

## 「みんなの牛乳勉強会」

### 30周年記念講演会・会食会を終えて

去る5月14日「みんなの牛乳勉強会」では会の発足30周年を記念して、記念講演会および会食会が行われました。

総勢73人の参加者があり、会場となった横浜・崎陽軒本社ビルには、東毛酪農より大久保組合長はじめ関係の方々、そして30年以上になる勉強会の方達も集まりました。懐かしい顔の人も多数見えました。

残念なことに、この牛乳を中心になって作ってこられた「小寺とき」さんのお姿がないことは寂しい限りでした。亡くなられて今年はまだ7年になりますね。

記念講演は料理家・管理栄養士の小山浩子氏の「乳和食」と銘打って和食に牛乳を取り入れた料理方法を考案して、減塩でおいしい和食献立・料理方法を熱っぽく話されました。また、これらの資料もいただきました。

(今年の東毛より配られた料理カレンダーの献立を作った方です)

そして、東毛酪農の「63℃—30分殺菌」「ノンホモパステライズド牛乳」の品質のよさ、おいしさ等をたいへん評価されました。

「この牛乳を30年もの前から皆さんは飲んでいるのですね」と何度も驚き感激した様子と、この牛乳で「まつこデラックス」さんとテレビで対談したことなども、ユーモアを交えて話されて好評を博しました。

私達は、この牛乳が届けられて当たり前のように飲んで30数年経てきていますが、この牛乳を理想の牛乳に作ってもらうために、勉強会のメンバーの人達の熱心だったところが思い出されます。

ドイツで生活された小寺さん一家が東京に戻られて、飲んだ牛乳のまずさと子供さんの体調不良に日本の牛乳に疑問を持ち、本物の牛乳を求めて勉強会を立ち上げ作り上げたのが「みんなの牛乳」です。その想いに、真摯に向き合って対応してくれた東毛酪農の方、そして酪農家の方々には頭がさがります。と同時に将来を見越した先見の明があったと思います。

私は30数年前、北海道から届く牛乳の共同購入グループにかかわっていました。そのころ、低温殺菌牛乳の方が良いらしいということが言われ始めていたので、その牛乳メーカーに対して低温殺菌牛乳を作してほしいと何度も言っていたがいつも曖昧で取り合ってくれませんでした。

そんな時、小寺さんより「みんなの牛乳勉強会」に誘われて本物の牛乳のことを勉強する仲間に入れていただきました。

当時、その牛乳を購入しているグループは横浜だけでも大小10グループ

以上、都心でも、多くの区や三多摩地区などの子育て中の人々が共同購入していたと思います。それらのグループにも勉強会より誘いの声がかかったことでしょう。

勉強会で、はじめて UHT 乳とかパス乳・ホモ・ノンホモ乳などの言葉を聞きました。蛋白質の分子式など難解なことも多く、ドイツから大学の専門家を招いての勉強会もありましたね。今はすっかり忘れてしまっています。

みんなの牛乳が出来上がった時には多くのグループのポストの人達が「みんなの牛乳」に移ったことは言うまでもありません。その後、慌てて「よつ葉牛乳」でも低温殺菌牛乳を作るようになったと聞きましたが、後の祭りですよね。

こんな想いで出来上がった「みんなの牛乳」ですが、牛乳にかかわった人達も、飲んでいる人たちも高齢化し、さらに若い人たちの食の嗜好・多様化など、食を取り巻く環境は難しい時代になっています。生産者の方も同様に高齢化は避けがたく、現に後継者がいなくて辞めた所が多いと聞きます。

いずれ TPP が実施されると、どっと安い輸入品が入り、日本の酪農家は激減してしまっていて、本物の安全なものなど求められないようになるかもしれないと言われています。

牛乳をのんでいる会員の多くの人もこのような状況に苦慮していると思いますが、酪農生産者・東毛酪農の方々をお願いしたいことは、今の牛乳を生産していただき、乳製品を作り続けていただきたいことです。

本物のおいしい東毛酪農の牛乳を理解している人たちには必ず飲み、いや、新しい「乳和食」として、食べ続けられることを望んでいる人が多いと思います

人は食べて身体を育み・エネルギーを作り・病気に打ち勝つ身体をつくりますね。そんな身体の基になる、安全で素晴らしい牛乳を飲み食べ続けられることを願って、、、。私にとって、そんな 30 周年の記念の日になりました

会食会では、崎陽軒の特注のお弁当をおいしくいただきました。東毛酪農の「若林元城」さんは、テーブルを回って旧知の皆さんと歓談されていましたね。若林さんは、小寺さんと、ともに「みんなの牛乳」に生涯をかけてこられて方と思います。退職されましたが、「勉強会」では何かとお出ましをお願いして今も時折お会いしております。

平成 28 年 5 月 30 日

(30 周年メンバー・

よりよい食べ物を求める会) 大西 道子