

# 今、望まれる牛乳とは

北海道の牛乳は多くの消費者から美味しいと好評です。道外で飲まれている量も毎年伸びています。これからも消費者の大きな期待に応えるために衛生的で高品質な生乳を提供することが必要です。

## 1. 消費者の牛乳動向

消費者が牛乳に期待する要望はたくさんあります。全国の消費者アンケート調査には、消費拡大に向けた大きなヒントがあります。

### (1) どんな牛乳を飲んでいきますか

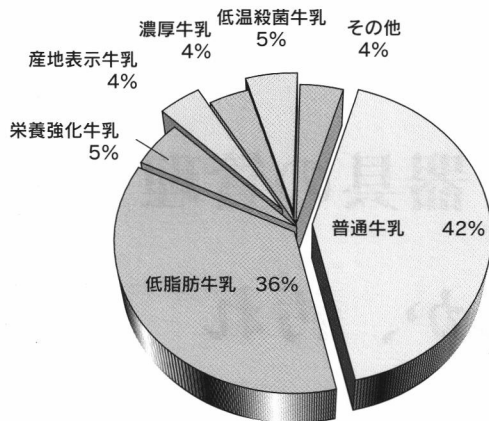


図1 牛乳の種類別消費割合 (デーリージャパンアンケート調査)

### (2) どんな目的で飲んでいきますか

- ①消費者が牛乳を飲む目的の一位は、牛乳からカルシウムを補給することを目的にしています。
- ②真っ白い牛乳のイメージに気分転換やリラックス感の効果を期待している人も多いようです。
- ③毎日飲むことが習慣となり無意識で飲んでいる人もいます。

### (3) どんな牛乳があればよいですか

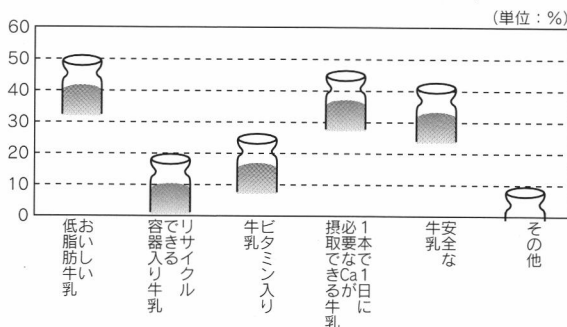


図3 牛乳に対する消費者の要望 (デーリージャパンアンケート調査)

## 消費者サイドのコンセプト

- 安全性の追求
- 消費スタイルの多様化
- 生産者との連携・交流

- ①全体的には生乳100%の普通牛乳が消費割合の一位を占めていますが、ここ数年減少傾向にあります。
- ②健康志向から低脂肪牛乳の消費量が伸びています。
- ③若い世代の支持もあり「飲むヨーグルト」等、乳飲料の消費が伸びています。

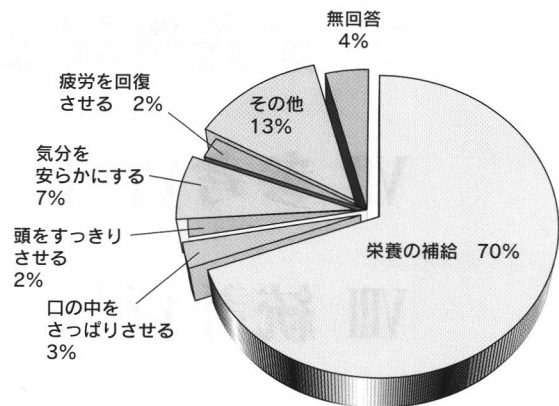


図2 牛乳の飲用目的割合 (デーリージャパンアンケート調査)

- ①ダイエット志向が強いことから、低脂肪乳で、しかも美味しい牛乳を求めています。
- ②消費者は生鮮食品であることから、高い安全性を望んでいます。
- ③新しい乳飲料の製品開発、リサイクルができる容器など様々な要望があります。

## 2. メーカーが取り組んでいること

最近では、製品の安全性追求からメーカーとして HACCP システムを積極的に導入しています。HACCP とは表 1 に示すように HA (危害分析) と CCP (重要管理点) から成り立つ衛生管理の手法です。表 2 の 7 原則に基づいて行われており牛乳においては表 3 のように取り組まれています。

### メーカーサイドのコンセプト

- 厳しい衛生管理
- 迅速性の追求
- 積極的な商品PR

表 1 HACCPシステムでの使用用語

H A	食品の製造又は加工の全てで発生する恐れがある微生物等の危害を調査、解析すること。
CCP	特に厳重に管理する必要がある、かつ危害の発生を防止するために管理できる手順・操作をいう。
C L	危害を管理するうえで、許容できるか否かを区別するモニタリングの基準。

表 2 HACCPの7原則

- ① HA (危害分析)
- ② CCP (重要管理点) の設定
- ③ CL (管理基準) の設定
- ④ モニタリング方法の設定
- ⑤ 改善措置の設定
- ⑥ 検証方法の設定
- ⑦ 記録の管理

表 3 牛乳を製造する場合のHACCPの例 (一部改変)

	H A の 例	C C P の 例
原料受入	汚染乳の搬入	受入検査で基準 (細菌数30万/ml以内を例示) 抗生物質陰性、外は返品
貯乳 殺菌	汚染菌の増殖 汚染菌の生残	冷却温度を自記温度計で監視基準外は再冷却 殺菌温度・時間を自記温度計で監視、基準外は自動的に再殺菌
貯乳 充填	汚染菌の増殖 二次汚染	冷却温度を自記温度計で監視し基準外は再冷却 シール状態・除菌エア等を自動検出機等で確認 不良品を排除
出荷販売	二次汚染菌増殖	温度管理

## 3. 生産者が自信をもって提供すること

乳業メーカーがいくら厳しい衛生管理を行っても原料である生乳の品質が悪ければ良い製品はできません。

生産者が搾った生乳は飲用乳だけではなくチーズ、バター、ヨーグルト、アイスクリーム等はもちろん、缶コーヒー等の各種飲料、製菓、製パン等の原材料として幅広く使われています。

特に最近では、風味を生かしたフレッシュ志向に対応するため低温殺菌による製品の需要も高まっています。低温殺菌では耐熱性菌を死滅させることができないため、より生菌数の少ない衛生的乳質が求められています。

### 生産者サイドのコンセプト

- 生菌数の少ない生乳
- 風味豊かな生乳
- 生産現場のオープン化

生産者の義務として、牛体の衛生管理や適正な搾乳方法により病原性菌や抗菌性物質の混入を防ぐことが最も重要です。今後生産現場ではますます衛生管理の厳しい対応が必要になってきます。