

## <ダイジェスト版>

### 第5回ミルクの未来を考える会

## 『小さな牛乳屋が目指す、ニューソリューション』

「第5回ミルクの未来を考える会」では、武蔵野デューリー株式会社取締役の木村充慶氏を講師に迎え、クラフトミルクを通じた新しい価値創出について講演が行われた。木村氏は東京・吉祥寺で小さな牛乳スタンドを運営し、全国200以上の牧場を訪ねて選び抜いた牛乳を消費者に直接届ける活動を展開している。

講演は、①家業の歴史と原点、②放牧牛乳との出会い、③海外乳文化の体験、④クラフトミルクスタンドとCRAFT MILK LABの設立、⑤酪農業界の課題と展望、の5つの柱に整理され、ストーリーと事業の両面から語られた。

まず、祖父の創業から父の自販機販売への転換を経て、家業を継いだ経緯が紹介された。幼少期は牛乳嫌いだった木村氏が、北海道の「齋藤牧場」での牧場体験や「ありがとう牧場」での学びを通じて牛乳の価値を再発見したことが、現在の活動の原点となっている。

次に、イギリスで見かけた「クラフトミルク」の概念や、インド・ケニア・オマーンなど海外での乳文化体験が紹介され、世界の多様な乳文化から「味だけでなくストーリーを伴う牛乳の価値」を再認識したことが語られた。

具体的な取り組みとしては、牧場単位で牛乳・ヨーグルト・アイスを製造する「CRAFT MILK LAB」を設立し、東京農工大学や八丈島ゆーゆー牧場などの牛乳を用いた飲み比べイベントを展開。牧場の個性を消費者に直接伝える仕組みを構築している。

また、生乳廃棄問題や牛乳離れといった業界課題に触れ、消費者と酪農業界の間にある「隔たり」を埋める役割の重要性を強調。持続可能な乳文化を再構築するためには、味とストーリーを融合させた新しい価値創造が必要であると述べた。

最後に、講演後は酪農の価値創出について出席者全員でディスカッションが行われ、業界と消費者をつなぐ新しい乳文化の可能性を共有する場となった。