



1

牛乳（と一般に言われている飲み物の）の種類

成分無調整牛乳：生乳を殺菌し、そのまま詰めた牛乳
乳脂肪分は3.0%以上

成分調整牛乳：生乳から、乳成分の一部を取り除いたもの
脂肪・ミネラル・水分等

低脂肪牛乳：生乳から脂肪分のみを除去（脂肪分0.5～1.5%）
除去した脂肪はバターなどに

無脂肪牛乳：生乳から脂肪分を除去（脂肪分0.5%未満）

加工乳：牛乳に乳製品（脱脂粉乳・バター・クリームなど）のみを添加（濃厚タイプ、低脂肪タイプ）

乳飲料：生乳や乳製品を主原料に、乳製品以外（ビタミン・果汁・カルシウム・コーヒーなど）を添加

FACC

2

各メーカーが“おいしい牛乳”を作った目的

Cocked taste：超高温殺菌牛乳特有の臭み
←余熱タンクでの焦げ臭
←超高温時の蛋白変性による風味

おいしい牛乳はCocked tasteの除去が目的
＝生乳（低温殺菌牛乳）の風味に近づける
大量生産維持（低温殺菌では大量生産ができない）

乳業メーカーは超高温殺菌牛乳がまずいことを認識していた
消費者は超高温殺菌を飲み続けたことにより認識できず
低温殺菌牛乳の風味＝“コク”（Cocked taste）がない

次ページ以降は、おいしい牛乳発売当初の各メーカーの発売当時のHPから抜粋

FACC

3

明治おいしい牛乳

『明治おいしい牛乳』には
“おいしい”理由があります
牧場でしぼった新鮮な牛乳のにおい

無脂肪乳固形分 8.3%以上
乳脂肪分 3.5%以上

牛乳 100ml

本当においしい牛乳を飲んだことがありますか？
牛乳は衛生上の問題から、出荷前に加熱殺菌が義務づけられています。ところが、この加熱殺菌の際に牛乳に溶け込んでいる酸素が牛乳の成分を酸化させると、独特の“臭い”がうまれて風味が損なわれてしまいます。

そこで、明治乳業食品開発研究所は、加熱時の生乳の溶存酸素を減少させることで酸化を抑える『ナチュラルテイスト製法』を開発。殺菌時の風味の変化を、最小限に抑えることに成功しました。（原文まま）

FACC (明治乳業HPから)

4

- 生乳100%の成分無調整牛乳。
- 独自の殺菌方法、FTP製法（Fresh Taste Process製法の略）を用いている。FTP製法を用いることで、蒸気を用いた殺菌を行うため、加える熱を最小限に抑えることができ、また、脂肪がちょうど良い大きさで均一になるため自然のキレとコクを味わうことができるとされる。（原文まま）
- また公式HPでは「濃い青色のパッケージは高級感を与えると共に光から牛乳を守る。そのため新鮮な状態が長続きする」と謳われている。

(森永乳業HPから)

FACC

5

おいしい牛乳は**おいしい**！が

明治のおいしい牛乳
殺菌前に生乳から酸素を抜く→超高温殺菌→酸素を加える

森永のおいしい牛乳
生乳と高圧蒸気を同時に噴霧して殺菌→水を抜く

＝超高温殺菌による大量生産を維持しながら“おいしい牛乳”
おいしい牛乳は“成分無調整牛乳”！

少子高齢化社会になったら大量消費は一部都市のみ
大量生産・長距離輸送の必要性低下
地産地消なら**低温殺菌牛乳**が合理的

大都市への供給と地域への供給の棲み分けが必要

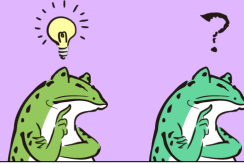
FACC

6

まとめ

地方都市では低温殺菌牛乳で
地産地消＝循環型社会へ

本物の味は
手間暇かけなくても
味わえる！



7

このシリーズは秘密を暴露するものではなく、消費者に認識してほしい“乳・肉・卵”の常識を書き留めたものです。これを読んで、乳・肉・卵に、さらには“食”に対する理解を深めて、豊かな食生活につなげていただけたらと思います。



8