

組織を越え一丸となって目指す

酪農乳業界の持続可能な発展



ミルク&チーズコンソーシアム代表・帯広畜産大学

平田 昌弘教授

平田 昌弘教授(左)と産学連携センター 高橋 悠さん(右)

2024年6月、酪農乳業界の持続可能な発展に貢献することを目的として帯広畜産大学が設置した「ミルク&チーズコンソーシアム」。産学の連携・交流を深め、乳製品製造に関する教育や産業界のニーズ把握、課題解決に向けた研究を推進する団体だ。代表を務める平田昌弘教授は、「牛乳や乳製品の消費拡大と人材育成を推進して、酪農家が安心して生産できる環境を整えることと、産学連携による業界トップレベルの研究拠点となることです」と、その設立の目的を語る。

このコンソーシアムの最大の特徴は、乳業大手や道内のチーズ工房など、14の企業・団体が構成されていること。帯広畜産大学、乳業大手の明治、森永乳業、雪印メグミルク、よつ葉乳業、チーズ工房の白糠酪恵舎、美瑛ファーム、藤井牧場、共働学舎新得農場、キサラファーム、個性ある産品づくりや普及を支援する十勝品質の会、研究機関のとち財団、普及・業界支援を行う酪農乳業団体のJミルク、チーズプロフェッショナル協会が参加している。「うちの大学の卒業生が在籍するチーズ工房を中心に声をかけました。乳業の4大大手と工房が一緒になった取り組みは日本初だと思います」。

具体的な活動として、社会人を対象としたチーズ製造研修を実施している。10名の参加者による3日間の集中講座では、初日に座学、2日目にゴーダチーズ、3日目にモッツァレラチーズの製造実習を行う。平田教授が「単なる製造技術の習得ではなく、生乳や乳酸菌などの状況を見極めながら進める、その一連の工程が非常に勉強になります」と語るように、従来の機械化された大型設備での研修とは異なり、工房規模の設備で実践的な「チーズ製造学」を学べるのが大きな特徴だ。一方で学生への教育としては、チーズに関する座学と実習を組み込んだカリキュ

ムを計画中だという。

コンソーシアムでは「新たな乳文化の創造」を重要なテーマに掲げている。目指しているのは、ナチュラルチーズが決して特別な食品ではなく、日常的に家庭の食卓にある文化だ。チーズの消費拡大について、平田教授は「熟成したグルタミン酸と塩味を持つチーズは、例えばおにぎりの具にもぴったりです。チーズと日本食との組み合わせには、まだまだ伸びしろがあります」とその可能性を語る。今後は、日本人の好みであるモチモチ感やとろりとした食感、癖の強すぎない味を意識したチーズの開発も検討している。

また、地域の酪農家、加工業者、流通業者、消費者がお互いに理解し合える「共通価値の創造」もコンソーシアムの目標である。「そのためには、さまざまな立場から意見を出し合える場所の提供が必要です。今の酪農乳業界が抱える課題や、地域にとって酪農家がいかに大切な存在であるか、それらを交流の中で考えるコンソーシアムにしていきたいですね」と平田教授。将来的には、十勝の風土を活かした独自のチーズスターター開発による「オール十勝」でのチーズ製造も視野に入れている。地域ブランドの確立には、地域の個性を活かした製品をその地域の人が消費して支える基盤が不可欠だ。地域で作ったチーズを地域内で消費する、十勝だからこそできる新たな乳文化に期待したい。



チーズ製造学短期研修会



帯広畜産大学シンポジウム

ミルク&チーズコンソーシアム 体制図 ※敬称略

