

# 謹賀新年 丑年「牛」クイズ

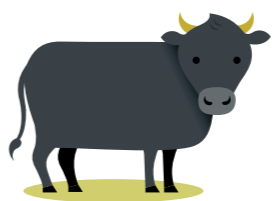
新年明けましておめでとーございます。

今年の干支（えと）は丑（うし）。牛にちなんだクイズをお楽しみください。

Q1

日本で飼育されている乳牛と肉牛の頭数はどっちが多い？

- 乳牛
- 肉牛



Q2

日本の都道府県で一番、生乳の生産量が多いのはどこ？

- 北海道
- 熊本県



Q3

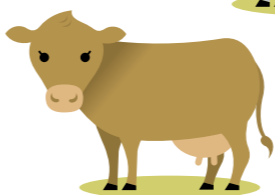
牛乳のおいしい季節は？

- 夏
- 冬

Q4

日本で一番多い乳牛の種類は？

- ホルスタイン種
- ジャージー種



Q5

無脂肪乳の脂肪分は0%である。

- ○
- ×

Q6

日本の牛乳輸入量の割合はどのくらい？

- 0%
- 20%
- 50%

Q7

日本で牛乳が発売された当時はどんな容器だった？

- ガラス瓶
- ブリキ缶
- 紙パック



Q8

牛乳を温めるときは電子レンジで加熱した方が栄養素が多くとれる。

- ○
- ×



Q9

日本でアイスクリームが食べられ始めたのはいつから？

- 平安時代
- 明治時代



Q10

チーズには2種類ある。ナチュラルチーズともう一つは？

- プロセスチーズ
- カマンベールチーズ
- クリームチーズ

## 解答

A1 肉牛  
日本で飼育されている乳牛は135万2000頭、肉牛は255万5000頭と肉牛の方が多いためです(2019年)。乳牛は雌のみのため、乳牛から生まれた雄は肉牛として飼育されていることも、肉牛の方が多い理由の一つといわれています。

A2 北海道  
北海道は生乳の生産量が404万t(2019年)で日本一！生乳とは搾ったばかりの乳のことで、牛乳は生乳を殺菌した飲用乳です。日本で生産される生乳は731万tにも上ります。北海道で生産された生乳は、牛乳以外にもチーズやヨーグルトなどの加工品になります。

A3 冬  
牛は気候や温度、湿度などの環境の変化を受けます。乳牛の故郷は寒冷地であるため寒さには強く、冬に餌をたくさん食べて体に脂肪を付けます。冬の牛乳は脂肪分が高く濃厚な味がして一番おいしいといわれます。夏は餌を食べる量が減るため脂肪分が少なくなるといわれ、さっぱりとした口当たりです。

A4 ホルスタイン種  
白黒のぶち模様のある牛がホルスタイン種です。日本で飼育されている乳牛の99%以上を占めています。ホルスタイン種の次に多いのはジャージー種。ホルスタイン種と比較してとれる乳量は少ないですが、乳脂肪分は高く濃厚な味です。

A5 ×  
脂肪分が0・5%未満の場合に無脂肪乳といい、脂肪分は0%ではありません。低脂肪乳は脂肪分が0・5%以上1・5%以下で生乳から成分(水分、脂肪分など)の一部を除去した物です。牛乳は生乳100%かつ成分無調整の物をいいます。

A6 0%  
牛乳は自給率が100%の食材です。つまり、日本で販売されている飲用の牛乳は全て国産。牛乳は生鮮食品なので輸入に頼ることが難しいのですが、チーズなどの乳製品を含めても自給率は60%以上と他の食材と比較して高いのです。

A7 ブリキ缶  
日本で牛乳が一般的に発売されるようになったのは明治初めの頃。大型のブリキ缶で運んだ牛乳をひしゃくですくって5勺(90ml)ずつ量り売りしていました。1888(明治21)年に衛生的なガラス瓶が用いられるようになり、紙パックで販売されるようになったのは1956(昭和31)年になってからです。

A8 ×  
牛乳に含まれる栄養素であるタンパク質、ビタミンAなどは加熱に強い栄養素ですが、電子レンジで加熱すると急激に温度が上昇するため、ビタミンB12の量が半減してしまいます。牛乳を温めるときは鍋に入れて、ゆっくり加熱すれば栄養を損失しにくいのです。

A9 明治時代  
平安時代に「削り氷」という氷菓が記録されていますが、アイスクリームが食べられ始めたのは明治時代になってから。1869(明治2)年に町田房蔵が横浜の馬車道で日本初の「アイスクリン屋」を始めました。当初は高価でしたが、1921(大正10)年にアイスクリーム製造専門の工場ができ、多くの人が買える価格になりました。

A10 プロセスチーズ  
ナチュラルチーズは生乳から水分を除き、10倍に濃縮して発酵熟成させて作ります。カマンベールチーズやクリームチーズなどはナチュラルチーズの一種。一方プロセスチーズは、ナチュラルチーズを加熱してスライスチーズなどいろいろな形に加工した製品です。