

北海道で製造されるナチュラルチーズは、今や世界から注目されるようになってきた。道内各地のチーズ工房などでは、個性的なチーズが作られ、話題を呼んでいる。農家チーズに関する研究を進めていた酪農学園大学・吉野宣彦教授に、道内におけるチーズ生産の現状について話を聞いた。

国内における
チーズの需給動向

農林水産省の「食料需給表」では、飲用の牛乳は1990年代から、加工製品も2000年代後半から頭打ちになっています。でもチーズはがんばっています。

北海道農業 新たな挑戦

酪農学園大学農食環境学群循環農学類
農村計画論研究室

ますね。消費量全体では2010年に28万トを超えて過去最高です。国産のナチュラルチーズも年々増加し、2010年の生産量は4万6千トと過去最高です。生乳生産全体の6%、加工用の15%を占め、酪農業界にとっては欠かせない重要な部門となっています。

今やチーズは消費者にとって



吉野 宣彦教授

も欠かせない食品です。製造しているところは、乳業メーカーも含めて110カ所以上。10年前の2倍にのびます（201

0

2年）。

農家チーズの意味

酪農家がチーズを販売しているところは36カ所（道内、2007年）で、まだまだ数えるほどですが、趣味でチャレンジしている例は非常に多いと思います。

以前、全道でチーズ作りに取り組むお母さんたちのグループを何組か調べましたが、やはり生産調整をきっかけに実験的に始めた例が多いようです。

酪農は何度も生産過剰の苦い体験があります。食紅を入れ、生乳を廃棄する。畑の栄養とし

て戻ることもありません。生乳以外に販売するものがないという異常なほどの専門化が進みました。チーズ生産は生乳過剰のリスクを減らすために、生産者にとっても業界にとっても大切な分野です。

ただし、お母さんたちが始めるには農家の中のゆとりが大切です。放牧などを取り入れ、無理をせず時間をつくれる人たちが、本格的なチーズ生産に取り組んでいます。

こうした下地の上に、平成になって各地に加工研修施設が造られました。指導員などが地道な努力をされ、先進的な農家がボランティアで勉強会を開き、多くの仲間が広がりました。

酪農業界に欠かせない重要部門

（次回に続く）