

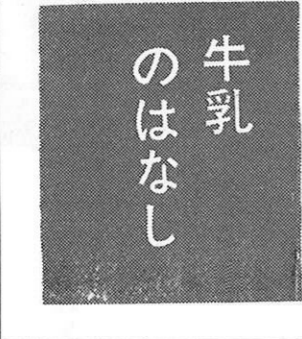
今日、牛乳はたいせつな栄養源としてわたくしたちの食生活になくはならないものとなっております。戦後のわが国における牛乳の生産と消費の伸びはめざましいものがあり、年々増加の一途をたどっています。このような消費の増大のなかで牛乳についての正しい知識を身につけたいものです。

◆牛乳・加工乳・乳飲料

① 牛乳
牛からしぼった乳をそのままの状態で殺菌し、びん詰めなどにして販売しているものです。これが普通の牛乳です。脂肪球を細かく砕いて均質化することは許されていますが、牛乳のなかに水を混ぜたりすることは、認められていません。びんの口にむらさき色のフードがついています。

② 加工乳
牛乳に類似した状態に加工したものを、加工乳といいます。加工の方法には、牛乳に牛乳成分を増強したり、ビタミン類や鉄分等を添加したものや、全粉乳・半粉乳を乾燥させたものを、ふたび元の状態に返してビタミン類、鉄分等を添加するものがあります。

③ 乳飲料
牛乳や乳製品を主要原料として、これを砂糖、コーヒー、色素、香料果汁などを入れて作った飲みものであり乳飲料という名前はついていますが、普通の牛乳や加工とは成分のうえで全然異なったものです。従来、フルーツ牛乳、コヒー牛乳、などと呼ばれていましたが、現在では牛乳、ミルクなどという文字をつけてはならないことになりました。



◆栄養価

普通牛乳一〇〇グラムあたり

カロリー	五九	カロリー
水分	八八・六	グラム
蛋白質	二・九	グラム
脂質	三・三	グラム
糖質	四・五	グラム
灰分	〇・七	グラム

- ◆取り扱い上の注意
- ① 配達されたら、できるだけ早く受け箱から取り出すようにしましょう。
 - ② 配達されたら、できるだけ早く飲むようにしましょう。あとで飲む時は、冷蔵庫に保存しておくか、冷たいところに置くようにしましょう。冷蔵庫で摄氏一〇度以下に保存しておくのが適当です。
 - ③ 飲んだあとのびんは、簡単に水洗いしておきましょう。

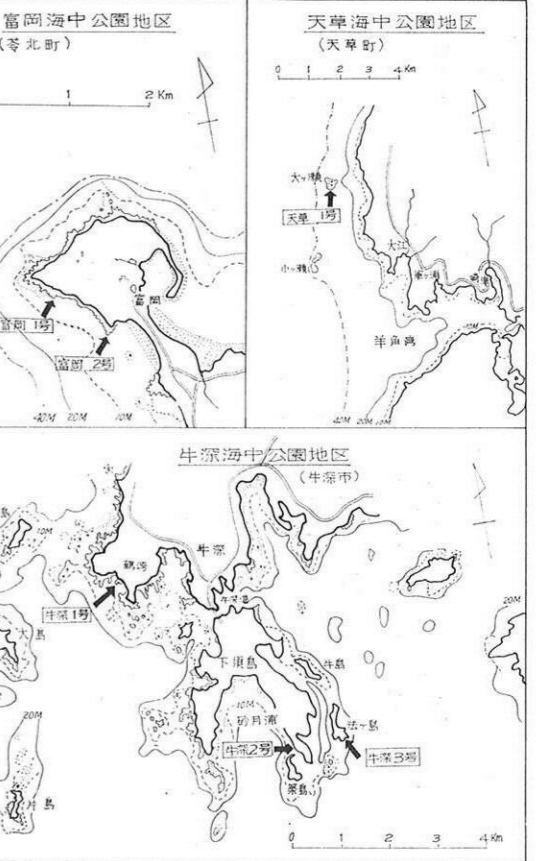
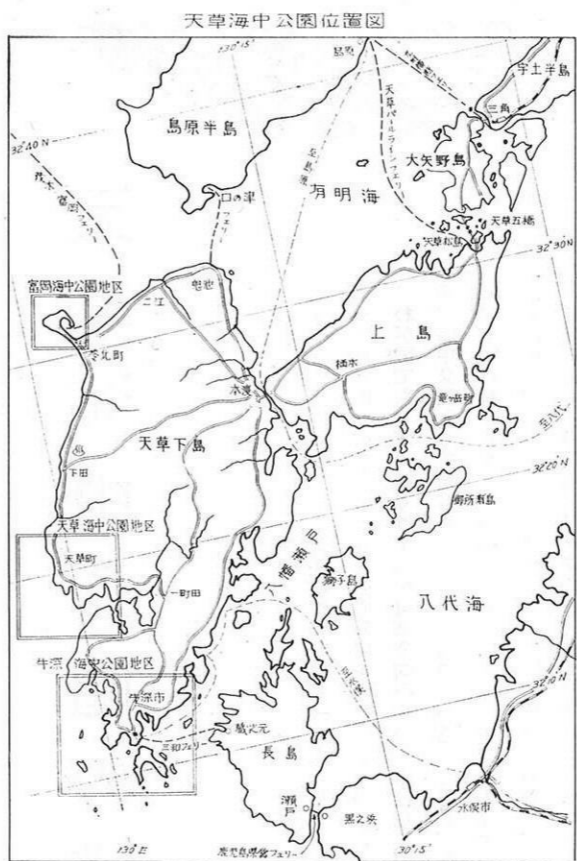
現在、地元においても間近に迫った指定にそなえて、その対策を練り、準備を始めている。また、海中資源に影響を及ぼさない地域においては、海水浴場、釣魚場、舟遊場等関連性をもたせて幅広いレクリエーション地域に発展させる必要があるわけである。

この利用面においても、地元関係者と十分に協議して、漁業振興と有機的に結びついたものにしなくてはならないと考えられる。

天草海中公園の使命

天草の位置は、九州の中央にあつて、各方面からの交通も便利である。特に天草五橋に關連する島内道路も着々整備されつつあるし、最近では長崎方面からの天草西海岸ルートや、鹿児島からのルート整備の気運も高まりをみせている。

このような情勢を背景にして、天草を名実ともに九州国際観光地とするため、海中公園を中心として、多島海と海岸美を生かした大規模な海洋レクリエーション地帯を整備し、「海の公園」の発展を大いに期待したいものである。



ある。海中公園の指定に当たって、厚生省の方針が「操業の自主規制の約束が得られるところを指定する」ことになっているのもこの点にあるわけで、一団地の面積も数ヘクタールを基準としている。幸い天草では、この点を理解していただき、自主規制のもとに積極的に漁業操業との調整をはかっておられることはまことにありがたいことで、今後は漁業と海中公園が相たずさえて地元発展につくせるように推進したいものである。

ところで海中公園は資源の保護と同時に、海底観察などレクリエーション面での利用施設が必要である。

このため、海中公園地区に接した陸上では海浜スカイラインや、沿岩道路の整備、休憩施設、園地、広場、駐車場をはじめ、船舶の発着場、水族館、海中生物の展示場などを設けているほか、海では遊覧船、グラスボートをはじめ将来は海中展望塔、海中トンネルなどを設けて、誰でもたやすく海の中がみられる施設などを考えなければならない。