

解 答

① 問1 オランダ

問2 開国により、牛乳や乳製品に親しんだ外国人が居留地に住むようになったから。

問3 福沢諭吉（福澤諭吉）

② 問1 牛乳はいたみやすく保存しにくく、冷蔵庫もない時代だったので毎日配達した。

問2 密閉されたびんなら空気にふれづらく、鮮度を保てるという利点。

びんに入れることで、異物の混入を防ぐという利点。

など

③ 問1 消費地に近く、輸送に時間と費用がかからないという点。

問2 オ→エ→ア→イ→ウ

④ 問1 イ

問2 (1) 全国どの地方でも増加しているが、北海道の増加率が特に高い。

(2) 北海道で生産量が増える一方、他の地方では減っている。

問3 酪農家の戸数が減る一方、1戸あたりの飼育頭数は増加し、大規模化した。全体の乳牛頭数は北海道では増加したが、神奈川県では減少した。

⑤ 問1 北海道では大規模な経営が行われ、生乳の生産量が多い。一方、大消費地から遠いため、生乳の多くが乳製品に加工される。残りの生乳は道内で牛乳とされるほか、他の都道府県へも運ばれている。

問2 大消費地から近いため、牛乳の生産量が多い。だが、県内の生乳生産量が少ないため、牛乳生産に使用する生乳の多くは他の都道府県から得ている。

問3 生乳の品質を保ったまま運ぶコールドチェーンの発達。

⑥ 明治時代、牛乳が普及した当初は、消費者の多くが外国人や外国の文化が広まった都市の住民だったため、生乳・牛乳の生産地とともに都市部だった。その後、牧場の広い土地が確保しにくくなことなどから都市近郊での生乳の生産が増えた。その後、輸送技術や冷蔵技術の進化により、生乳の生産地は全国各地に拡大し、特に北海道では大規模な酪農が行われるようになった。現在、北海道では生乳の多くが乳製品に加工され、消費地に送られている。一方、神奈川県など大消費地に近い県では、生乳の多くが牛乳に加工されるようになっている。