

【 牛乳・乳製品 】



「『お父さん特製チャウダー』ができたぞ！」

「あ、今日はホタテチャウダーだね」

「おいしそう。牛乳たっぷりで栄養満点ね」

「バターやベーコンも使って、北海道らしいだろ？北海道は酪農が盛んだよね。統計にも表れている」

酪農家数 全国 17,000 戸 北海道 6,490 戸 (38%)

乳用牛数 全国 134.5 万頭 北海道 78.6 万頭 (58%)

生乳生産量 全国 735 万 t 北海道 390 万 t (53%)

農林水産省平成 28 年度統計

参考：平成 27 年度乳製品輸入量（生乳換算） 463 万 t



「ほんとだ。北海道の人がたくさん牛乳を飲むから？」



「残念ながらそうでもないんだ。主要 52 都市でも、札幌市の一世帯当り牛乳購入量は 21 位。**北海道の牛乳は、大消費地の乳製品用に加工されるものが多いんだ！**」



「全国的に見ても、**乳製品全体の消費量は増加傾向だけど、牛乳、バターの消費量は落ちているそうよ！**」

【一世帯当たりの牛乳・乳製品消費量の変化 平成 12 年⇒27 年】

★乳製品全体 14,382 円 ↗ 19,163 円

★牛乳 108ℓ ↘ 78ℓ ★ヨーグルト 8,143 g ↗ 12,135 g

★バター 525 g ↗ 459 g ★チーズ 2,281 g ↗ 2,901 g



「わたしは牛乳大好き！でも、うちで飲む牛乳、ときどき味が違うように感じるの」



「よく気がついたわね」

「むむ・・・低脂肪乳があっさりしているのはわかるぞ！」

◆夕食の献立◆

ホタテチャウダー

ホタテ・牛乳・ベーコン・

玉ねぎ、人参等野菜

豆サラダ

豆ドライパック・ハム・野菜

フランスパン・バター



《牛乳・乳製品の歴史 こぼれ話》

乳製品は洋食のイメージがありますが、実は日本でも、大化の改新のころ（飛鳥時代）から食されていたことはご存知ですか？

百濟から伝わり、薬として飲まれたのが最初のようなのです。

江戸時代には牛の飼育が始まり、明治初期にエドウィン・ダンが来日し（真駒内に記念公園がありますね）、酪農を広めました。

戦後、給食で牛乳が飲まれるようになり、容器も、アルミから、瓶、テトラパックを経て、今はブリックパックが主流ですが、リユースできる瓶を使用している地域もあります。



「脂肪分の割合の違いね。牛の蓄える乳脂肪は季節でも変化するし、干し草を食べる時期は、濃厚な味とも言われるわ。これに対し、一定の味を提供するのが成分調整乳ね。他には、殺菌方法によっても、味に差が出るの」

【牛乳の主な殺菌方法】

★低温殺菌：63℃～68℃で 30 分間（LILT 法）他。消費期限表示

自然の牛乳に近い味で濃厚だが、逆にさっぱりと感じる人も。

★超高温殺菌：120℃～150℃で 1～3 秒（UHT 法）。主に賞味期限表示

加熱によるコゲ臭がつきコクを感じる人も。日本で主流の方法。



「どんな飼料で育てたのか、という点を特色として売り出している牛乳も見かけるわね」



「え？牛は、牧草を食べて大きくなるんでしょ？」



「一般的には牧草だけでなく穀物などの『濃厚飼料』も食べているよ。北海道は、他の都府県より牧草などの『粗飼料』の割合が多いけれど、それでも 55% くらいだ。そして、『粗飼料』の一部と『濃厚飼料』のほとんどを輸入に頼っているんだ」

【飼料自給率の現状と目標】（農林水産省「飼料をめぐる情勢」）

平成 27 年度（概算） ⇒ 平成 37 年度目標

粗飼料	国産 79% 輸入 21%	国産 100%
濃厚飼料	国産 14% 輸入 86%	国産 20% 輸入 80%

飼料全体の自給率目標 28%⇒40%

（※北海道の飼料全体の自給率は他より高い）



「国も飼料の自給率向上を目指しているけれど、北海道も道産飼料の割合が増えれば、ますます『北海道牛乳』として胸を張れるね」

北海道牛乳とは？

地名や牧場名を織り込んだ商品名を表示する場合は、その生乳を 100% 使用することが条件となっています。

「乳飲料の表示に関する公正競争規約」より