

「チーズ生産者の会」 活発に研修会

(一社)中央酪農会議が昨年10月に立ち上げた「日本チーズ生産者の会」の活動が各地で活発化している。今年2月10、11日には九州地区の会員が中心となって、熊本市内のチーズショップ2階フロアで「チーズカットの基礎技術」をテーマに研修会を開いた。九州の酪農家・チーズ生産者14人とレストラン関係者8人が集まって、チーズプロフェッショナル協会の柘田規夫専務を講師に、販売や試食の機会にチーズをおいしく提供するためのカッティング技術を学んだ(デリーマン4月号特別企画「チーズ生産者がカッティング技術学ぶ」で紹介)。

3月7日には栃木県那須地区の会員が中心となって、酪農とちぎ農協・那須高原支所会議室で、チーズ製造の技術と経営の向上を目指す「チーズ研修会」を開催した。那須地区をはじめ東京、千葉、福島、新潟など周辺各都県の酪農家、チーズ生産者ら37人が集まり、共働学舎新得農場の宮嶋望代表を講師に招いて、チーズづくりに対する心構えや経営として成功させるためのヒントを聞いたほか、持ち寄った自家製チーズを互いに官能評価しながら品質を向上させるポイントを学んだ。

両研修会ともチーズづくりの気運の高まりを感じさせ、共通して特徴的だったのは、「チーズづくりに挑戦したい」という予備軍の酪農家たちが大勢参加していた点。またレストランやチーズ販売店など外食・小売関係者も参加しており、チーズの製造側と販売・消費側の双方が互いを知るきっかけになった。会は酪農家をはじめとする参加者のチーズ市場を盛り上げたいという思いや期待が交差して熱気があふれた。

3月の那須地区の研修会では、講師の宮嶋氏が成功に導くチーズづくりのポイントとして「その土地ならではの味わいを感じるチーズづくりが大事」と強調し、酪農家ならではの、小規模チーズ製造所ならではの、付加価値を高めたチーズづくりの方向性を指し示した。その上で「今一番気を付けるのは衛生管理。ネガティブな情報は日本のチーズ全体に影響する」「その地方の食文化や、発酵食品と組み合わせた商品づくりを試すのもいい」「地域産業として関係者が連携しチーズづくりを育ててほしい」「そのためにも、いろいろなチーズをたくさん食べて、チーズをもっと好きになって」などとアドバイスした。

一方、参加者がグループに分かれて行った自家製チーズの官能評価では、宮嶋氏からホールの水抜きの甘さや熟成中の反転不足、乾燥度合いなどが指摘されたチーズも

あり、チーズづくりの難しさも学んだ。那須町で乳製品直売店「ジョセフィヌ」を営む井澤広美さんは、チーズづくりも目指しており「難しいとは思いつつも、土地のチーズをつくるという魅力も教えてもらった。ぜひ挑戦してみたい」と意欲を見せた。

【高嶋】



持ち寄ったチーズをグループごとに官能評価(栃木県那須地区の研修会)

14年は600を割る —全国の牛乳処理・乳製品製造工場

農水省が3月23日発表した2014年牛乳乳製品統計調査(基礎調査)結果の概要によると、14年12月31日現在の牛乳処理場・乳製品工場数は594で600工場を割り込んだ。700工場を割り込んだのは07年(699工場)で、それ以降7年で105工場が減少したことになる。前年比11工場減、13年は同13工場減、12年は同10工場減、11年は同27工場減、10年は同11工場減、09年は同6工場減、08年は同27工場減、07年は同40工場減だった。調査対象は全国全ての牛乳処理場・乳製品工場だが、アイスクリームのみを製造する乳製品工場のうち、年間生産量が5万リ未満は除いている。

14年12月31日現在の594工場のうち、「牛乳等のみを製造した工場」は282工場前で年より29工場減少し、全体に占める構成比は47.5%で前年より3.9%低下し、50%を割り込んだ。「乳製品のみを製造した工場」は139工場前で年より14工場増加し、構成比は23.4%で2.7%上昇。「両方を製造した工場」は173工場前で4工場増加し、構成比は29.1%で1.2%上昇となる。

また、「12月の1日当たり生乳処理量規模別」を見ると、最も多いのは例年通り「2t未満」の293工場で10工場減少し、構成比は49.3%で0.8%低下と、5年ぶりの5割超えとなった前年から低下した。「2t以上」は247工場で6工場減少、構成比41.6%で0.2%低下。「40t以上」は114工場で3工場減少、構成比19.2%で0.1%低下。

前年より工場数が増加したのは「2~4t」の37工場で6工場増加、構成比6.2%で1.1%上昇。

「生乳を処理しない乳製品工場」は54工場で5工場増加、構成比9.1%で1.0%上昇した。

「牛乳等を製造した工場」は455工場で25工場減少、このうち「飲用牛乳等」は395工場で32工場減少、「加工乳・成分調整牛乳」は125工場で6工場減少したほか、「乳飲料」は237工場で13工場減少、「はっ酵乳」は249工場で6工場増加、「乳酸菌飲料」は45工場で4工場減少と、はっ酵乳以外の工場はいずれも減少した。乳製品製造は312工場で18工場増加、このうち「全粉乳」は2工場、「脱脂粉乳」は1工場、「加糖練乳」は2工場それぞれ減少した一方、「バター」は2工場、「クリーム」は1工場、「チーズ」は16工場、「乳脂肪8%以上のアイスクリーム」は6工場それぞれ増加した。

今春、世界初の「搾乳ロボット 順応性指標」発表—オランダ

Reprinted with permission from the November 2014 edition of *Veepro Magazine*.

オランダは今春、世界で初めて乳牛の搾乳ロボットへの順応性に関する指標(robot readiness)を発表する。この指標は種雄牛の娘牛がどのくらい搾乳ロボットに順応するかを示すもの。酪農家は今後、この品質を基に種雄牛を選ぶことができる。

「搾乳ロボット順応性指標」には泌乳量、ロボット搾乳による搾乳時間、ロボットへの訪問回数などに加え、初産牛がどのくらいの期間でロボット搾乳に馴致(じゅんち)するのも含まれている。しかし乳器の形状については考慮されていない。

オランダでは農場の15%が搾乳ロボットを導入しており、この割合がさらに急速に高まりつつある。このため導入する酪農家にとって搾乳ロボット順応性指標は重要なツールになりそうだ。なおこの指標は種雄牛間で著しい差が生じると予想されている。(オランダ・ビープロマガジン誌2014年11月号から許可を得て翻訳・転載)

【訳・瀬野】



搾乳ロボットで搾乳される乳牛