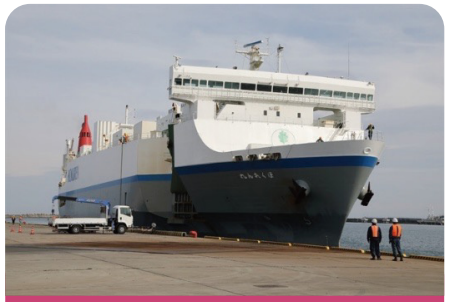
❷集乳施設でミルクローリーから大型ローリー（17トン）に積替えます。

❸大型ローリーに積まれた生乳が港に集まり、「ほくれん丸」等で運びます。

❹生乳を工場で牛乳に加工して、小売店へ届けます。

「ほくれん丸」が一度に運べる量は…

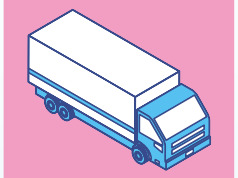
17トン入り ミルクローリー ×60台 ➡ 1,020トン 1ℓパック 約100万本分



ほくれん丸



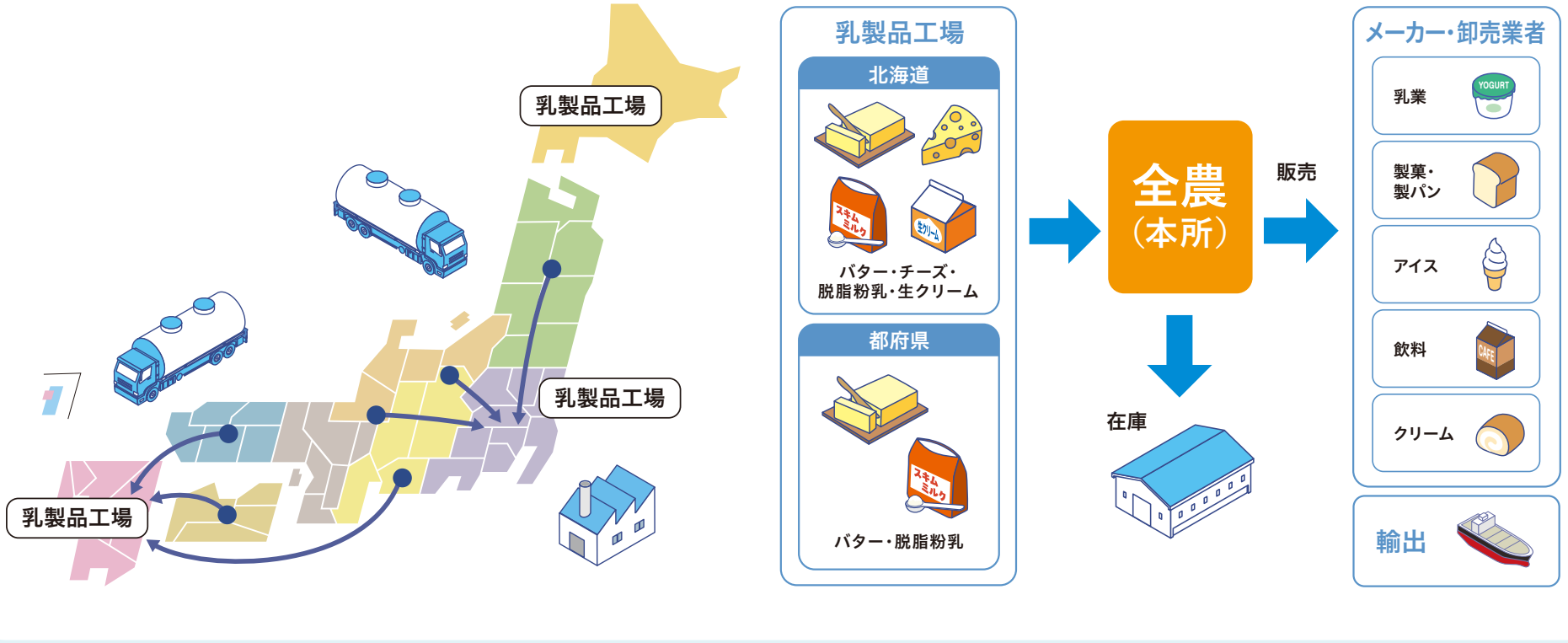
ほくれん丸から生乳を積んだタンクローリーが下りてきます



加工・流通

飲用需要がしぼむ時期は、保存可能な乳製品へ加工

●飲用向けとして処理しきれない生乳は、脱脂粉乳・バター・チーズ・生クリーム等の乳製品に加工し、保存できる形で有効活用されています。
●全農は、指定団体をはじめ乳業や関係者と一体となって調整に取り組み、生乳を乳製品へ加工することや地域間での需給バランスを適切に保つことにより、生乳を廃棄することなく需要につなげています。
●また、冬場を中心に作られた乳製品を販売したり、在庫として保管することで、需給調整の機能を果たしています。
さらに、主に北海道で製造される業務用乳製品を食品メーカーや卸売業者に販売し、国産乳製品の需要拡大につなげています。



豆知識⑤ 生乳からバターを製造すると脱脂粉乳などの原料も生まれるため、乳製品全体の需要が大切になります。

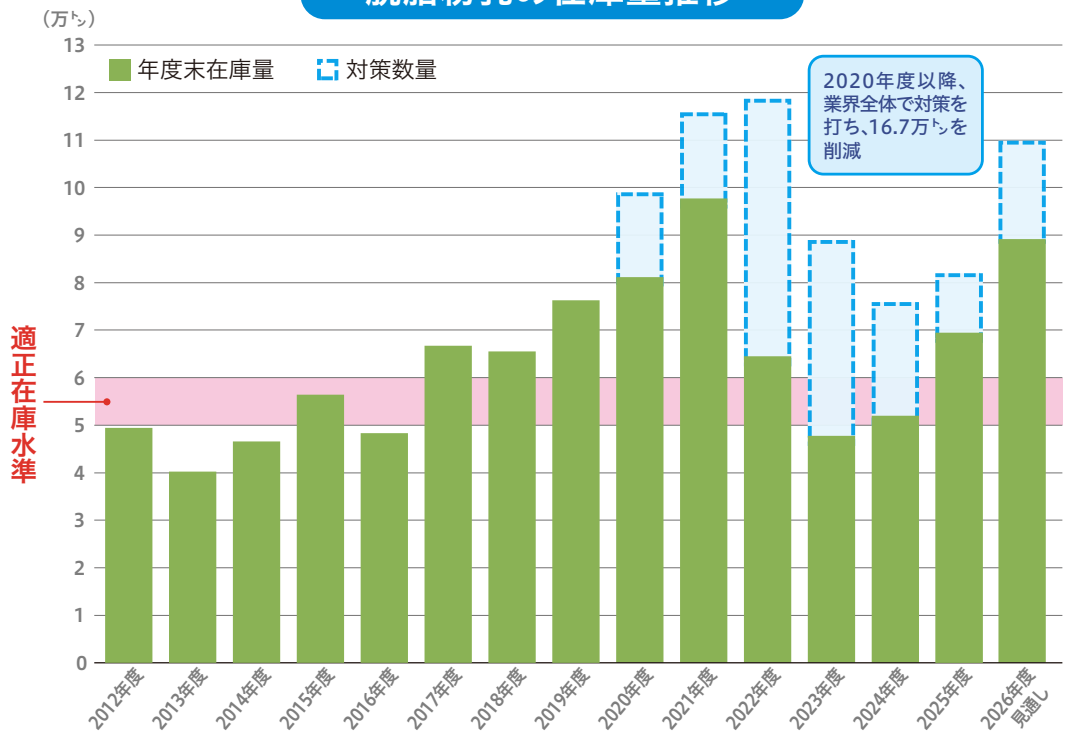


消費

牛乳・乳製品の消費が減ると、何が起こる？

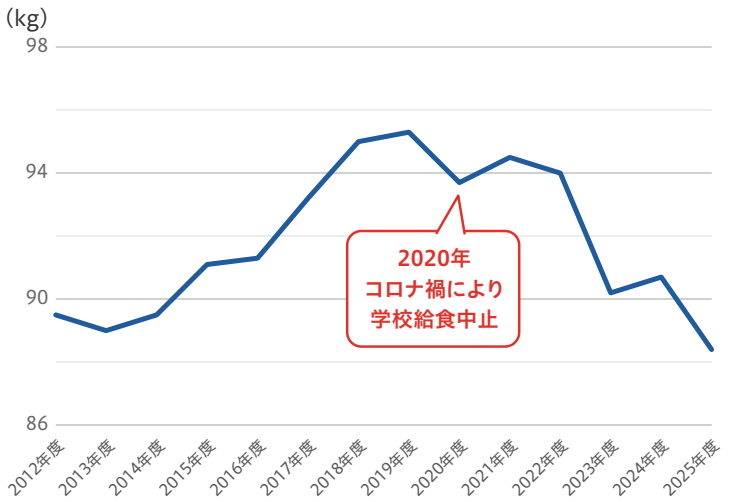
●コロナ禍では、学校給食の中止により、生乳の余剰が発生。行き場を失った生乳の廃棄を避けるため、業界全体で連携し、長期保存可能な乳製品（脱脂粉乳・バター等）に加工しました。
●近年は、人口減少や物価高の影響、経費増嵩による価格値上げなどから、牛乳やヨーグルト等の消費が伸び悩んでいます。
●牛乳などの消費が伸び悩む一方、生乳生産量が想定を上回ったことから、脱脂粉乳の在庫は再び高い水準となっています。このため、業界では、飼料向けへの転用や輸入調製品との置換え、輸出などによる在庫削減に取り組んでいます。

脱脂粉乳の在庫量推移



出典：Jミルク「脱脂粉乳の在庫量」より作成
※2026年度見通しは10月2日Jミルク公表資料より作成

1人1年当たりの牛乳・乳製品消費量の推移



出典：農林水産省「食料需給表」
※2025年度は概算値



消費

国産の牛乳や乳製品をたくさんとろう！

●需給の改善には、国産の牛乳・乳製品の消費拡大が不可欠です。
●農林水産省と業界団体のＪミルクは、酪農乳業業界にとどまらず、全国の企業や団体と連携して牛乳・乳製品の消費拡大をめざす、「牛乳でスマイルプロジェクト」を展開しています。
●栄養豊富な牛乳・乳製品は、毎日の食生活を手軽に豊かにします。牛乳やヨーグルト、チーズなど国産の乳製品を日々取り入れることが、日本の酪農家を応援することにつながります。

牛乳でスマイルプロジェクトマークとコンセプト

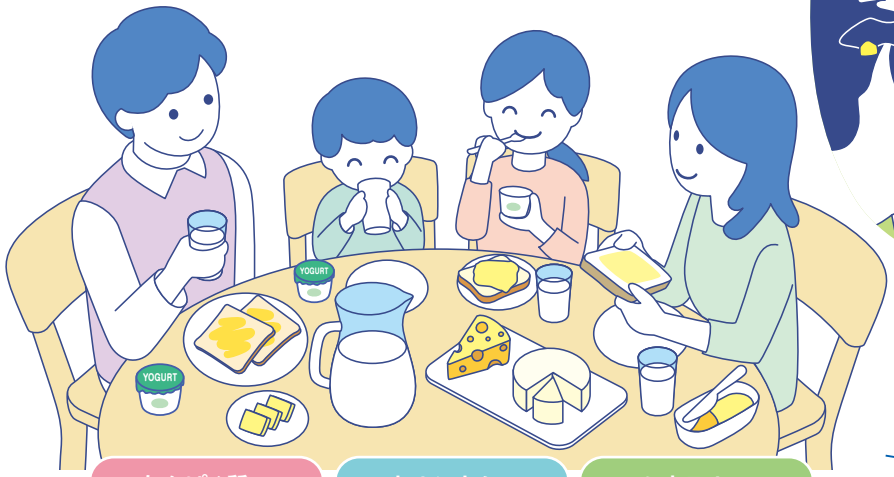
牛乳でスマイル プロジェクト ®

牛乳・乳製品を食事に取り入れることで、笑顔になってほしいというメッセージを込めています。

①共通ロゴマークを活用
②冬場を中心に積極的に活動
③コラボ・連携による取り組みを促進

栄養豊富な牛乳・乳製品は、毎日の食生活を手軽に豊かにします。

コップ1杯の牛乳やヨーグルト、チーズなどを日々取り入れることが、日本の酪農家を応援することにつながります。





食べる・飲むで酪農家を応援！

たんぱく質でからだをつくる
カルシウムで丈夫な骨に
ミネラルで健康をサポート

全農
ZEN-NOH
食と農を未来へつなぐ。

全国農業協同組合連合会
〒100-6832　東京都千代田区大手町1－3－1
https://www.zennoh.or.jp/