

組合員
1人1枚

さあ! 今こそハスチャライズド牛乳!

2020.4 伊那消費委員会

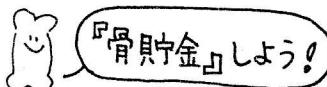


① ウィルスの侵入を抑える。

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

- 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



人の骨がもっと成長するのは10代半ばで、

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。

② 免疫力UPに効果的

- ・ウィルスと戦うリソースを増やす。
牛乳たんぱく質には免疫力を高める働きがあり、リソーム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言われている!!

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 ハスチャライズド牛乳しかあてはまらないんですね!!!!

* 市販の牛乳は「滅菌」が基本。
風味も栄養価の一部も犠牲にする
ハス乳は、栄養と風味を守る上で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~ 『ハスチャ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。

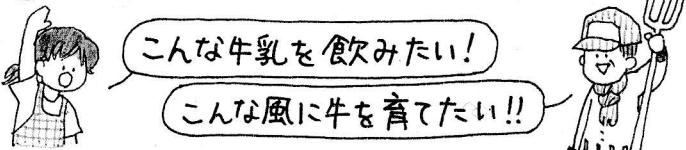
エサまで"たどれる安心安全"

遺伝子組み換えてない(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。安い食料でコストを下げるのが第一…。



今、酪農家さんか"ピーナチ"!!



…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!」

を求める私たちの牛乳ですか、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。

20年前の
今

利用が減る

酪農家が飼育する牛の数を減らす

大ピーナチ!!

安定した生産ができない!!

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。



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

いかがでしよう