

# 月刊東乳商

第477号

発行所  
 東京都牛乳商業組合  
 広報部 〒101-0038  
 東京都千代田区神田  
 美倉町12三恵ビル5F  
 ☎ (5295) 3721(代表)  
 FAX (5295) 3724

●東京都牛乳商業組合 平成18年10月20日

毎月20日発行・定価1部150円 1年1800円(郵便料共)(昭和47年2月22日第3種郵便物認可)

乳製品販売顧客管理コンピュータシステム

## 市乳くん

宅配/卸・ハンディ・本店間・LAN・EOS・顧客管理

【資料請求はこちらから】>>>> 0120-5959-92  
 株式会社 オシカワシステム <http://www.oskw.jp>

### 牛乳不当評価への反論

#### 仁木良哉教授講演 聴講者多数出席

10/11 大手町 J Aホールで公開シンポジウム開催

酪農学園大学(大谷俊昭学長)は10月11日千代田区大手町のJAホールで、連続公開シンポジウム「ミルクと酪農の真実と未来」を開催した。会場には乳業関係者が多数出席した。講演では、同大学の仁木良哉客員教授(北大名誉教授)が、「ミルクの科学」牛乳の正当な評価」と題して牛乳を不当評価する出版本に反論する形で科学的な根拠を基に講演し、また、石井智美食品科学科助教は、「牛乳・乳製品は優れた食品」その文化と現代生活」と題して海外や日本における牛乳乳製品の歴史や利用方法等について講演した。その後、出席者との討論会(質疑応答)が行われ、質問が相次ぎ牛乳有害説を出した著者への反論について関心の高さが伺えた。その反論講演の概要を紹介する。



がとできる凝固物を電子顕微鏡で調べている。1万倍でカゼインの凝固物を見ると、中は隙間だらけで、消化酵素は自由に出入りできるのです。著者は内視鏡を信じ過ぎて、肉眼に近い倍率で凝固物を見てベタベタしているということだけ言っている。(2)「牛乳を摂ると骨粗鬆症になる」牛乳中のカルシウムは吸収率が良い

講演する仁木良哉(にき・りょうや)酪農学園大学客員教授(北大名誉教授)は「最近、アメリカの外科医・新谷弘実さんが書いた『病気になる生きた方』という本がベストセラーになっていくが牛乳の記述はまったくデタラメだ。科学的な検証がなされていない。データや文献の出所も明らかにしていないと厳しく批判した。

不当な評価への反論 (1)「牛乳タンパク質は消化が悪い」

牛乳タンパク質は消化が良い。消化が良いか悪いかは、酵素の働きがポイントになる。牛乳のタンパク質は80%がカゼイン、20%が乳清タンパク質で構成されている。著者は、カゼインは消化されにくいと言っているが、これは逆で、カゼインは最も消化されやすい食品タンパク質の代表である。

著者はまた、胃を内視鏡で見て牛乳は消化管に入ってベタベタ固まって消化が悪いと、非常に感覚的な言い方をしている。私はこの10年間、牛乳のpHが下

た「さびた脂肪」という考えは認められない。(4)「市販の牛乳を飲ませると仔牛が死ぬ」↓初乳と牛乳の違いを知らない著者

著者がまったく牛乳のことを知らないという典型的な記述だ。乳牛は仔牛が病気になるという、分娩直後の初乳を通して免疫物質を仔牛に与える。人間の子どもは、子宮で胎盤を通して免疫グロブリンをもらうので、母乳にはこの免疫物質が少ないが、乳牛は仔牛にミルクを通して免疫グロブリンを与えるため、酪農家は生まれた仔牛に初乳を必ず与える。そうすれば子供は病気になるかかりにくくなるが、この著者はそれを知らないのだ。少しでも初乳と市販の牛乳は違うんだ、特に初乳は免疫力があつて、市販の牛乳と成分が全く違うんだということを知っていれば、こういうことは書けなかったはず。(5)「牛乳は仔牛のためのもの、人間が飲むのは摂理に反する」牛乳は非常に優れた食品

東京地区限定 低価格普及版新発売!

牛乳販売店専用システム 価値段なんと

リース価格 5年(60ヶ月) 月額 9,800円 (消費税別)

「ミルクマンエース」 50万円!

備 内・外・イン・フ・メ・シ・ン・サ・ビ・ス (パソコン・レーザープリンタ等ハード込)

お問い合わせはこちら 0120-661-433

◆システム導入から請求書/領収書発行までサポート!  
 ◆口座引き落とし機能付きの完全版へアップグレードも特別割引!

た食品であることがわかる。また、私達は毎日、食物を食べなければ生きていけない。牛乳の利用も、その一環だと私は考える。そうであるなら、仔牛のものである牛乳を飲むのは摂

### 東乳商9月、10月度 定例常務理事会開催

定例常務理事会を9月13日(水)と10月13日に開催した。東乳商常務理事会は正副理事長、常務理事および委員で構成。

- 9月度の主な議案
1. 乳業界全般報告(全乳連関連含む)
  2. 事業計画進捗状況報告
  3. スーパー牛乳価格調査
  4. 牛乳価格適正化協議会の報告
  5. 杉並休眠支店再立ち上げの経過と予定
  6. 組織再編
  7. ホームページ開設
  8. 18年度の研修会

### 杉並支部再建 9月20日城西ブロック会議開催

杉並支部再建は、いよいよ仕上げの段階にきた。7月19日の杉並区内販売店有志による会合で再立ち上げが大筋で合意できたのを受けて、川井邦伸城西ブロック長の呼びかけで、9月20日(水)に杉並再建会合を兼ねた城西ブロック会が開催され、杉並、新宿および中野から二十数名が出席した。本部からも渡邊理事長、広川副理事長が出席した。

は力である。組織は人の体と同じで指先まで血が通わないと機能しない。」と支部およびブロックの結束を訴えた。広川副理事長は「牛乳を悪者扱いする本が最近ベストセラーになっていくが、中身はかなりの加減な内容だ。業界をあげて反撃が必要だ」と述べた。渡邊理事長は、スーパーの牛乳安売り問題に対応するため牛乳価格適正化協議会を設置したこと、ホームページ開設準備中で12月には稼働すること、組織再編を常務理事会で議論中で近々理事支部

川井邦伸城西ブロック長は「杉並の支部活動再開で城南ブロックも大きな力が加わった、団結

考えて、フードファイブに乗りこえなく、牛乳・乳製品に対する正しい評価をしていただき、健康の維持のために優れた食品である牛乳を有効に利用していただきたい。

10月度の主な議案

1. 乳業界全般報告
2. 事業計画進捗状況報告
3. 杉並支部立ち上げ及び役員選出報告
4. 組織再編案審議及び理事支部長会上程
5. 定款変更
6. ホームページ開設の中間報告
7. 研修会(10/25)の講師
8. その他

10月12日 杉並支部長、理事、総代を選出

さらに10月12日(木)、次の方々が東乳商杉並支部の役員に決定した。

支部長 吉田 亨氏(コーシン)

理事 鈴木 邦男氏(明治)

総代 秋山 芳氏(森永)

佐藤 政幸氏(メグ)



東乳商 支部長・理事の方々へ

### 理事支部長会開催

10月25日、理事支部長会を下記により開催します。支部長・理事の方はご出席をお願いします。出席の際、お手元に届いている議案書を持参ください。招集通知書と議案書は既に送付済みです。

記

日時 10月25日(水) 午後5時30分

場所 東京都しごとセンター5F 第2セミナー室

議案 組織再編について

最寄駅

JR中央線飯田橋駅東口 徒歩7分

JR中央線水道橋駅西口 徒歩7分

地下鉄飯田橋駅(東西線 出口A5、有楽町線・南北線・大江戸線出口A2) 徒歩7分

地下鉄九段下駅(東西線出口7、半蔵門線・新宿線出口3) 徒歩10分

# 改善協版

平成18年度

## 牛乳販売店 優良事例都審査会実施



メイトー牛乳  
村山東部牛乳  
販売店永瀬年  
夫氏二店の参  
加であった。  
因みに昨年度  
は四店であっ  
た。

審査委員は  
村田会長以下  
原田副会長、  
河野副会長、  
依田副会長、

平成十八年十月四日  
(水) 十五時半より十七  
時まで東京御茶ノ水ホ  
テル聚楽において、平  
成十八年度優良事例都  
審査会が行われた。  
参加店は明治・とご  
しぎんぎの牛乳屋(旬)ナル  
セ商店成瀬雄一氏、及び  
佐藤副会長、渡辺副会  
長、関根理事、長谷川  
理事、牛尾田理事の方々  
で会員のご出席で行わ  
れた。  
審査は各店ごとに提  
出された調査書にもと  
づき慎重に審査を行っ  
た結果、メイトー牛乳  
村山東部牛乳販売店永  
瀬年夫氏が都の優良店  
として選出され東京都  
の代表となった。この  
後、同店におかれては  
十月十二日(木)の関  
東ブロック予備審査に  
都代表として参加する  
こととなります。  
関東甲信越ブロック  
予備審査は、同じく東  
京御茶ノ水ホテル聚楽  
においてブロック予備  
審査委員会の経営専門  
家委員を委嘱されてい  
る佐藤卓先生、並びに  
村田ブロック長以下九  
地域の流会協会長の出  
席を得て十地域の参加  
店を対象に審査が行わ  
れる。  
そしてこの中から三  
店が本審査に推薦され  
て、佐藤先生の臨店調  
査にもとづいて十一月  
に最終審査が行われ、  
関東ブロック代表二店  
が来年一月の全国大会  
に臨む事になります。



# 都普協版

平成18年度

## 牛乳・乳製品利用料理コンクール

東京都代表に

小野先哉さん

(立川市 学生)

九月三十日、東京栄養食糧専門学校(世田谷区池尻)において東京都大会が開催されました。



牛乳・バター・生クリーム・スキムミルク(脱脂粉乳)、それぞれの使用量に基準を設けて毎日飲む牛乳に加えて、ひと手間かけたカルシウムたっぷりの料理や、菓子・デザートなど、育ち盛りの子供からお年寄りまで美味しく食べてもらえるオリジナル・アイデア料理という事で実施しました。  
今回は、九一人から九九点の応募があり、書類審査に合格した一〇作品について調理実演審査を行いました。  
当日は、午前一〇時三〇分から小笠原会長の「全国大会を目指して頑張ってください。調理器具、火力など普段家庭で使用している

のと異なりますが、十分に力を発揮してください」との挨拶がありました。  
次いで、福井英記審査委員長から、「選ばれた一〇作品はレシピから見ても十分美味しいものだということ、でビックアップされたものです。素晴らしい料理が並び、素晴らしい料理が並び、この挨拶の後審査関係者の紹介及びコンクール実施上の諸注意があり、特に、最近の傾向として、料理などによっては事前準備や冷却時間を要するものがあり、その取り扱いが曖昧になっているので、「調理は必ず全て一時間以内でお願いします」との話があり、調理にはいりました。  
本来の、どこでも入手できる材料で、簡単に作られる内容が良く分かる名前のオリジナル料理を念頭に入れて、調理手順、所要時間及び作品の試食等を経て総合的に審査が行われました。  
審査基準による①獨創性(アイデアの斬新さ)②味覚(美味しさ)③普及性(材料の入手・料理のしやすさ・アレンジができる)④利用性(牛乳乳製品の使用量)⑤総合(栄養バランス・安全性・適量性・楽しさ)など総合評価の結果、最優秀賞に「リンゴのスイーツグラタン」立川市在住の小野先哉さん(18歳・学生)の作品がリンゴでグラタン

を作るアイデアもさることながら、なによりも子供から老人に好まれるであろうということ選ばれました。  
小野さんは十一月十二日、東京都豊島区・武蔵野調理師専門学校で開かれる全国大会に出場します。  
最後に、メーカーを代表して明治乳業株式会社の黒川真悟課長及び東京都牛乳商業組合渡辺佳三郎理事長から、今乳業界を挙げて「3-A-Day」事業を展開している。いろんな料理に牛乳乳製品の特徴を活かし、日々の食事を美味しく健康に豊かな食生活を送られることを望みます。」と挨拶され閉会となりました。

### 東京都最優秀賞 小野先哉さんの作品 「リンゴの スイーツグラタン」



- 材料(4人分)
- リンゴ 4個
- (A)リンゴの器を煮るシロップ  
砂糖：40g、80g(適度な甘さのため)、水：適量、レモン：10g。
- (B)リンゴの果肉のシロップ  
砂糖：20g、水：適量。
- (C)ホワイトソース牛乳：300ml、生クリーム：70ml、薄力粉：30g、バター(有塩)：30g、塩胡椒：適量。
- マカロニ(シェル型)70g

- 塩：適量
  - サラダ油：10ml
  - モッツァレラチーズ：10g
  - マシュマロ(ブルーベリー)：70g
- ◎作り方
- ①お湯を沸かし塩を加えてマカロニを茹でる。茹でたマカロニにサラダ油をからめておく。
  - ②リンゴの上部を切り、中身をボールの中に抜き、器を作る。器にラップをかける。
  - ③くり抜いたリンゴの果肉は種などを取り除き、スライスして鍋に入れ、砂糖と水を加えてキッチンシートで落とし蓋をし、弱火から中火で柔らかくなるまで煮る。
  - ④別の鍋にAを入れ、弱火でシロップを作り、リンゴの器を入れ5〜10分間煮る。煮たリンゴの器は鉄板に取り出しておく。
  - ⑤熱した鍋でバターを溶かし、薄力粉を加え混ぜる。牛乳、生クリームを加えて弱火のまま木べらですりつけるように溶かしていき、塩、胡椒を味を整えてホワイトソースを作る。
  - ⑥鉄板に取り出したリンゴの容器にホワイトソースを約1/4位入れて、マカロニ、ホワイトソース、リンゴ、ホワイトソースの順にいれて、マシュマロを軽く押し込み、上にモッツァレラチーズを乗せて、200℃に熱しておいたオーブンで4〜6分焼く。
- ◎ポイント
- 料理のメインにもなれる料理グラタンをリンゴやマシュマロ、ホワイトソースを調節することによって甘めに仕上げることができ、軽いデザートのような感覚で食べることができるとリンゴの果肉のかわりに他の果物やジャムと変えることも可能なこと。