

もっと北海道の牛乳を飲もう

今年4月の新聞によると、「新潟県三条市で12月からの4ヶ月間、小中学校の給食に出されている牛乳を試験的に止めることを決めた」と報道されていました。理由としては、「ご飯と牛乳は合わない」、「消費税、食材費が高騰しているので給食費を据え置くため」とのことだそうです。

牛乳のタンパク質やビタミンがカルシウムや鉄などのミネラル類の吸収をよくするので、伸び盛りの子供には欠かせませんし、骨づくりを助けるカルシウムが含有量、吸収率とともに抜群な食品なのに、私はご飯に合わないとか、わずかな経費の削減のために給食から牛乳をなくすのはどうかと思います。

牛乳となる生乳（せいにゅう）の生産は400万ト近くを北海道で生産しています。牛乳離れが起こると北海道の酪農家には大打撃なのです。これ以上牛乳離れが進むと、2006年3月に行われた、需要供給のバランスの取れなくなったことから、集荷した生乳1,000トが捨てられたことを記憶されている方も多と思います。同じことが起こらないとも限らないのです。また、酪農家は生乳の減産をしなければならなくなります。

捨てるくらいなら乳を搾らなければいいのと思う方もいるかもしれませんが、そう思うのは私たち素人の考えなのです。乳の張った乳牛をそのままにしておく訳にはいかないですし、病気になってしまいます。捨てるのを分かっているながら、搾乳しなければいけないのです。

北海道といえば魚介類や蟹、新鮮な野菜など様々な食べ物の宝庫です。その中でも旅行などで北海道に来た人が食べたソフトクリームのおいしさには驚くそうです。新鮮な牛乳で作ったソフトクリームは格別のおいしさがあります。

牛乳を飲みたくなる場所といえば銭湯があります。どういう訳かお風呂上がりに手が伸びるのは牛乳です。フルーツ牛乳やコーヒー牛乳もあり、昔ながらの瓶入りで販売している銭湯が多いようです。腰に手をあてて、一気に飲むスタイルがお馴染みですが、それ以外のスタイルで牛乳を飲むことは考えられません。お風呂上がりの牛乳は格別においしいです。北海道の銭湯で売られている牛乳はおいしいものばかりです。

牛乳のタンパク質とカルシウムには神経を鎮静させる作用が有り、眠りを誘うとされています。よく眠り、頭をスッキリさせると研究もはかどるというものです。

北海道の経済が最悪にならないよう、どんどん北海道の牛乳を飲みましょう。

（経理課長 中嶋 俊一）

* * * *

表紙左上記号 ISSN 1881-0497の説明

国際的なコード番号である ISSN (International Standard Serial Number : 国際標準逐次刊行物番号)は、ISSN ネットワークが管理する、逐次刊行物を識別するための固有の番号です。この番号は国立国会図書館 ISSN 日本センターから付与されたものです。