

利用者のために

1 調査の目的

牛乳乳製品統計調査は、牛乳及び乳製品の生産、出荷及び在庫等に関する実態を明らかにし、畜産行政の資料を整備することを目的として実施した。

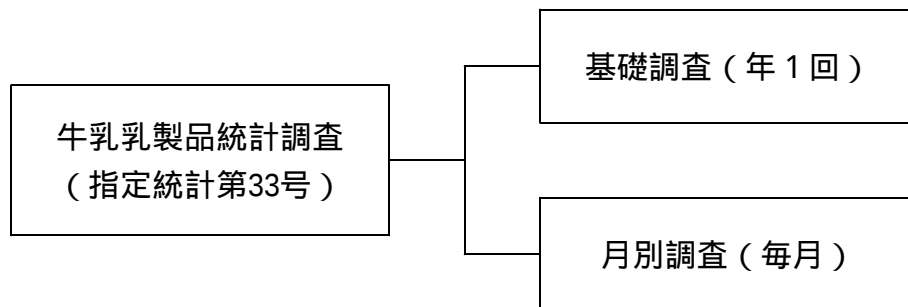
2 根拠法規

本調査は、統計法（昭和22年法律第18号）、牛乳乳製品統計調査規則（昭和46年農林省令第38号）及び牛乳乳製品統計調査規則の規定に基づき、農林水産大臣が定めるもの等を定める件（平成14年12月20日農林水産省告示第1885号）に基づき指定統計第33号として実施した。

3 調査機関

本調査は、農林水産省大臣官房統計部及び地方統計組織を通じて実施した。

4 調査の体系



5 調査の対象

全国の牛乳処理場及び乳製品工場

なお、乳製品工場のうち、アイスクリームのみを製造する工場で年間生産量が5万リットルに満たないものは除く。

6 調査対象数

(1) 基礎調査

全国の牛乳処理場及び乳製品工場を対象として調査した。

平成19年12月末日現在の調査対象数は699工場である。

(2) 月別調査

平成19年1月の調査対象数は422工場である。

なお、月別調査における調査対象数は、廃業や新設等の理由により変動することがある。

月別調査の調査対象は以下の基準により選定した。

ア 全国の乳製品工場

イ 前年（平成18年）の基礎調査結果における12月の県内・県外生産者及び県内・県外工場からの受乳量（以下「生乳受乳量」という。）が300トン以上の牛乳処理場

ウ 前年（平成18年）の基礎調査結果における12月の生乳受乳量が300トン未満の牛乳処理場のうち、県外から受乳している牛乳処理場及び飲用牛乳等を県外へ出荷している牛乳処理場

エ イ及びウの工場では12月の生乳受乳量が都道府県計の80％に満たないものについて、カバレッジが80％を超えるまでの牛乳処理場

7 調査期間

平成19年（1月～12月）の1年間を調査期間とし、基礎調査は12月末日現在、月別調査は毎月末日現在で実施した。

8 調査事項

(1) 基礎調査

経営組織及び常用従業者数、生乳の送受乳量及び用途別処理量、牛乳等の種類別生産量並びに飲用牛乳等の県外出荷の有無及び容器容量別生産量、乳製品の種類別生産量及び年末在庫量、生産能力

(2) 月別調査

生乳の集乳先別受乳量及び仕向け先別送乳量、生乳の用途別処理量、牛乳等の種類別生産量、飲用牛乳等の仕向け地域別送乳量、乳製品の種類別生産量

なお、平成18年12月に牛乳乳製品統計調査規則を一部改正し、平成19年1月分調査より以下の調査事項を追加した。

ア 生乳の用途別処理量

(ア) 乳製品向けの内訳として「チーズ向け」及び「クリーム等向け」

(イ) その他向けの内訳として「欠減」

イ 飲用牛乳等の種類別生産量

牛乳の内訳として「学校給食用」

ウ 乳製品の月末在庫量

9 調査方法

(1) 基礎調査

調査票を郵送で配付・回収する自計申告調査又は調査員による面接調査

(2) 月別調査

調査票を郵送で配付・回収する自計申告調査

10 集計方法

(1) 基礎調査

都道府県別の数値は、各都道府県の乳製品工場・牛乳処理場の調査結果を合計して算出し、全国計は都道府県ごとの計を合計して算出した。

(2) 月別調査

ア 「牛乳等向け処理量」、「牛乳等向けのうち、業務用向け処理量」、「欠減」、「牛乳生産量」、「牛乳のうち、業務用向け生産量」、「牛乳のうち、学校給食用生産量」、「加工乳・成分調整牛乳生産量」、「加工乳・成分調整牛乳のうち、業務用生産量」、「加工乳・成分調整牛乳のうち、成分調整牛乳生産量」、「乳飲料の生産量」、「はっ酵乳生産量」及び「乳酸菌飲料生産量」

各都道府県の計は、月別調査対象の結果をもとに調査対象以外の処理量（生

産量)を以下の方法により推定した。

〔調査対象以外の処理量(生産量)推定方法〕

調査対象以外の処理量(生産量) = 調査対象の処理量(生産量) × 推定係数
ただし、

$$\text{推定係数} = \frac{\text{調査対象以外の前年の基礎調査の処理量(生産量)}}{\text{調査対象の前年の基礎調査の処理量(生産量)}}$$

各都道府県の計 = 調査対象の調査値の合計 + 調査対象以外の推定値
全国計は、各都道府県の計を合計して算出した。

イ 上記ア以外の項目

各都道府県の計は、月別調査対象の調査結果を合計して算出し、全国計は各都道府県の計を合計して算出した。

ウ 乳製品工場・牛乳処理場の新設又は季節操業があった場合は、6の(2)に該当するものを調査対象とし、廃業又は操業期間の終了を持って調査中止とした。

11 目標(実績)精度

本調査においては、目標(実績)精度は設定していない。

12 用語の解説及び約束

本調査における牛乳及び乳製品の定義は、「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」(昭和26年厚生省令第52号)(以下「乳等省令」という)を基にしており、主要な品目の定義は次のとおりである。

生 乳	搾乳したままの人の手を加えない乳用牛の乳をいう。
飲 用 牛 乳 等	直接飲用に供する目的又はこれを原料とした食品の製造若しくは加工の用に供する目的で販売する牛乳、成分調整牛乳及び加工乳をいう。
牛 乳 等	飲用牛乳等に乳飲料、はっ酵乳及び乳酸菌飲料を加えたものを総称して牛乳等という。 乳等省令では、乳飲料、はっ酵乳及び乳酸菌飲料は乳製品に分類しているが、これらは製造過程及び施設が飲用牛乳等と同一または類似していること、また、流通も同一であることから、本調査では牛乳等として分類した。
牛 乳	生乳以外のものを混入することなく、直接飲用又はこれを原料とした食品の製造若しくは加工の用に供する目的で、乳等省令に定める成分規格並びに製造及び保存の方法の基準に沿って製造されたものをいう。 なお、脂肪調整のための脂肪乳を混入した場合は、加工乳となるのでここに含めない。

加 工 乳	生乳若しくは牛乳又はこれらを原料として製造した食品を加工したもの（成分調整牛乳を除く。）をいう。
成分調整牛乳	生乳から乳脂肪分その他の成分の一部を除去したものをいう。
乳 飲 料	生乳、牛乳、特別牛乳及びこれらを原料として製造した乳製品を主原料とした飲料で、乳及び乳製品以外のもの（ビタミン、カルシウム、果汁、コーヒーなど）を加えたものをいう。
は っ 酵 乳	生乳及び乳製品を原料として、これを乳酸菌または酵母ではっ酵させ、糊状または液状にしたものをいう。
乳 酸 菌 飲 料	生乳及び乳製品を原料として、これを乳酸菌又は酵母ではっ酵させ、糊状または液状にしたものを主原料として、これに水を加えて薄めた飲料をいう。
乳 製 品	れん乳、粉乳、バター、クリーム、チーズ及びアイスクリーム等をいい、当調査では加糖れん乳、無糖れん乳、脱脂加糖れん乳、全粉乳、調製粉乳、脱脂粉乳、バター、クリーム、チーズ及びアイスクリームに区分した。
全 粉 乳	生乳からほとんどすべての水分を除去して粉末状に乾燥したものをいう。加工乳や缶コーヒーなどの原料として使用される。
脱 脂 粉 乳	無脂肪乳からほとんどすべての水分を除去して粉末状に乾燥したものをいう。製菓、製パン、還元牛乳、アイスクリームなどの原料として使用される。
調 製 粉 乳	生乳又は乳製品に、乳幼児に必要な栄養素及び母乳の組成に類似させるために必要な栄養素を混和し、粉末状にしたものをいう。
バ タ ー	生乳から分離した乳脂肪（クリーム）をかき混ぜること（チャーニング）により脂肪を塊状に集め、これをさらに練り上げ（ワーキング）て成形したものをいう。 菓子原料等の業務用や家庭用として使用される。
ク リ ー ム	生乳から乳脂肪分以外の成分を除いたものをいう。 本調査では、製菓原料や家庭用として生産販売する目的で脂肪分離したものに限定し、脂肪分離（脂肪率45～50％）

チ ー ズ

した時点で生産量を把握し、脂肪率換算は行わない。

したがって、バター、チーズを製造する過程で製造されるクリーム及び飲用牛乳の脂肪調整用の抽出クリームは除外する。

なお、牛乳処理場であっても、クリームを生産する目的で脂肪分離を行った場合はクリームの生産量に計上する。

乳等省令では添加物を一切加えてはならないと定められており、植物油脂や乳化剤等を加えたものは除外する。

生乳及び生乳を原料とする製品を乳酸菌ではっ酵させ、又は、生乳に酵素を加えてできた凝乳から乳清（ホエイ）を除去したものをいう。

チーズはナチュラルチーズとプロセスチーズに大別され、ナチュラルチーズは、生乳、クリーム、低脂肪乳等を凝固させ熟成したものであり、その種類は400種以上あるといわれている。主なものとしてチェダー、ゴーダ（細菌による熟成）、カマンベール、ブルー（カビによる熟成）、クリーム、モッツアレラ（非熟成）などがある。

プロセスチーズは、一種または数種のナチュラルチーズを粉碎混合し、これに乳化剤等を加えて加熱、乳化、殺菌し、成形したものである。我が国で生産消費されるチーズの大部分をプロセスチーズが占めているが、原料用のナチュラルチーズはチェダーとゴーダがほとんどであり、その大部分が輸入されている。

本調査では、国内で生産されたナチュラルチーズ及びプロセスチーズのうち直接消費されるもののみを計上する。したがって、プロセスチーズ原料用ナチュラルチーズは除く。

直 接 消 費 用 ナチュラルチーズ

業務用（菓子原料用等）及び家庭用として直接販売されるナチュラルチーズをいう。

これには、カマンベールチーズ、カッテージチーズ、クリームチーズなどがある。

加 糖 れ ん 乳

生乳に16～17%のしょ糖を加えて2.5分の1の割合で濃縮したものをいう。製菓原料、アイスクリーム原料、家庭用として使用される。

無 糖 れ ん 乳

生乳を真空で約2.1分の1～2.5分の1の割合で濃縮し、均質操作を行い、缶詰充てん後、高圧滅菌したものをいう。

脱脂加糖れん乳

生乳の乳脂肪分を除去したものに16～17%のしょ糖を加えて2.5分の1の割合で濃縮したものをいう。製造方法は、

	原料乳から脂肪分を除去するほかは、加糖れん乳と同じである。
アイスクリーム	生乳又は乳製品にしょ糖、香料、乳化剤等を加えてかくはんしながら凍結させたもので、乳脂肪分 8 % 以上のハードアイスクリームを対象とする。
生乳の移出(入)量	工場・処理場が県外の生産者または工場・処理場から受乳した生乳量を移入量といい、生産者または工場・処理場が県外の工場・処理場へ送乳した生乳量を移出量という。 生乳の都道府県間の移出（入）量を把握することによって、都道府県別の生乳の生産量及び処理量を明らかにする。
生乳処理量	牛乳等及び乳製品を製造するために仕向けた生乳の量等をいう。
牛乳等向け	牛乳等に仕向けたものをいう。
業務用向け	牛乳等向けのうち、製菓用や飲料用等の食品原料用（製造・加工用）の牛乳、成分調整牛乳及び加工乳として仕向けたものをいう。
乳製品向け	生乳のまま乳製品に仕向けたものをいう。
チーズ向け	乳製品向けのうち、チーズを製造するために仕向けたものをいう。
クリーム等向け	乳製品向けのうち、クリーム、濃縮乳、脱脂濃縮乳を製造するために仕向けたものをいう。
その他向け	輸送や牛乳乳製品の製造行程で減耗したもの等をいう。 なお、自家飲用及び子牛のほ乳用等で処理したものもここに含める。
欠 減	その他向けのうち、輸送や牛乳乳製品の製造工程で減耗したものをいう。
乳製品工場	乳製品を製造する施設をいう。 ただし、アイスクリームのみを製造する工場は、年間製造量が 5 万リットル以上の工場を対象とする。
牛乳処理場	生乳又は牛乳を処理して牛乳等を製造する施設であって乳製品工場以外のものをいう。

13 統計表の見方等

(1) 統計表の地域区分

全国農業地域及び地方農政局の区分は、次のとおりである。

ア 全国農業地域

区 分	所属都道府県名
北海道	北海道
東北	青森、岩手、宮城、秋田、山形、福島
北陸	新潟、富山、石川、福井
関東	茨城、栃木、群馬、埼玉、千葉、東京、神奈川
東海	山梨、長野
近畿	岐阜、静岡、愛知、三重
中国	滋賀、京都、大阪、兵庫、奈良、和歌山
四国	鳥取、島根、岡山、広島、山口
九州	徳島、香川、愛媛、高知
沖縄	福岡、佐賀、長崎、熊本、大分、宮崎、鹿児島 沖縄

イ 地方農政局

区 分	所属都道府県名
東北農政局 関東農政局	上記のアの東北に同じ 茨城、栃木、群馬、埼玉、千葉、東京、神奈川、山梨、長野、 静岡
北陸農政局 東海農政局	上記のアの北陸に同じ 岐阜、愛知、三重
近畿農政局 中国四国農政局	上記のアの近畿に同じ 鳥取、島根、岡山、広島、山口、徳島、香川、愛媛、高知
九州農政局	上記のアの九州に同じ

(2) 統計数値については、表示単位未満を四捨五入しているため、計と内訳が一致しないものがある。(図表を含む。)

(3) 統計表に用いた記号

統計表に用いた記号は次のとおりである。

「 - 」・・・事実のないもの

「 ... 」・・・事実不詳又は調査を欠くもの

「 0.0 」・・・単位に満たないもの(例：0.04% → 0.0%)

「 」・・・負数又は減少したもの

「 x 」・・・個人、法人又はその他の団体の個々の秘密に属する事項を秘匿するため、統計数値を公表しないもの

- (4) 本統計の累年データは農林水産省ホームページの中の農林水産統計情報総合データベースに掲載している。

【<http://www.tdb.maff.go.jp/toukei/toukei>】

14 問い合わせ先

農林水産省大臣官房統計部

生産流通消費統計課消費統計室 食品産業動向班

電話 (代表) 03(3502)8111 内線3717

(直通) 03(3591)0783