

利用者のために

[牛乳乳製品統計調査]

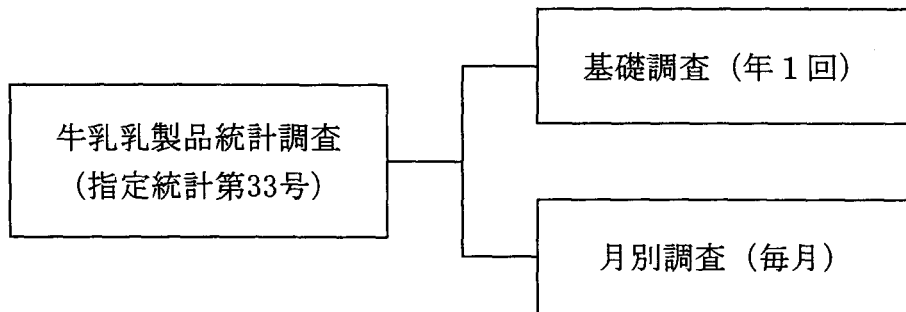
1 調査の目的

牛乳乳製品統計調査は、牛乳及び乳製品の生産に関する実態を明らかにし、畜産行政の基礎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）及び平成14年12月20日農林水産省告示第1885号（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）に基づき指定統計第33号として実施した。

3 調査の体系



4 調査の対象

(1) 基礎調査

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。

(2) 月別調査

全国の乳製品工場及び県内生乳受乳量の95%以上をカバーする牛乳処理場

5 調査期間

平成15年（1月～12月）の1年間を調査期間とし、月別調査は毎月末日現在、基礎調査は12月末日現在で実施した。

6 調査組織

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。

7 調査方法

(1) 基礎調査

牛乳乳製品基礎調査員又は職員による面接調査

(2) 月別調査

牛乳出荷量調査員及び乳製品調査員による面接調査

8 調査事項

(1) 基礎調査

経営組織、機械及び設備の状況、生乳の送受乳量と用途別処理量、飲用牛乳等の種類別生産量と県外出荷の有無及び乳製品の種類別生産量

(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、飲用牛乳等の種類別生産量及び乳製品の種類別生産量

(3) 平成16年3月に牛乳乳製品統計調査規則を改正し調査項目を変更したため、基礎調査（平成15年12月31日現在）については、変更後の調査項目に基づき調査を実施した。

[牛乳乳製品統計調査（補完調査）]

1 調査の目的

牛乳乳製品統計調査（補完調査）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。）の改正に伴い定められた牛乳乳製品統計調査規則の一部を改正する省令（平成16年農林水産省令第19号）により、新たに把握することとなった食品の製造又は加工用に販売される牛乳及び加工乳並びに成分調整牛乳の生産量等について、前年との対比を行うために必要なデータを補完して把握することを目的として実施した。

2 根拠法規

本調査は、統計報告調整法（昭和27年法律第148号）第4条の規定に基づく総務大臣の承認を受けた統計報告として実施した。

3 調査の対象

平成16年4月分の月別調査の調査客体である牛乳処理場及び乳製品工場

4 調査期間

平成15年4月1日から平成16年3月31日までの期間を対象として平成16年5月上旬に実施した。

5 調査組織

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。

6 調査方法

牛乳出荷量補完調査員による面接調査

7 調査事項

生乳の用途別処理量及び飲用牛乳等の種類別生産量

8 用語の定義の変更及び調査項目の追加

(1) 用語の定義の変更

ア 「牛乳」及び「加工乳」

「牛乳」及び「加工乳」の定義について、直接飲用に供されるものだけでなく「業務用」（製菓用、飲料用等の製造又は加工用に販売されるもの）も含めた定義に変更した。これに伴い「飲用牛乳」を「飲用牛乳等」に、「飲用牛乳等」を「牛乳等」に改称した。

イ 「成分調整牛乳」

これまで加工乳として把握していた成分調整牛乳を加工乳と区別して把握

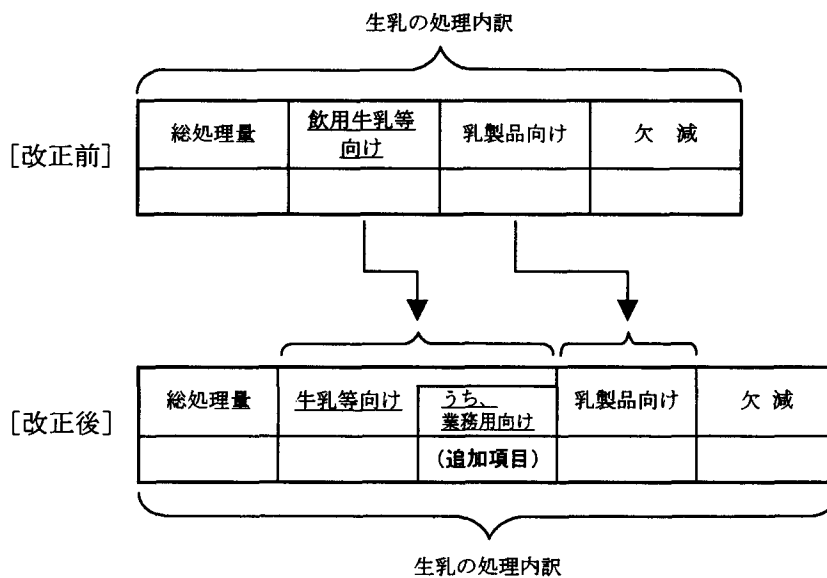
するため、「成分調整牛乳」の定義を新設した。

(2) 調査項目の追加

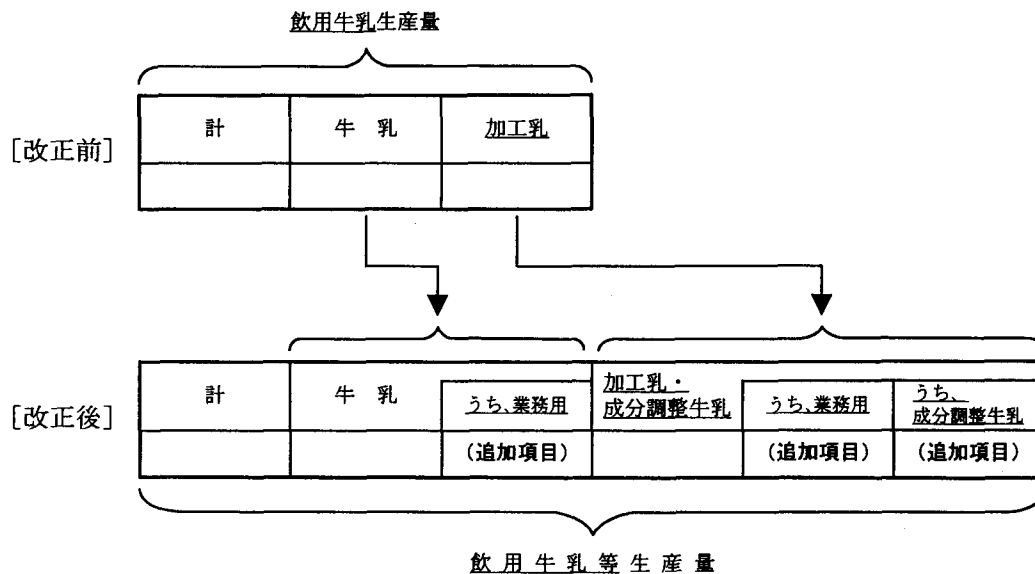
ア 生乳の処理内訳として「牛乳等向け」、「乳製品向け」を把握しているが、牛乳等向けのうち数として「うち、業務用向け」を追加した。

イ 飲用牛乳等生産量として「牛乳」、「加工乳」を把握していたが、牛乳のうち数として「うち、業務用」を追加し、「加工乳」を「加工乳・成分調整牛乳」に改称し、そのうち数として「うち、業務用」及び「うち、成分調整牛乳」を追加した。

< 処理量 >



< 生産量 >



[用語の定義]

本調査における牛乳及び乳製品の定義は乳等省令を基にしており、主要な品目の定義は次のとおりである。

なお、定義を変更した用語について、2に変更後の用語の定義を掲載した。

1 規則改正前の用語の定義（月別調査における用語の定義）

飲用牛乳

牛乳と加工乳をいい、一般的に市乳といわれている。
牛乳と加工乳は成分的に類似したものであり、流通・消費の過程でこれを一体的にとらえる場合が多いので両者を総称して飲用牛乳として分類した。

飲用牛乳等

飲用牛乳（牛乳、加工乳）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飲用牛乳等という。
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飲用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、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等は加工乳となるのでここに含めない。

加工乳

生乳、脂肪乳、全粉乳、脂肪粉乳等の乳又は乳製品のみを原料とし、水以外の他物を混入しないで製造したもので、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。

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、これを乳酸菌また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。

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。

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。

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。

脱 脂 粉 乳

生乳乳脂肪分を除去したもの（脱脂乳）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。

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%）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。

チ ー ズ

生乳及び生乳を原料とする製品を乳酸菌ではつ酵させたもの、または、生乳に酵素を加えてできた凝乳から乳しょう（ホエー）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、部分脱脂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、モザレラ（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砕混合し、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。

アイスクリーム

生乳又は乳製品にしよ糖、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した。

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。

生乳処理量

飲用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。

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。

飲用牛乳等向け

牛乳、加工乳、乳飲料、はっ酵乳及び乳酸菌飲料の飲用に仕向けたものをいう。

はっ酵乳及び乳酸菌飲料の製造に際し、生乳を脱脂乳とクリームに分離し脱脂乳を使用する場合は、飲用牛乳等向けに含めず乳製品向けに含める。

乳製品向け

生乳のまま乳製品に仕向けたもののほか、飲用牛乳等以外の加工用に仕向けたものをいう。

その他向け

輸送や処理の過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。

2 規則改正後の用語の定義（基礎調査及び補完調査における用語の定義）

（下線の部分は改正部分）

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等は、加工乳となるのでここに含めない。

加工乳

生乳、脂肪乳、全粉乳、脂肪粉乳等の乳又は乳製品のみを原料とし、水以外の他物を混入しないで製造したもので、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（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。

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、成分調整牛乳及び加工乳のうち、直接飲用に仕向けられたものを除き、製菓用や飲料用等の食品原料用（製造・加工用）として仕向けたものをいう。

[利用上の注意]

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。

全国農業地域	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
東山	山梨、長野
東海	岐阜、静岡、愛知、三重
近畿	滋賀、京都、大阪、兵庫、奈良、和歌山
中国	鳥取、島根、岡山、広島、山口
四国	徳島、香川、愛媛、高知
九州	福岡、佐賀、長崎、熊本、大分、宮崎、鹿児島
沖縄	沖縄
関東農政局	茨城、栃木、群馬、埼玉、千葉、東京、神奈川、山梨、長野、静岡
東海農政局	岐阜、愛知、三重
中国四国農政局	鳥取、島根、岡山、広島、山口、徳島、香川、愛媛、高知

注：東北農政局、北陸農政局、近畿農政局及び九州農政局の各地方農政局管内の所属府県は、全国農業地域の所属府県と同じである。

2 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
- 「 X 」 秘密保護上統計数値を公表しないもの

3 連絡先

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2888
 (直通) 03(3591)0783