

チーズ加工のメリット

チーズは濃縮食品です。おおよさばに言って1ℓで100gができます。このチーズがもし400円で売れるならば生乳の乳代の5倍になります。実際にこれ以上の価格になっていきます。製造費用を無視するなら大きな付加価値を生みます。

そして消費量を著しく高めます。1ℓの牛乳を一気に飲むのは無理ですが、100gのチーズは食べられないことはないでしょう。

北海道チーズの実力

もし牧草しか生産できず、酪

北海道における 農家チーズ生産の可能性

②

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

農が適している地域ならば、その限られた土地からよりたくさん経済的な価値を生み出す農家チーズは、地域社会を維持するために不可欠です。酪農の柱となる必然性があります。

北海道のように酪農専業地帯を抱え、牧草以外に選択肢がな



吉野 宣彦教授

い地域では、まさにそのことがチーズに付加価値を付けてくれ

るいふと思います。

農家チーズが
普及するために

まず流通の整備です。都市部でというチーズが人気で、チーズはどこで売なのか、集荷や販売業者が成り立つ状態が、個人のチーズ作りを励ますことになるでしょう。

そして衛生管理を含めた文化の確立です。食品はおいしいことはもちろんですが、安全であることが大前提です。過去にはリステリア菌による食中毒が発

衛生管理体制づくりの徹底を