



牛乳

今回の特集は「牛乳」。6月1日は国連食糧農業機関が制定した「世界牛乳の日」。日本でもこれに合わせて、一般社団法人・Jミルクが2007年に日本としての「牛乳の日」に制定しました。また6月の1ヶ月間は牛乳月間とされています。そこで今回は牛乳を特集します。

### ■牛乳の歴史は古い

牛乳は実は歴史が古い飲み物です。西暦645年、乙巳の変(大化の改新)の頃、百済(韓国)から移住した智聡の子孫である善那が孝徳天皇に牛乳を献上したことから始まります。栄養価の高い薬として重宝され、善那は「和薬使主(やまとくすりのおみ)」の称号を与えられ、牛乳を管理する役目を担いました。その後、701年の大宝律令で官制の乳戸(にゅうこ)という一定数の酪農家が都の近くに集められ、皇族用の搾乳場が定められました。平安時代には広く貴族に広まっていきましたが、仏教で殺生を禁じたり、朝廷の勢力が弱まると共に一度は廃れます。その後、江戸時代に入り、長崎のオランダ商館長が「馬の医療用」として、8代将軍吉宗に牛乳を勧めたことから、牛の飼育が始まります。その後1800年代に入り、オランダ人から牛の飼育や搾乳を習った前田留吉が横浜で牧場を開き、牛乳の販売を始めます。国民に牛乳の飲用がポピュラーになったのは、それからまもなくのことです。

しかしながら、世界的に見ると日本は遅い方で、早いところでは数千年前まで遡るとされます。特に西アジアでは、羊や山羊の乳を飲み始める前から利用されていたという説があるほど。他にもメソポタミアでは紀元前3000年頃、エジプトでは紀元前2100年頃、ヨーロッパでも青銅器時代には既に利用されていることが確認されています。その栄養価や利用方法は遙か昔から注目されていたのです。

### ■国内の牛乳の種類

一口に牛乳と言っても、種類がたくさん有るのをご存知でしょうか? 最もポピュラーなのは言わずもがな「牛乳」。これは生乳を加熱殺菌しただけの、成分が調整されていないものを指します。加水などは厚生労働省の省令により禁止されています。季節により成分変動が生じることから、乳脂肪分などの表記は「%以上」と表記されています。この他に成分を調整した物があり、生乳から乳脂肪分、水分、ミネラルの一部を取り除いた「成分調整牛乳」、遠心分離で乳脂肪分のみを0.5~1.5%に調整した「低脂肪牛乳」、さらに乳脂肪分のみを0.5%以下に調整した「無脂肪牛乳」があります。また牛乳を利用した商品として「乳飲料」と「加工乳」があります。「乳飲料」は牛乳を主原料に、乳製品以外の他の物を加えたものを指し、コーヒー牛乳やフルーツ牛乳、ビタミンなどを添加した栄養強化型の商品などが該当します。また、「加工乳」は低価格の商品を目指したもので、脱脂粉乳やクリーム、バターなどの乳製品を添加して無脂肪固形分8%以上としたものが該当します。クリームやバターを加えた特濃牛乳などは加工乳となります。スーパーなどで購入するときに、自分がどの商品を買っているか、是非チェックしてみましょう。

### ■海外の牛乳事情…アメリカ

さらに牛乳が難解なのはアメリカです。日本以上に種類があり、豆乳なども似通ったパッケージで売られています。まずは牛乳から。6種類の牛乳があり、一番濃いのが「Whole Milk」。一般的な牛乳となりますが、乳脂肪分は約3.25%で日本よりも少なめ(筆者の自宅の牛乳は3.6%でした)で、日本人から見るとあっさりしたものとなるようです。続いて「Reduced Fat Milk 2%」、「Low Fat Milk 1%」。前者が乳脂肪分2%、後者は乳脂肪分1%でいわゆる「低脂肪牛乳」を指します。2%は若干味や濃さが薄い程度ですが、1%はかなり薄いとのこと。さらに無脂肪牛乳は「Fat Free Milk」と「Skim Milk」があるそうですが、味はお察しの通りとなります。ところで、アメリカで盛んなのが代替ミルク。豆乳やアーモンド、オーツやライスといった植物性の他、ヤギやラクダのミルクもあるそうです。これは乳糖不耐症やヴィーガンの人達に好まれるだとか。多様性が叫ばれる昨今ならではの商品ですね。



一般的な「牛乳」



アメリカの牛乳売場



秋田市大町・協働大町ビル 大町雀荘 6月28日(土)13:00  
今年もまたマージャン大会の季節がやってきました!皆様の情報交換と日頃のストレス発散に、ぜひお繰り合わせの上、ご参加下さい。今年は第20回記念大会として、いつも以上に豪華な景品も用意しております。参加ご希望の方は、担当営業までお願いします。出席の締切は6月20日です。多数のご参加をお待ちしております。



**伸社長が行く! 秋田市川尻町大川反・有限会社加藤四郎商店**  
**突撃!!隣のお客様 代表取締役社長 加藤 圭様**



今回は秋田市川尻町大川反・有限会社加藤四郎商店の加藤社長にお話を伺いました。加藤四郎商店は昭和25年創業(昭和48年法人化)の金属リサイクル・産業廃棄物回収の老舗。代々事業を営まれていて、圭社長で3代目です。現在はご兄弟で活躍されていて、県内の大手工場の廃棄物処理なども多数行っており、実績も豊富です。

また、経営は世代交代しましたが、2代目の享欣さんも毎日出勤されています。弊社とも古くからお付き合い頂いており、弊社創業者である佐藤正實との昔話にも花が咲くほど。実際の仕事でもお客様の産業廃棄物処分について、願うすることもしばしばあります。皆さんもスクラップなどでお困りの際には相談されてみてはいかがでしょうか?貴重なお時間ありがとうございました。

■有限会社加藤四郎商店…昭和28年創業。金属リサイクル事業、産業廃棄物処理業、古物商。秋田市川尻町字大川反233-52。

- 主な回収車両
- 6t ヒアブ車×1台
  - 6t/10t ユニック車×各1台
  - 4t ダンプ車 ×1台



スクラップヤード



- 主な工場設備
- リフマグ付油圧建機
  - フォークリフト ×1台
  - 小型シャーリング ×3台
  - 大型シャーリング ×2台
  - 自動メカニカルシャー ×1台
  - 2.8t天井クレーン ×1台
  - 2.8tリフマグ付天井クレーン×1台
  - 40tトラックスケール

室内の温度上昇を抑え、作業環境の改善を実現! 屋内用 遮熱シート

**BX EXテンプル** はるクール



東北でも夏は一段と酷暑になりつつありますが、それを乗り切るアイテムとして紹介したいのが「はるクール」。アルミ箔を使用した遮熱シートで、放射熱(遠赤外線)を反射、97%カットすることで、建物内の温度上昇を抑え、熱中症の予防やエアコン代の削減に効果を発揮します。簡単施工で短納期、後付けも可能。耐久性も高いアイテムです。初夏は工事が混み合いますのでお早めに。お問い合わせは担当営業まで。



読書家・伸社長がオススメ! **BookWatcher**

**希望荘**

宮部みゆき著/小学館刊  
 2016年発売 定価1200円(税込)  
 ※文春文庫から文庫版も発売中

オススメの1冊を紹介する「BookWatcher」。毎月伸社長が厳選した1冊を紹介しています。今回は宮部みゆきの「希望荘」です。

私の大好きな女性作家である宮部みゆきの作品である。これは「誰か」「名もなき毒」「ペテロの葬式」に続く、杉村三郎シリーズの第4巻で、出来るなら第1巻から読んでほしいのですが、全5巻それぞれ単体でも読むことができます。

表題の『希望荘』の他、「聖域」「砂男」「二重身(ドッペルゲンガー)」の4編からなる小説で今回はその中の「二重身(ドッペルゲンガー)」を紹介します。

内容:「二重身(ドッペルゲンガー)」この言葉はドイツ語で日本語にすると二重身という漢字をあてるとのこと…自分にそっくりなもう一人の自分が現れるという現象で、不吉なことだそうです。これを見ると間もなく死ぬという謂われがあるとのこと。

あらずじ…昭見豊は雑貨店を営み震災のあった日に東北方面に買い付けに行くと言って出かけた。事件は東日本大震災の前日に起き、犯人は震災を上手く利用した。終盤に差し掛かり、二重身(ドッペルゲンガー)という言葉がキーワードになる。グイグイとひかれる臨場感は宮部みゆき作品の特徴である。皆さんも一度、読んでみてください…

- 宮部みゆき著 杉村三郎シリーズ(第4巻以外)
- 第1巻「誰か --- Somebody」2003年発売 定価1676円(税込)
  - 第2巻「名もなき毒」2006年発売 定価1980円(税込)
  - 第3巻「ペテロの葬列」2013年発売 定価1980円(税込)
  - 第5巻「昨日がなければ明日もない」2018年発売 定価1815円(税込)

ちょっと一杯! もう一杯!! ペロペロ通信

千葉県山武市松尾町 寒菊銘醸 **OCEAN99 空海-Inflight-**



原料: 酒造好適米 精米歩合: 55%  
 日本酒度: -5 酸度: 1.4 アルコール: 15%

今回は千葉県山武市(旧松尾町)の「OCEAN99」を紹介します。山武市は平成の大合併で誕生した市で、旧松尾町は海沿いに位置し、九十九里の海岸線にあります。房総といえは漁業のイメージですが、当地では農業が盛んで、稲作も行われています。この「OCEAN99」シリーズはそんな九十九里をイメージして作ったお酒なんだとか。今回の「空海-Inflight-」は近隣の成田空港から飛び立ち、九十九里上空を通過する飛行機からネーミングしたもので、すっきりと飲みやすく、ジュシーで爽やかな味わいが口いっぱい広がる1本です。目をつぶると、そんな情景が見えてくるようです。ペーリングはさっぱりした料理が向いていると思います。720ml 1,705円(税込)。

■編集後記  
 先日滋賀県の沙沙貴神社(ささきじんじゃ)へ行ってきました。紀元前に創建された古い神社で、佐佐木源氏の氏神さまを祀る、日本全国の「佐々木」姓の由来とされています。境内にはなんじゃもんじゃの巨木(ヒトツバタゴ)があり、ちょうど花が満開で見事でした。弊社のお客様でも「佐々木」姓の方が多いですが、一度参拝されてみてはいかがでしょうか?

北東北・イベントあれこれ 2025/6

- 6~8日 岩手・花巻市/花と緑のまつり2025 花と緑に囲まれた豊かな環境づくりと自然愛護意識を高めることが目的の初夏のイベントです。
- 21日 青森・弘前市/古都ひろさき 花火の集い 都・弘前の夏の訪れを告げる花火大会で、大小さまざまな花火約1万発が打ち上げられます。
- 21日 秋田市/秋田空港 開港記念イベント 「超神ネイガー」ショー、ANA・JALに関連したイベント、緑日広場など、様々な催し物が行われます。

美味しいモノ図鑑 **パイナップル**



南国のフルーツとして馴染みの「パイナップル」。スーパーでは通年で見かけますが、やはり旬は夏。特に国産品は6~8月頃とされます。とはいっても、日本国内で栽培されているのは、沖縄本島と石垣島、西表島だけ。量販店でも見かけることはまずありません。現在流通している物の大半はフィリピン産です。他の果実では含まれるデンプンが追熟されると果糖に変化して甘くなりますが、パイナップルの場合はデンプンが少なく追熟せず、時間を置いても甘くなりません。海外産では輸出から食卓に上るまでに時間がかかるため、熟成度合いが低い物が収穫されますが、国産品はリードタイムが短い分だけ熟成されたものが収穫されます。その関係で甘さは格段に違い、国産品はぶどうや桃よりも糖度が高いそう。いつか国産パイナップルを味わってみたいものです。

**三栄機械器具株式会社**  
 〒010-0065 秋田県秋田市茨島2-9-35  
 TEL 018-862-3105 FAX 018-863-0924  
 企画・編集 佐々木隆貴

Facebook, X, Instagram icons and text: 三栄機械器具 検索