

道内産「食素材」の可能性

道内から産出される食品の素材が、どのような動き方をしているのか、代表的な乳製品をはじめ、道産ジャガイモのこだわりを見せるコロツケ製造会社、全道のワインを揃えて初夏の都心で楽しむイベントのこと、そして日本海のタコを一躍注目させることになった「タコ箱漁オーナー」の現地レポートなどを揃えた。一つひとつの食素材には物語も歴史も未来も含有されていることを感じる特集である。

酪農王国・北海道は市場開拓から始まる

鈴木忠敏（酪農学園大学酪農学部
食品流通学科長）

明治の開拓以来、酪農王国を営々と築きあげてきた北海道が、北海道産乳製品を今後も市場に提供しつづけるためにためにはどうしたらいいのか、専門家に意見を寄せていただいた。

北海道産牛乳の市場は創れる

2005年の暮れから始まった生乳の減産と、昨年(05年)の3月に廃棄した生乳が北海道で約900トンというので、マスコミを通じて知らされる北海道酪農の現状に多くの道民が驚いたように思います。このニュースだけをクローズアップさせれば、牛乳が余っている、ダブツイテいるという印象を社会に与えたことになりました。実際には中央酪農会議(東京・生産者団体)が生産調整を全国の酪農家に働きかけていることもあつて、酪農・乳業関係者は余ることのないように努力をしています。

国内の牛乳市場は、本当のところはどうなっているのか、まずここを検証してみます。

わが国の牛乳・乳製品の自給率は68%です。生乳の需給については、2年前(平成17年度)で、総需要量が約1169万トンです。飲用向けが約474万トン、乳製品向けが約731万トンです。そして国産品は、約821万トンで、残りの約384万トンが輸入品です。そして、輸入物が近年、増加傾向にあります。

北海道では、酪農家が全国の32.3%(18年度)、一戸あたりの乳用牛飼養頭数は99.7頭で北海道全体では85.6万頭が飼養されています(18年度)。そうして生産される生乳は、388.1万トンで、全国の46.8%(17年度)を占めています(図1参照)。

全国の半分弱を生産する北海道産の生乳は、定期行路さえあれば北陸方面、関西方面に出荷できる余地は、まだまだ十分にあると考えられます。

消費傾向を見ますと、代表的な「飲用牛乳」については、老若男女を問わず日常的に摂られてきましたが、少子・高齢化社会に入つて、対前年比で漸減傾向にあります。ノドの渇きを潤す清涼飲料水

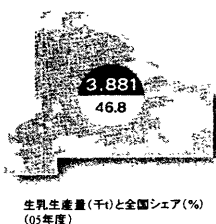
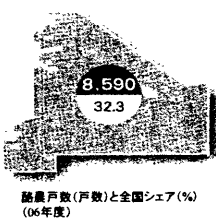
やスポーツドリンクなどの伸びとは様相が違いますが、それでもカルシウムなどを配合した牛乳に近い商品や、コーヒー牛乳と称される色物乳飲料はいろいろな嗜好飲料と競合しながらも伸びを示しています。消費者の嗜好は、時代の推移にともなつて変化してきていますので、昔のような栄養豊かな食品としての牛乳という捉え方も見直すべきです。

また、チーズ1kgを生産するのに平均10kgの生乳が必要ですから、加工食品にして消費量を増加させることなどは誰もが考えるところです。輸入チーズが伸びている背景の一つにピザ用チーズがあります。これをすべて国産チーズに転換できれば、北海道の生乳に一つの活路を見出すことも可能です。知恵と工夫が必要な時代になっています。同時に流通販路の開拓や、後で触れます道内の各地で酪農家たちが自家製のバター・チーズなどの製造に熱心なのも生乳の付加価値を高める努力の一環といえます(図2・図3参照)。

生乳が素材の乳製品群の市場は広い

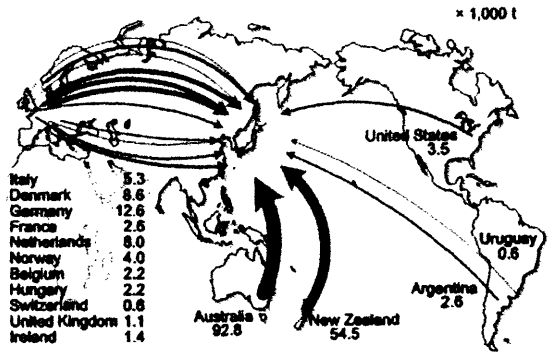
北海道が酪農王国であり続け、北海道産食素材の一大供給基地で

図1 道内の酪農概況



(出典：社団法人日本酪農乳業協会HP)

図2 日本のナチュラルチーズ輸入量 (2005年)



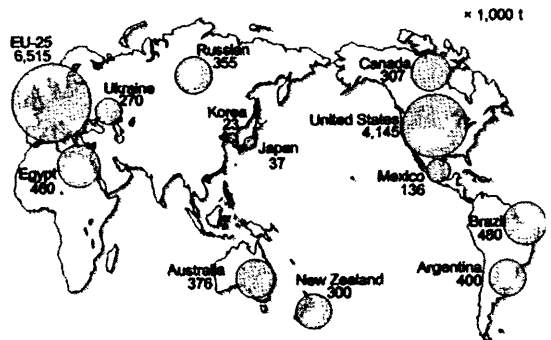
(出典：北海道農業研究センターHP)

あつてほしいと思うのは、道民の一人として、食品流通の研究者の一人として人後に落ちないものと自負していますので、そのための協力は惜しみません。同時に現実の把握も大切です。牛乳の販売では大きな企業体でも利益が極めて薄いものになっているのが実態です。

販売戦略とも関係してきますが、牛乳の流通の6割強は量販店が占めています。しかも、土・日に買い求める人たちが、その他の曜日の倍になるといふ変動のともなう商品でもあります。さらには大手の量販店は自社ブランドとしてPB（プライベートブランド）でメーカーに委託しているものが7〜8割にもなっています。これは、製造コストを下げ、牛乳配送経費のコスト減にもつながっています。

この傾向は生産者のプラスには、なりにくいものですが、反対にその規模にはなっていない、つまりPBをもっていない全国の中小

図3 世界の主要国・地域のナチュラルチーズ生産量 (2005年)



(出典：北海道農業研究センターHP)

スーパーに対して、北海道の高品質な牛乳を売り込むチャンスがあります。そうしたスーパーの中には、大手スーパーに対抗するために地元での評価を高く維持するだけの品質のものを仕入れて、消費者に提供しているところも少なくありません。ここに目をつけるならば、乳牛の品種についても今までのようなホルスタイン一辺倒だったことからの脱皮も求められています。乳脂肪の高いジャージー種やミネラル分も多く2割以上もチーズ歩留りの高いブラウンスイス種などの導入は、消費者の動向を先取りするものになるかと思えます。

そして、誰もが経験する牧場で飲む搾りたての牛乳の美味しさを追求する道として「自家ミルクプラント」があります。約20年前から生産者自らがプレミアム乳価で牛乳、乳製品を販売することができるようになっています。地元の人に支持される商品を提供するこ

とで経営的にも安定するのですが、北海道の酪農家等にはこうした流通にも着目してもらいたいと思います。

さらに、放牧された牛により生産された生乳は、β-カロテン、ビタミンEや抗ガン作用がある共役リノール酸(CAL)が多いと言われています。かつて健康面で乳脂肪を敬遠した人々に牛乳・乳製品は魅力的になるかもしれません。

このように、牛乳・乳製品には健康によいCALや生物活性ペプチドといった特定機能を持つ成分の強化など計り知れない健康増進作用を秘めており、これを束ねるような、コーディネートターの存在が欠かせないところです。このような事業を推進するための基礎的な条件、あるいは心構えといったものも紹介させてもらいます。次のようなこととなります。私が以前に発表したのですが、5点あります。

- ① しっかりとしたポリシー：「なぜ自分がつくりたいのか、売りたいのか」の明確なコンセプト
- ② 何を売り物にするのか：人、場所、原料、製造方法、販売(消費)者との交流(ソフト)
- ③ 製造技術：原料乳の品質確保、高度な製造技術の獲得、商品の品質維持
- ④ 経営政策：しっかりとした支援体制、有利な資金(補助金、制度資金)、地域住民参加への経営計画や考え方の理解と良き理解者の醸成のためのネットワークづくり
- ⑤ マーケティング：安定的な顧客を開発するマーケティング、支援者による口コミ

自家ミルクプラントが成長するには、当然のことながら価格競争で生きてきた量販店とは別のルートを開発することになります。本

物志向の学校給食、空港、観光施設、ホテル、デパート、高級スーパーなどが目標になるでしょう。低温輸送の手段も多様化していきますので、自らの風土に根付いた「良品」を北海道から出していくことです。その向かうところは、経済成長の著しい北東アジアも視野に入れるべきです。

輸出で先行するリンゴやイチゴ等の果実類では、在留邦人や中国の富裕層は高額でも日本産を購入している実績があります。価格競争では、わが国は不利ですが、厳しい衛生検査、世界に誇るトレーサビリティ制度、生産者が見える安全・安心(信頼)な「こだわり」の北海道産乳製品であれば、東南アジア・ロシアの富裕層へのニッチ市場も夢ではありません。

牛乳・乳製品の自給率を上げる道産バター・チーズ

さて、いろいろな食品流通の現象の背景にあるものを理解するためにも、「牛乳」と「乳製品」「食素材関連」の全体図(図4参照)を最初にご紹介しておきます。生乳からひろがる牛乳・乳製品の世界の大きさを実感できるかと思えます。

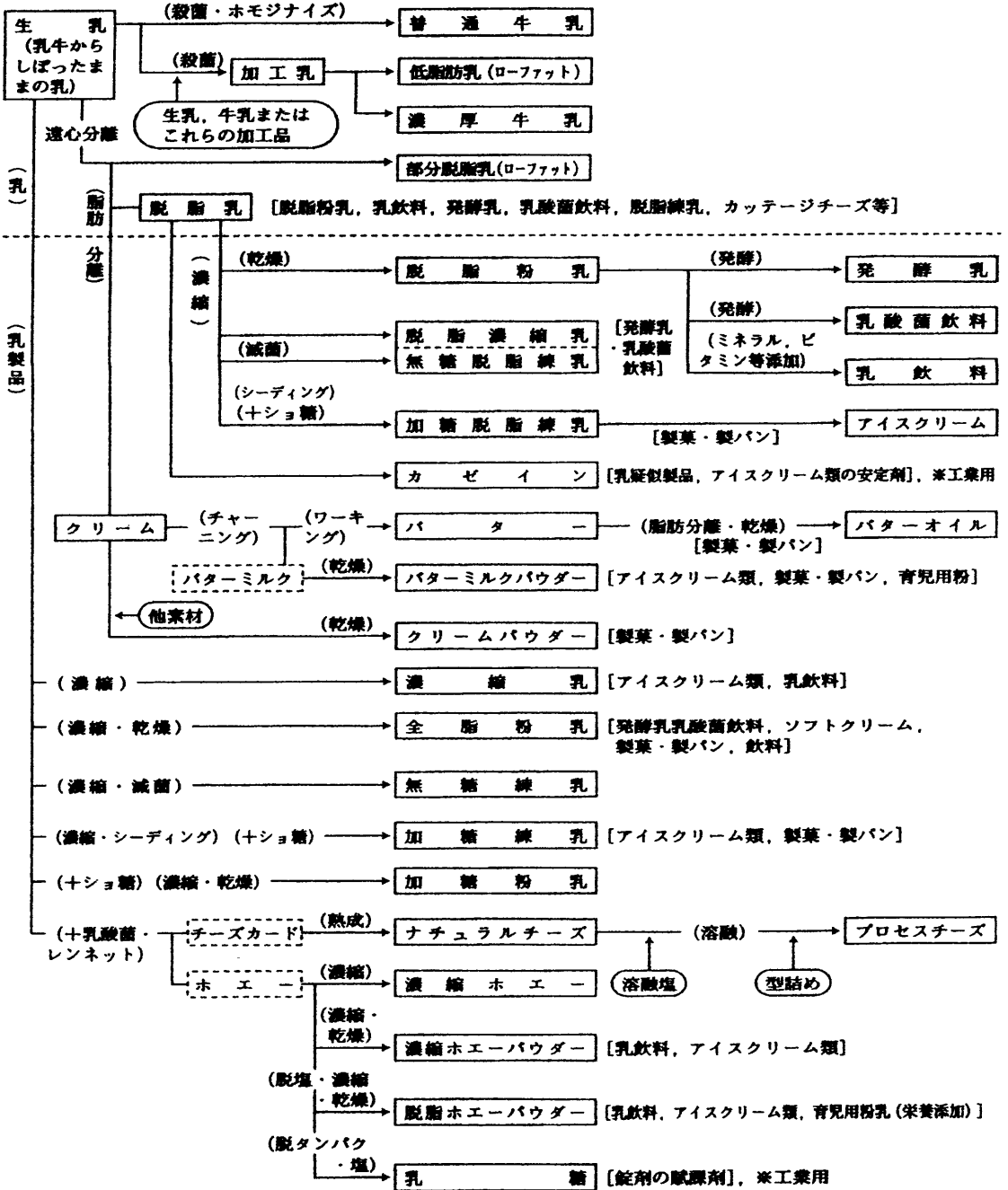
乳製品のバターは、飲用向け牛乳が優先出荷される中で、残りがクリーム・練乳となつて、さらにその残りからバター・脱脂粉乳という流れで生産されていますので、原料乳の需給バランスによって価格が変動します。加工向けは、飲用向けに比べて乳価も低いため生産者も本当は出荷したくないのが実態です。そして、飲用牛乳同様、バターの消費も漸減傾向にあります。

そうした中でも意欲的に自家プラントで生産している酪農家等が増えています。

私が直接、現地で調査した自家プラントを持って乳製品の加工販売をしている道内の生産者をいくつか紹介しますと、「農事組合法

図4 牛乳・乳製品及び食品素材関連図

牛乳



(注)農山漁村文化協会「地域資源活用—食品加工総覧⑥牛乳—製品開発の着眼点」4頁)

人共働学舎新得農場」(新得町)、「株式会社町村農場」(江別市)、「ノースプレインファーム株式会社」(興部町)、「宗教法人トラピスト修道院」(北斗市)などがあり、いずれも評価の高い製品を製造しています。

加工製品の中ではチーズの消費が伸びています。中でも「ナチュラルチーズ」の国内生産の約9割(1万709トン)は北海道で製造されています。しかも、大手乳業メーカー以外にも、全道各地で小規模なものから中規模なものまで多種多様な規模で生産されています。「北海道農業研究センター」のHPで、調査結果を見ることができます。

石狩で工房・工場名で5箇所(本学の乳製品製造学実習室も入っています)、渡島で7箇所、檜山で1箇所、後志で2箇所、空知で2箇所、上川で6箇所、胆振で4箇所、日高で2箇所、網走で5箇所、十勝で14箇所、釧路で5箇所、根室で7箇所といった広がりをみせているのです(図5参照)。

こうした広がりが、生産者の拡大、消費の拡大につながっていく事で、牛乳・乳製品の自給率を上げることにもなると考えます。

北海道のチーズが期待できる理由

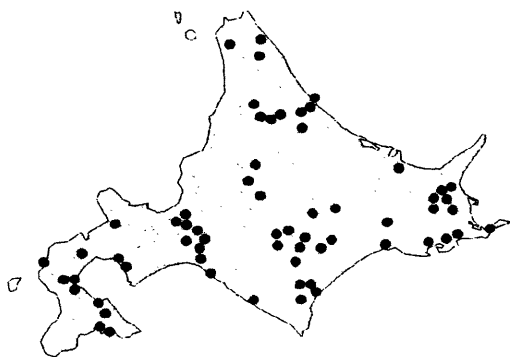
なかでも、私が現地調査をした道内の生産者では、前項バターでも紹介した「共働学舎新得農場」、そして「クレイル」(共和町)、「夢民舎」(安平町)が印象に残ります。むろん、ほかのところもそれぞれ製造にいたる物語、苦労があったと思いますが、そうした情報が交換されて、蓄積されたノウハウが北海道に定着するならば、この北海道から生産される乳製品が、全国ばかりでなく、経済成長の著しい北東アジアにも出荷されるようになるのも可能ではないかと思えます。

道内に次々に誕生しているチーズ加工の工房や工場が、それらの需要を満たすことになるでしょうが、印象に残る生産者のアウトラインを記します。

新得の「共働学舎」は、心身障害者の自立をめざす農業家族集団として長野で誕生した組織の4番目の農場です。全国では7箇所あります。新得の代表である宮嶋望さんは、自由学園を卒業後、アメリカで実習してきてから入植しています。私が調査した当時、原料乳は自家生産の生乳を使用して、7種類のチーズや醗酵バターを加工していましたが、最近ではフランスのチーズコンクールで金賞を受賞されています。最近ではフランスの報道も増えていきます。この最新情報もホームページなどで状況を知ることができます。

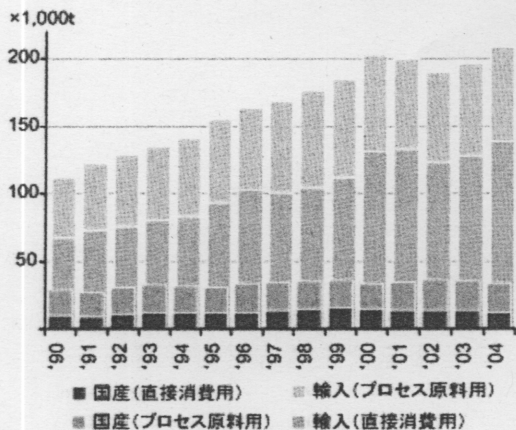
「クレイル」は、フランスでチーズ造りを学んできた西村公祐さんが設立したものです。原料乳は1時間ほど離れた黒松内町の酪農家から仕入れて、ソフトタイプのカマンベール系のカレ(四角い意味)、

図5 北海道のナチュラルチーズ工場マップ



(出典：北海道農業研究センターHP)

図6 ナチュラルチーズの需給推移



(出典：北海道農業研究センターHP)

ロレア（ロアール地方の村の名）、半硬質タイプのオイコミ（老古味）の3種類を生産していました。

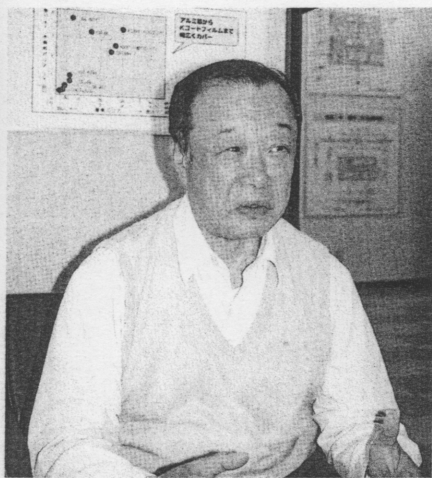
「夢民舎」は、レストラン・酪農家・水稲農家・印刷業・畜産稲作農家・乳業メーカー技師という異業種の有志7人が始めたものです。原料乳は町内の酪農家から週2回タンクローリーで配送してもらっています。

ナチュラルチーズの総体的な需給は、輸入ものが直接消費用、プロセス原料用ともに国産との比較では10倍近い量になっています。これが統計的に出ています（図6参照）。この国産・輸入の関係やチーズ原材料乳価が、今後の農政との関係でどうなっていくのか、北海道にとって楽観することはできませんが、何とか、道民ともども輸入ものに負けないようにピンチをチャンスにするための努力をしたいものです。

これまでの国産チーズは先進国の技術を学び、模したコピー製品

作りといわれ、本家より値段が高く売れるはずはありません。コピーではない北海道独自、それぞれの地域独自の「おらが町・村のチーズ」としての厳しい選択眼を持つ地元消費者からの評価・信頼があつて初めて、外国産のチーズよりも高い値段で売れるのではないのでしょうか。

そのためにも地域に生産者たちを取りまとめる商社のような活動をする組織が誕生することを期待しています。これは、ちょうど全道にあるご当地で認められている「地チーズ・地牛乳」を取りまとめることで、今までのマーケティングからのブランド戦略では無い、北海道の消費者の実質的な裏付けのある商品値としての存在感を打ち出すような作業に見立てることもできます。3本の矢ではありませんが、個別に流通販路を開拓するには、どうしてもある程度力をもっていないと大きな市場ではかき消されてしまうものです。気休めに言うわけではありません。チーズ拡大で脱脂粉乳生産の減少、北海道の乳製品は、品質の点からも、地方色を生かした食素材として今後も市場から望まれるものと考えております。



■鈴木忠敏（すずき ただし）氏

1948年東京生まれ、日本大学大学院農学研究所修士課程修了。(株)食品需給研究センター(文部大臣指定研究所)、(株)協同セミナー、(株)農協流通研究所の主査・主任研究員として農畜産物の流通・消費調査を担当。この間に千葉県立衛生短期大学、日本獣医畜産大学の非常勤講師を歴任。1994年酪農学園大学食品流通学科(消費経済学研究室)助教授に就任。現在、教授(学科長)。1995年から北海道大学農学部農業経済学科・畜産科学科の非常勤講師も兼任。