

組合員  
1人1枚

# さあ！今こそパステライズド牛乳★

2020.4 伊那消費委員会



牛乳のもつ  
8つの健康力  
に注目!!

## ① ウイルスの侵入を抑える

・牛乳たんぱく質の中には  
カビやウイルスなどに  
防衛機能を発揮する成分あり!!

## ② 免疫力UPに効果的☆

・ウイルスと戦うリンパ球を増やす。  
牛乳たんぱく質には免疫力を高める働きが  
あり、リンパ球などの免疫細胞を増殖させ  
たり、病原菌に感染した細胞の繁殖を防ぐ  
可能性があるとされている!!

## ③ 便秘の解消をサポート

## ⑤ 不眠の悩みをやわらげる

## ⑦ 血流をスムーズに

(血清コレステロール値を上げない)

## ④ 高血圧の改善に貢献

## ⑥ 肥満防止の強い味方に

## ⑧ 骨の健康を守る

『骨貯金』しよう!

人の骨がもともと成長するのは10代半ばまで、  
骨量が一番多いのは、20才~30才。その後は減りの一途...。  
大切なのは、「骨貯金」。最適な食品が、そう！牛乳です。  
習慣的に飲むことが、骨量減少の予防にもつながります。

実は『牛乳が健康にいい』  
...といわれる理由のうち、機能的な  
働きの多くは、生乳 or パステライズド牛乳  
しかあてはまらないんです!!!

※ 市販の牛乳は「滅菌」が基本。  
風味も栄養価の一部も犠牲に  
パステライズド牛乳は、栄養と風味を守る72と15秒  
殺菌。生乳に近い味です。



## ～飲み支える大勢の仲間たちへ～ 『パステライズド牛乳の価値と飲む意味』



### 生活クラブの原点は、牛乳

生活クラブの原点は、高度成長期まだ中の1965年。会員200名、329本の牛乳集団引用運動が始まりです。  
生活クラブは、当時大手企業によって価格操作されていた牛乳を「まとめて購入すれば安くなる」という経済行為からのスタートでした。

### エサまでたどれる安心安全 夏は放牧もするよ♪

遺伝子組み換えでない(NON-GM)トウモロコシの使用を推進。みんなで飲み続け仲間を増やすから  
高コストのNON-GM 飼料も、数年先を見て作付け契約をし、調達できています。

☆市場の牛乳は、エサの大半を輸入に頼り、素性は不明瞭、安い飼料でコストを下げるのが第一...



### 今、酪農家さんがピンチ!!!

こんな牛乳を飲みたい!  
こんな風に牛を育てたい!!

...という2つの願いをつなげて作り続けているのが、生活クラブの生乳。  
自前の牛乳工場をもっている生協は、国内唯一☆

### 「新鮮でおいしい、素性の確かな牛乳をのみたい!」

を求めた私たちの牛乳ですが、残念ながら  
利用量は大きく低迷中...  
全国的にも離農が進んでいます。

利用が減る  
酪農家が飼育する牛の数を減らす  
安定した生産ができません!!

20年前の1/2!!  
大ピンチ!!

離農!?

## 日本の食料自給率UP & 酪農家を支える & 私たちのおいしい食卓と健康を支える

一人でも多くの組合員の利用で  
生産の継続を支え  
次世代へ食の安全を手渡しましょう。



まずは  
プラス  
1本!

出典  
・4月2回のカタログ  
・新生酪農 学習会資料  
・単協学習会 資料

いかがでしょうか?