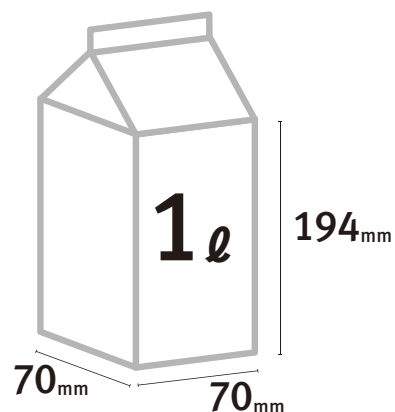
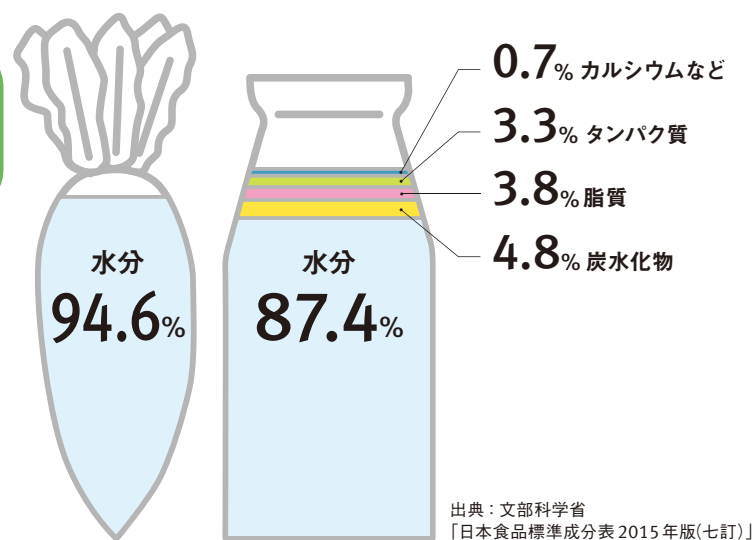


4 大根よりも水分が少ないって本当？

本当です。見た目からは不思議に思えますが、牛乳は液体でありながらカルシウムやタンパク質などの固形分の含有率が大根より多く、固い大根よりわずかに水分が少ないのです。



6 牛乳パックって本当に1リットル？

1ℓ入りの牛乳パックの内寸は70mm×70mm×194mm。容積を計算すると約950mlと、確かに1ℓには少し足りません。でも、ご安心を。牛乳を充填するとパックが少し膨らみ、ちょうど1ℓの牛乳が入るようになっています。



8 張り込み中にはあんパンと牛乳？

刑事ドラマでは、張り込みのときにパンと牛乳を食べているシーンがよく見られます。実際は特に決まりはないようですが、パンやおにぎりなど、さっと食べられるものを選ぶことが多いようです。

5 銭湯に牛乳があるワケは？



一般家庭にはまだ冷蔵庫が普及していなかった昭和30年代、銭湯には最新の冷蔵庫が置かれていました。そこに着目した乳業メーカーが牛乳を普及させる目的で売り込み、現在のように定着したといわれています。

7 飲むとおなかゴロゴロするのは？

牛乳や乳製品でおなかの調子が悪くなるのは、乳糖不耐という症状。分解酵素の活性が低いために、乳糖が消化・吸収されにくいことが原因だと考えられています。乳糖不耐症の人は牛乳を温めて飲むと症状が改善されます。



知っている、もっとおいしい

牛乳の豆ちしき

ふだん何気なく口にしている牛乳には、意外と知られていない事実もいろいろ。思わず誰かに話したくなる雑学やトリビアを紹介します。

1 学校給食に出るようになったのはいつ？

1920年に東京の麹町小学校で国内初のミルク給食が行われました。1947年からは主要都市でミルク給食が始まり、児童の栄養状態が改善しました。牛乳の容器も、紙栓をした透明なガラスびんから紙容器へと変化。三角形のテトラパックが普及したあと、1980年から現在も使われているブリックパックに変わりました。

学校給食にびんの牛乳が導入されたのは1966年前後



全国学校給食甲子園 HPより転載

東京オリンピックの年(1964年)には、テトラパックの容器が登場しました



現在も使用されているブリックパックは1980年から

2 牛乳配達はいつから？

店頭での量り売りや戸別配達が行われたのは明治初頭から。当時は大きなブリキ缶で牛乳を家庭に運び、出された容器に入れて量り売りしていました。明治20年頃には牛乳びんでの配達が始まりました。その後、流通の多くを占めた牛乳配達は、スーパーやコンビニの普及により減少傾向に。最近では、安否確認や牛乳以外の食品配達など、配達網を活用した新たな取り組みが行われており、外出が難しい高齢者の利用が増えています。



写真提供：株式会社デリーフーズ



明治時代、牛乳宅配専用に使われていた小さなブリキ缶
所蔵：牛乳博物館

びん入り牛乳などの宅配に使われる専用ボックス

3 牛乳の色はなぜ白い？

牛乳に含まれる成分のうち、タンパク質と脂肪の微粒子が光を乱反射するためです。乱反射はものを白く見せる働きをします。小さい水滴や氷でできている雲や雪が白く見えるのも同じ理由です。





毎年「ご当地牛乳総選挙」を開催。
 昨年の人気ランキングは
 1位：酪農家限定 信州安曇野牛乳
 2位：酪王牛乳
 3位：北アルプス厳選牛乳

この店舗以外に、反対側ホームと御徒町駅改札前に店舗と自販機があり、合わせて1日4000～4500本が売れる

JR秋葉原駅構内に約70年前からあるミルクスタンドは、牛乳好きの聖地。今も、電車乗り換えの短い時間に牛乳を飲み干す人の姿が絶えません。

グイッと栄養補給

SNSで評判が広がり海外から訪れる人も

ミルクスタンドをご存知でしょうか？ 駅のホームなどにある、立ち飲みスタイルの牛乳売店のことで、店のショーケースにはびん入りの各種牛乳や菓子パンなどが陳列されています。昭和の時代には、ミルクスタンドでさつと食事を済ませるサラリーマンも多く、いわば、ファーストフード店の元祖だったといえるでしょう。時代の流れとともに、駅のミルクスタンドのほとんどは姿を消してしまいました。そんな中で、今も変わらず通勤客に愛されているのが、秋葉原駅のホームで昭和26年から営業を続ける「ミルクショップ酪」です。

「店を利用するお客さんは、今もサラリーマンが多いですね。週末になると秋葉原に遊びに来る若い人や家族連れ、外国のお客さんも見えますよ」と話すのは、店を運営する大沢牛乳株式会社の稲村さん。数年前に、海外のガイドブックやSNSで紹介されたこともあり「日



支配人の稲村さん。扱う牛乳は1本120円～150円

「開店当時は、白牛乳とコーヒー牛乳、フルーツ牛乳などの5種類だけでしたが、北海道から九州まで全国のおいしいものを取り寄せて、少しずつ数を増やしてきました」（稲村さん）。

今では、店頭で約50種類をそろえています。福島県民のソウロドリンクといわれる「酪王カフェオレ」や、珍しいバイナップル味の「飛騨パイ」など、加工乳や乳飲料も豊富。店頭で種類の多さに迷ってしまったら、好みの味を伝えてみましょう。知識豊富な店員が、おすすめを選んでくれますよ。



店の営業時間外でも買えるように、紙パック入り牛乳の自販機を店の横に設置



今も昔も、牛乳（120円～）とあんぱん（100円）の組み合わせは不動の人気



びん入り牛乳は持ち帰りで、その場で飲むのがルール。店員がフタを開けて出してくれる



MILK SHOP LUCK (酪)

東京都千代田区外神田1 (JR秋葉原駅6番線ホーム)
 6:30～21:00 (年中無休)
 ☎03-3251-3286 (大沢牛乳株式会社)



〇〇牛乳
 種類別牛乳

パックの表示欄の「種類別」に牛乳と表示できるのは、生乳100%で加熱殺菌したものだけ

いろいろな牛乳の種類

ひと口に牛乳といっても、殺菌や加工過程の違いによってさまざまな種類があります。いろいろ飲み比べて、目的や好みの味で選んでみては？

無脂肪牛乳

生乳からほとんどの乳脂肪分を除いて0.5%未満にしたもの。タンパク質やカルシウムなどは「種類別」牛乳と同じ。

特別牛乳

優れた飼育環境や保健所が許可した特別な牛乳処理施設で生乳を処理・製造したもの。現在は全国で4社のみが製造。

加工乳

生乳に脱脂乳、脱脂粉乳、濃縮乳、クリーム、バターなどの乳製品を加えたもの。無脂乳固形分は「種類別」牛乳と同じ8.0%以上。

乳飲料

生乳や乳製品に、コーヒーや果汁または特定の栄養素などを加えたもの。乳固形分3.0%以上。

成分無調整牛乳

生乳を加熱殺菌したもので、成分を除去したり、水や添加物を混ぜたりしていないもの。無脂乳固形分8.0%以上、乳脂肪分3.0%以上

成分調整牛乳

原材料は生乳のみ。生乳から水分や乳脂肪分、ミネラルなどの一部を除去し、成分を調整したもの。無脂乳固形分は8.0%以上。

低脂肪牛乳

遠心分離などで生乳から乳脂肪分を除去し、0.5%以上1.5%以下にしたもの。タンパク質やカルシウムなどは「種類別」牛乳と同じ。



牛乳パックの上手な開け方

× これはNG!



2で指を入れて開けると注ぎ口が破れてしまううえ、細菌が注ぎ口に付着して牛乳が傷む原因になる。

3

注ぎ口を作る



親指と人差し指をパックの両端に当てて手前に引き、くちばしのような形にする。

2

反対側までしっかり開く



反対側の屋根につくところまで、しっかりと押しつけるのがポイント。

1

開け口から左右に開く



親指を奥まで差し込み、パックの屋根の部分を持って、左右に開く。

切り欠きって？



目の不自由な方のために、種類別「牛乳」の500ml、1000ml紙パックの最上部には切り欠き処理がされている。切り欠きの反対側に開け口があるので、パックを開けるときに役立つ。