



令和5年2月に刈谷市の清水牧場へ、愛知学泉大学の栄養士課程の学生がインターンシップに来ました。栄養士課程でなぜ酪農なのか。その理由は「酪農家がどんどん廃業しているという聞き、牛乳がやがて飲めなくなるのではと思います、そうなっては困るので私に何かできることはないか、という事で生産現場を見たい、酪農家さんの話を直接聞きたい！」ということでした。そこで、牛好き net 愛知の仲間で集まり彼女と牛乳消費拡大について話し合いをしました。酪農家・乳業会社そして学生にて一致した意見は、安定的に牛乳を飲んでもらうには一過性のCMやブームよりも、地道ではあるが酪農現場を見たり農家の話を聞いたりして、牛乳が届くまでのストーリーを知ってもらう事だという意見でした。そのためにはどうするのかという具体策を今後考えていく必要があります。



**牛乳が私たちのところへ届くまでの命のストーリーを感じてみませんか？**

- 【募集人数】各大学1名
- 【実習先】刈谷市(榊清水牧場・半田市(有)エル・ファーム・サカキバラ
- 【内容】(基本的な例) 栄養士を目指す学生向け 2泊3日の講座 年末年始を除く1年中OK
  - 1日目 名鉄美合駅 10:00 → 愛知県酪農にて牛乳が届くまでのレクチャー →14:00 牧場着 14:45 実習開始 ~19:30 頃まで
  - 2日目 5:00~9:30・14:45~19:30 頃まで実習
  - 3日目 5:00~9:30 までで実習終了。朝食後、牧場最寄り駅まで送迎します。
- 【費用負担】無し(現地までは各自でお越し願います。帰りは牧場最寄り駅まで送迎します。)
- 【応募方法】 函 iida@aichikenraku.or.jp (愛知県酪農農業協同組合 飯田)までメールにて応募・問い合わせをして下さい。



「牛乳は栄養豊富で健康に良いという事は耳にするし普通に知っています。そんな大切な牛乳を生産している酪農家はなぜ辞めてしまうのか？当たり前にある牛乳がやがて飲めなくなってしまうんじゃないかと不安な気持ちになりました。栄養について語る栄養士になるのだからストーリーを知らなきゃ！そう思って牧場のインターンシップに飛び込みました。」  
(愛知学泉大学 管理栄養士課 神尾さん)

牛は牛乳だけでなく、肉としても私たちの身体を作る役目を担っています。という事で半田市の「黒牛の里(焼肉店)」に行き、この店のオーナーであり実習受入牧場でもあるエル・ファームの榊原社長から知多牛について学びました。



ある時は子牛のお母さん役、ある時は給食の配膳係、ある時は住まいのお掃除屋さん(ベッドメイキングもします)となり、子牛が生まれる時には助産師となり、看護師のように牛の健康チェックをしながら牛乳を搾ります。そこには工場製品とは違う命のドラマがあるので。

**皆さまのご応募をお待ちしております！**

清水さんから「今回こうして将来栄養士になる学生が来てくれたこともあり、一般消費者よりも食の専門家である栄養士の方々に酪農の事をもっと知ってもらってはどうか。」との発言がありました。

そこで今回、畜産畑ではなく栄養士の学校に酪農インターンシップの案内を出す事にしました。

どんな反響があるでしょうか。全然ないかもしれません。でもアクションを起こす事がまずは第一歩！ドキドキしながら連絡を待つ日々です。

皆さんも知人に栄養士を目指している方がいましたらお声がけ下さい。

また、牛乳消費拡大について酪農側で出来る事がありましたらご提案下さい。