

今回は 夏休みに行われた関ジモト大学 の報告（その33）です。

## ◇ オンラインセミナー「関ジモト大学2021 online」

今年度は、昨年度に引き続きオンラインセミナーを実施しました。関市で活躍する「せき・まちづくりNPOぶうめらん」が主催する「関ジモト大学online」の場をお借りして、関市内の45企業と各企業のSDGsに関わる取り組みについての話を聞き、生徒が意見交換を行いました。

## ◇ 企業紹介

【関牛乳 株式会社】

昭和13年に吉田牧場として開業し、そのあと関牛乳(株)を設立。関市周辺の酪農家の牛乳を集めた牛乳製造工場となりました。搾りたての風味が生きている低温殺菌牛乳にこだわり、牛乳本来の風味を地元の人たちに味わってほしいという想いを込めて生産しています。その他関珈琲や関フルーツなどの乳飲料、ビタヨーグルなどの清涼飲料水も製造しています。



# 関牛乳

【HP】 <https://sekimilk.net/home/>

SDGs	取組中	
------	-----	--

## ◇ 関ジモト大学を受けて 生徒の感想

・関牛乳では牛乳の品質や売れ残りを減らす活動や関市をより盛り上げていこうと日本刀アイスやLiSAさんの応援の意味を込めたデザインの牛乳パックを使用している。特に印象的だったのが牛乳瓶を再利用して、ゴミを減らす工夫をしていることや売れ残った牛乳を使い、可愛らしい牛の模様がある石鹸を製造しているそうだ。またその石鹸を入れる箱は牛乳パックの箱を利用することで廃棄物の減量に力を入れているのがわかった。

・関牛乳といえば牛乳や関珈琲などのイメージしかなかったのですが、話を聞いて関の様々な企業と連携して、日本刀アイスや関広見ラーメンなど幅広い企画を行っていることが分かりました。多くの企業と連携して様々な企画を立てるのは楽しそうだと思います。SDGsについては、リサイクルやリユースなどを行っている事が分かりました。

・牛乳の殺菌温度や地元産の牛乳を必ず使うなど細かいところまで工夫されているからこそ、美味しい牛乳が作られていることがわかった。また、牛乳以外にも日本刀アイスや牛柄の牛乳石鹸などの生産にも取り組んでいるということを知った。僕を含め、家族や、友達によく関コーヒーを飲んでます。特に一番好きなシチュエーションは、子宝温泉を出た後に飲む一杯ですかね。関コーヒーは飲みやすくまた飲みたくなる味をしています。昔からある分、地域とのつながりが

深く、関市を代表する食品でもあります。関牛乳単体ではなく、調理してスイーツにしたものなどがあると聞いたこともあるので、食べに行ってみたいと思いました

・色々な取り組みをやっていることを初めて知りました。他企業との関わりも多く、その中には異業種もあり、一つのことをやるのにもたくさんの力や技術が必要なのだとわかりました。また、牛乳パックのリサイクルや牛乳瓶のリユースなど環境に配慮したことも行っていると知りました。どんな場合でも環境に配慮したことができるか考えてみようと思いました。

・牛乳の消費量は冬より夏の方が多いが、冬の余った牛乳は、アイスクリームやチーズなど日持ちするものに加工するそうだ。この話を聞いて私は、様々な工夫をされているのだと思った。食品ロスに対し、作りすぎないように調節したり、リサイクルやリユースを行ったりして、環境にやさしいように工夫している。また関市との関わりを深めるため、LISAさんを応援しようと、給食用の牛乳パッケージをピンクに変更するなど、いろいろな取り組みをしていることに驚いた。私は以前、工場見学で関牛乳を訪れたことがある。そのときに生キャラメルの作り方を教えてもらった。他にもバター作りにチャレンジというイベントを行っているそうで、食品ロスや地域との関わりを深めていてすごいと思った。

・地域をもっと盛り上げるためたくさんの取り組みを考えて取り組んでいる姿がすごいなと思いました。牛乳屋だからと牛乳だけを作り続けるのではなくて、もっと何かできないかなと考えて石鹸やラーメンなど牛乳以外で積極的に商品化する姿勢がすごいなと思いました。環境のことも考えていて3Rを徹底していていいなと思った。

・普段自分が何気なく飲んでいる関牛乳の私の元に届くまでが詳しく聞けた。何となく飲んでいた牛乳は、作業員の方々が丁寧に消費者である私たちのことを思い、作っていることを知った。中でも衛生面では細かいところまで気をつけておられ、安全性を第一に考えていることがよく伝わった。こういう人達の努力や思いがあって初めて商品として自分の元に来ると知って、感謝しようと思った。

・地元を拠点に活動するというコンセプトに違わぬ活動の幅広さで、牛乳を売るだけでなく地元ゆかりの人物や、様々な団体を支援するためにコラボ商品を開発したりなど、より地域が豊かになるような活動をしていて凄いと思った。

・ただ牛乳を提供するだけでなくパッケージのデザインや瓶の触り心地、甘さの研究など、様々なことをしていて、すごいと思いました。また、関牛乳は何世代も語り継がれてきた伝統的な会社だと聞いて、自分の仕事を何世代も繋げていくには、たくさんの工夫や新しいアイデアが必要だということが改めて分かりました。

・私が一番心に残ったのは、牛乳を作る時のこだわりの話です。関牛乳は低温殺菌されてつくられており、手間はかかりますが、悪い菌のみ殺菌され、美味しい牛乳ができます。また、紙パックはリサイクル、瓶はリユースしており、地球にも優しく設計されています。私が小学生や中学生の時、給食で毎日飲んでいたので美味しさは知っていましたが、こんなにもこだわって飲む人の事を考えてつくられていたことに驚きました。

・企業も単独で商売はできず、商売を成功させるには企業の近くの住民及び関係者の支援、協力

あってこそ成功が可能になるものだと思った。地元の人が協力する一方企業は、地元の人に商品で、返すというギブアンドテイクの関係が必要だと思った。

・社長の吉田さんは地元企業とのコラボを大切にしているそうです。ラーメン屋やバリスタと連携して商品を作り、コンビニなどで販売しています。関牛乳は市民なら誰でも知っているほどの有名企業です。我が家でも関牛乳を取っているのですが、今回さまざまな活動が見られてよかったです。また、SDGsの一環として、牛乳石鹼を作ることでフードロスを抑える活動をしていて、新しいことにどんどんチャレンジしていることが印象的でした。

・私は旭ヶ丘中学校出身で、関牛乳さんに給食でよくお世話になっていたのですが、牛乳が作られる過程にはたくさんのこだわりがあることを初めて知りました。低温殺菌でいい菌を残したまま、悪い菌を無くすということにこだわり、牛乳嫌いの人にも飲みやすい牛乳をつくるために、品質管理を厳しくするなど沢山の工夫があってできてくるということを知りました。SDGsの部分でも、牛乳瓶をリユースしたり紙パックをリサイクルしたりと、環境に優しく製造しているので良いと思いました。他にも、余った牛乳でバターなどに加工したり、牛乳石鹼を作ったりして少しでもロスをなくしていたのですごくいいと思いました。

・他では時間短縮のために高温で殺菌しているところを、関牛乳さんは牛乳が熱に弱いことや、殺菌したあとのタンパク質の匂いを考え、栄養たっぷりの牛乳を届けるために、低温殺菌していることがわかり、飲む人のことを考えていて素晴らしいなと思いました。また紙パックはリサイクル、瓶はリユースするなど環境に優しい取り組みを、つくる責任つかう責任についてしていることが分かりました。

・学校に売っている関牛乳が様々な検査の過程を通して売り場に並ぶ大変さを知りました。また、いろいろな人に関牛乳を飲んでもらうため色々な美味しい新商品を開発して売っていて、どれも美味しそうで凄いなと思いました。自分自身、清涼飲料水ばかりで、地元産である関牛乳をあまり飲んでこなかったけれど、この機会に関牛乳は勿論、地元にある様々な食べ物を食べてみたいと思いました。

・吉田さんは、関牛乳にすごく誇りを持ってらっしゃることがとても伝わりました。話してくれた一つ一つのことにもこだわり抜いていて、どうしたら関牛乳が愛されるかということを常に考えているのだと思いました。会社の雰囲気もお話を伺う中でいい雰囲気が伝わってきました。地元の企業との関わりや廃棄する商品の活用など面白い内容が多く楽しかったです。