

東北ハイテク研究会

ニュースレター (No.33 2019.2)

(東北食農ネットワーク T-FAN)



東北食農ネットワーク” T-FAN” 第 33 号をお届けします。

第 33 号では、農林水産省 農林水産技術会議事務局 研究推進課産学連携室と当研究会が開催しました「東北ハイテク研 経営者セミナー 酪農経営の付加価値化 ―国産ナチュラルチーズの魅力―」(31/1/28開催、於：盛岡市、参加者51名)について報告します。

セミナー開催の目的

牛乳の消費量が年々減少するなか、ヨーグルトやチーズなどの乳製品の消費は増加傾向にあり、今後の伸びも期待されています。しかしながら、今年2月に発効した日・EU - EPA 協定においては、チーズの関税が輸入枠数量を定めるものの16年目に撤廃されることが定められています。将来的にはわが国の市場に多くの輸入品が流れ込むことが予想され、これらへの対応が喫緊の課題となっています。

一方、後発であった日本のワインやウイスキーでは世界から注目されるような商品が作られるようになってきました。新たな商品開発には様々な立場からの多様な視点が必要であり、今回の経営者セミナーでは、国産の酪農製品の付加価値を高め世界からも注目されるような製品をつくるために国産ナチュラルチーズの魅力を探るセミナーを開催しました。

セミナーのプログラム

セミナーの内容は、以下のとおりです。

○テーマ： 国産ナチュラルチーズの魅力

○講演：

1. 本場に近くて遠い、三谷のチーズ

三谷牧場 三谷 雅子 氏

2. 魅力的な地域ブランドチーズの創出にむけたアプローチ

国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 畜産研究部門 小林 美穂 氏

3. チーズの機能性と健康効果

東北大学名誉教授 斎藤忠夫氏

○試食評価： 国産チーズと輸入チーズの食べ比べを行いました。

講演・試食評価の内容

<講演>

三谷さんの講演では、ご主人と共に東京農業大学を卒業して酪農経営を目指し、岩手県一戸町奥山中で酪農経営を始めるまでの苦労話から話が始まり、自ら育てたジャージの牛乳を初めて飲んだ時の美味しさと感動、この美味しい牛乳が市販されると美味しくなくなることへの疑問から、自ら乳製品の加工に取り組み、試行錯誤で美味しさ・本物の味を追求していることが牛への深い愛情とともに報告されました。

小林さんからは、農研機構の畜産研究部門で取り組んでいる安全で高い加工適性をもち、利用者が使いやすい新たな乳酸菌開発研究の現状が紹介されました。また、中小規模のチーズ工房向けの使いやすいスターターに使われる微生物（乳酸菌とカビ）の条件等が整理され、地域ブランドチーズの取り組みを研究機関として支援していることが紹介されました。

斎藤さんからは、チーズの機能性と健康にまつわる様々な話（チーズの骨粗鬆症の予防効果）、（チーズの虫歯の予防効果）、（チーズのメタボ予防効果）、（チーズの筋肉を増やす効果）、（チーズの旨みと健康増進効果）、（チーズの認知症予防効果）が科学的かつ分かりやすく紹介され、参加者はチーズがもつ様々な健康への多様な効果を認識する事が出来ました。

<試食評価>

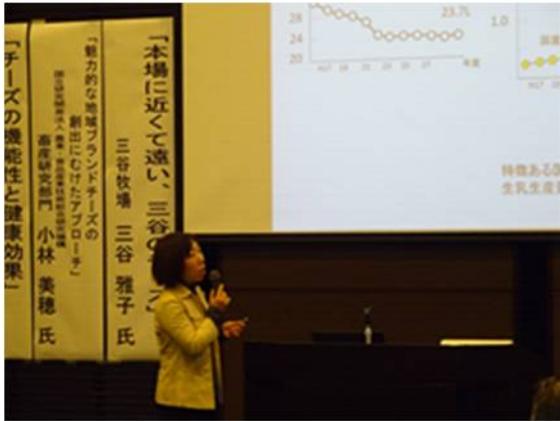
国産チーズと輸入チーズの食べ比べを実施。フレッシュチーズ4種類、熟成チーズ4種類について試食評価を行った。チーズの味の多様性と違いが実感できた試食会であり、参加者は同じ種類のチーズであっても味の違いがとても大きいことに驚きを感じたようでした。また、日本人の嗜好にあったチーズの開発が世界のチーズ生産国と競争するために重要であることを認識できた有意義な試食会でした。

セミナーの様子



三谷さんのご講演





小林さんのご講演



齋藤さんのご講演



8種類のチーズ



試食評価の様子



岡元さんからコメント



質疑応答の様子