

2020年3月22日

(株)酪農乳業速報の3月18日、3月23日付記事内、  
アルコール検査に関する記述への抗議文

業界専門誌として不適切な取材、裏付けのない「想像、仮想」を掲載しています。

株式会社酪農乳業速報の発行する、酪農スピードニュース 2020年3月18日、1枚目、4段落目から、

『酪農家が受乳を拒否されるようになったのは、都府県の乳業メーカーが10月、風味異常で牛乳の自主回収を余儀なくされてから顕著になった。その牛乳には、MMJから購入した北海道産の生乳が使用されていた。複数の関係者によると、MMJはその後、異常乳かどうかを調べるアルコール検査を強化。通常は乳等省令の基準に従い、生乳とアルコールを1対1の割合で混合して凝固物の有無を確認するが、これを1対3に引き上げた。アルコール濃度も70%から77%に高めた。この結果、基準をクリアしていないとして、受乳を拒否される酪農家が続出した。しかし専門家によると、1対3の割合で、しかもアルコール濃度もこれだけ高ければ、「問題ない生乳も含め、ほとんど引っかかる」のが実態。』

と書かれています。更に、

日刊酪農乳業速報 2020年3月23日2ページ目、「解説・MMJ出荷農家の生乳廃棄と改正畜安法」3段落目、4行目から、『しかし、品質問題なら同社が行う生乳検査体制はどうか。アルコール検査を乳等省令の生乳1対アルコール1ではなく1対3にしたのは公正と言えるのか、』という記述があります。

これらの記事に関して、事実と異なる部分があるだけでなく、明らかに見識不足・未熟な取材によるものと思われる点があるため、弊社として下記の通り抗議するとともに訂正を求めます。

◇アルコール検査基準の制定時期

まず、都府県の乳業メーカーで風味異常が発生、回収開始したのは9月30日です。(当該生乳の納品も9月)

アルコール検査で陽性となり受入先乳業の受入検査で返品となったのは12月13日です(弊社HP 3月18日掲載抗議文内で既報)。

MMJがアルコール検査を統一的な基準として3対1としたのは2015年9月です。

ですから、2019年度の取引開始の際に、酪農家と調印した契約書には既にアルコール検査は3対1で行うことが明記されています。

「風味異常の事故後に1対3に引き上げた。」との記事内の記述は違います。

#### ◇乳等省令と現代の品質基準の乖離

次に、「通常は乳等省令の基準に従い、」との記述がありますが、昭和26年(1951年)、69年前に制定され、以降変更されていない、乳等省令とは下記のような基準です。

#### 生乳の規格

細菌数（直接個体検鏡法で1mlあたり）400万以下

#### 牛乳の成分規格

無脂乳固形分 8.0%以上

乳脂肪分 3.0%以上

当時は酪農家に未だ牛乳の冷却装置がない時代でした。

今どき、細菌数が400万/mlある生乳を受け入れる乳業があるでしょうか。

スーパーで「牛乳」として売られているもので、脂肪3%のものがあるでしょうか。

商業的には、既に乳等省令の基準ではなく、各乳業の自社基準が受入基準となっています。

それはどれも乳等省令の基準よりも高いレベルのものです。

アルコール検査の基準に関しても同様のことが言えます。

昭和26年当時、北海道から生乳が都府県に移送されることはありませんでした。想定もされていなかったのではないのでしょうか。

アルコール検査はコールドチェーンのない時代、主に鮮度をみるものとして用いられていました。現在は、鮮度だけでなく、乳牛の健康状態、飼養管理に起因して陽性となる（低酸度二等乳）ことがわかっています。陽性乳は加熱耐性等に影響することもあり、乳業では受入拒否となります。

1対1で陰性となることは、乳業での使用時（殺菌直前）に最低限クリアすべき基準であり、生乳の乳業ストレージ内での経時変化を担保するため、都府県の乳業では2対1や、3対1で受入検査をするところが多いです。

MMJでも2015年当時3対1の比率でアルコール検査を実施するにあたり、指定団体において道外輸送主体の道東の生乳検査は、移送時間(2日以上)を考え3対1で実施されていると専門家、酪農組織に確認しています。

北海道から都府県への生乳輸送を開始した際、アルコール検査について調査しました。その結果、受け入れ先乳業の最も厳しい基準が3対1であったため、弊社の基準を3対1と決めました。

記事内の「通常」がどこまでの範囲を調査されてのことかは存じませんが、この機会に、全国各地の全乳業の受入自社基準を調査されてはいかがでしょうか。

#### ◇アルコール濃度、検査実施基準と方法

次にアルコール検査に使用するアルコール濃度ですが、2015年にMMJ統一基準を設ける際、70%エタノールの安定的な入手方法を検討しました。

70%エタノールは当時から調べた限り、ぴったりの濃度の市販品がありませんでした。

複数の専門家に相談し、高濃度からの調製も検討しましたが、揮発しやすいことを考えると、検査の都度調製が必要です。検査室では可能ですが、酪農家の庭先検査に使用するため、酪農家自ら毎回調製をするのは難しいとの結論になりました。

そこで、最も求めるものに近いとして推奨されたのが、現在MMJで採用している「NK75」という市販品です。

これは規格書によると：エタノール含量 65.9～69.9 で、比重換算すると 73.3～77 度となります。2015年の導入ですので、記事内の「アルコール濃度も70%から77%に高めた。」との記述は事実と反します。

開封後揮発による度数低下もあるため、2019年12月13日出荷分が受入不可となった（乳業検査室では70%エタノールが使用されています）後の検査では、酒精計での度数確認を行いながら検査を実施しました。

このとき、NK75の使用継続か、70%調製について改めて十勝ミルクカンパニーの皆様と協議、検討していただきましたが、やはり品質への信頼を得るための検査であることが考慮され、確実で全戸統一可能な方法としてNK75の使用継続という結論をいただいております。

NK75導入後、2015年から4年間、2019年12月13日の事故までは、少なくとも弊社の取り扱い生乳では、アルコール検査による事故は起きていませんので、「問題ない生乳も含め、ほとんど引っかかる」という専門家？の方の弁もいかなものかと思えます。指定団体の取り扱う生乳の品質に対し誤解を招く表現ではないでしょうか。

◇契約書上の信義則

最後に、「アルコール検査を乳等省令の生乳1対アルコール1ではなく1対3にしたのは公正と言えるのか、」という疑問に対しては「契約上、合意」したことであるとお答えします。2015年当時の契約農家には検査方法の変更を案内し、それ以降の契約農家には都度契約時説明しています。

取引契約書に判を押すかどうかは、MMJと酪農家はまったく対等の立場で、お互いの経営判断によって決断します。

乳質基準の、他の項目についても、例えばMMJは乳脂肪3.6%を基準としています。これは他より高い基準かもしれませんが、すべてご説明した上で、合意した場合のみ契約に至ります。

酪農乳業速報は一番の業界紙として、ほとんどの業界の方が目にするものであるため、上記の訂正を要求するとともに、正しい見識と、事実をよく確認し取材なさってから記事にすることを要求します。

株式会社 MMJ  
代表取締役社長 成木修

