# ぎゅうぎゅう通信　第18号2026.6　発行

## 今回はプロジェクト・意見発表について紹介します！

　プロジェクト・意見発表とは、日本の農業高校生全員が所属している「農業クラブ」の活動のひとつです。プロジェクトは団体で、意見発表は個人で農業に関係する活動・研究を発表します。この大会は全国大会まであり、農業高校では伝統的な大会です。

## プロジェクト・意見発表に詳しくなろう！

　大会では研究内容によってⅠ～Ⅲ類と分野が分かれています。

①分野Ⅰ類「農業生産・農業経営」は農業生物の育成や生産向上に関すること、農業生産物の加工・流通・消費に関すること、農業の経営や経済活動に関することについて

②分野Ⅱ類「国土保全・環境創造」は国土の保全や環境創造に関すること、森林資源の活用に関することについて

③分野Ⅲ類「資源活用・地域復興」は園芸作物や社会動物の活用に関すること、地域資源の活用や地域の復興に関することについて

　大会は６月の校内大会、７月の県大会、８月の関東大会、１０月の全国大会と続いていきます。私たちの目標はもちろん、全国大会です！

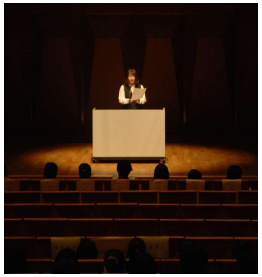
## プロジェクト発表について

　プロジェクト発表は最大１０人の団体で事前に作ったスライドをプロジェクターに映しながら、発表者１～３名が１０分間の発表を行います。発表者とスライドが合うように発表しなければいけません。発表が終わると審査員長からの質問にも答えます。




## 意見発表について

　意見発表は一人で７分間の発表を行います。スライドがない代わりに一人で発表するので、その分審査員に伝わりやすい発表をしなければいけません。発表が終わると審査員長からの質問にも答えます。



## 酪農専門研究部では

　私たち酪農専門研究部では校内大会にプロジェクト発表２団体、意見発表４人が出場します。農業高校に入学してから今まで牛について考えていること、思っていること、研究していることを発表します。プロジェクト発表ではⅠ類でAIの活用やサイレージについて、Ⅲ類では酪農教育ファームや乗牛について、意見発表ではⅠ類でゲロロについてと酪農業界について、Ⅱ類で放牧について、Ⅲ類で酪農教育ファームについてを個人で発表します。

　去年はプロジェクト発表２団体、意見発表１人が関東大会に出場しました。



## 今年の意気込み

　今年は全国大会優勝を目指して頑張ります！この大会で沢山の人に酪農家の現状、牛の可愛さ、魅力を伝えていきます！



## 牛乳について詳しくなろう！
### ～牛乳にはどんな種類があるの？～




私達が普段飲んでいる牛乳はじつはいろいろな種類があります。牛乳には殺菌方法や脂肪分の違いによって種類が分かれており味や特徴が異なるのです。

### 成分無調整牛乳　種類別名称：牛乳




みなさんが一般的に飲んでいる生乳１００％で何も加えられずに作られる牛乳→
パックの上にへこみがあるものは、成分無調整牛乳のみで、目の不自由な方でも選ぶことができるようになっています。

### 低脂肪牛乳　種類別名称：低脂肪牛乳




生乳から乳脂肪分を減らしたもの
→乳脂肪分が0.5～1.5%のもの

### 無脂肪牛乳　種類別名称：無脂肪牛乳




生乳から乳脂肪分をほとんど取り除いたもの
→乳脂肪分が0.5未満の低カロリー牛乳

低脂肪牛乳　無脂肪牛乳

### 特別牛乳　種類別名称：特別牛乳

厳しい衛生基準をクリアした牧場で搾られた生乳のみ名乗ることができます。ちなみに飲める牧場は全国に4箇所のみ！無殺菌で飲むことができるのは北海道の思いやりファームのみですが、他の３箇所も生乳に近い味わいを楽しむことができます。関東では雪印こどもの国牧場で飲むことができます！




代表的なもの↑

その他にも、生乳に乳製品（脱脂粉乳や生クリームなど）を使用した「加工乳」や、生乳や乳製品にコーヒーや果汁などを加えた「乳飲料」という種類もあります。




加工乳




乳飲料

☆おまけ☆

### ジャージー牛乳






ジャージ牛の生乳から作られる牛乳で普通の牛乳より乳脂肪分が多く、濃厚で甘みが強い味わいです。

### 牛乳の殺菌方法について



基本的に牛乳は工場で殺菌や成分調整、パック詰めなどの工程を経て皆さんのもとに運ばれます。殺菌する方法も、商品や工場によって様々です。

### 超高温瞬間殺菌（UHT）




120～150 ℃で1～3秒加熱する方法です。日本で生産されている生乳の9割ほどがこちらの方法で殺菌されています。

### 高温短時間殺菌法（HTST）

72～75℃以上で15秒間以上加熱する方法です。海外などで主流であり、他の殺菌方法とくらべて加熱臭がせずあっさりしています。

### 超高温滅菌法（UHT-ST）＝ロングライフ牛乳（LL）

ロングライフ牛乳に使われている方法です。牛乳の中にいる菌を135～150℃の超高温で死滅（ほぼゼロに近い）させることで最長4ヶ月も腐らずに保存することができる牛乳なのです。

### 低温保持殺菌法（LTLT）　＝低温殺菌牛乳

63～65℃で30分じっくり殺菌する方法です。消費期限は短いものの、生乳に近い味わいを残すことができます。

牛乳にも一つではなく様々な種類があります。このように牛乳パックの裏に表示されてますので、注目してみてください！

