

畜産物の紹介コーナー

畜産チャレンジ21推進運動の一環で去る12月19日優秀畜産表彰が新潟市において開催されました。今回地域振興部門で優秀賞を受賞した佐渡農業協同組合ミルク工房の「佐渡チーズ」を紹介致します。

1. 「佐渡チーズ」造りの動機

昭和60年代牛乳の需給アンバランスから余剰乳の投棄がなされるに至ったことから、この余剰生乳に付加価値を付けることによって佐渡酪農振興と酪農家の経営安定をめざしました。

2. 「佐渡チーズ」造りの移り変わり

- 昭和61年 ナチュラルチーズ製造のための視察研修実施
- 昭和62年 既存の酪農工場で機械施設を整備
カマンベールチーズ・ゴーターチーズの製造開始
- 昭和63年 生産アイテムにクリームチーズを加える
- 平成7年 新工場ミルク工房「イル・クオーレ」を完成させた。さくチーズ、レアチーズケーキ飲むヨーグルト及びアイスクリーム等の製造に取り組んでいます。

3. 「佐渡チーズ」販売の推進活動

製造開始当初から「佐渡チーズ」の名を知ってもらうため、農協組合長を先頭に役職員一丸となり販売推進活動を開始しました。

平成7年にミルク工房「イル・クオーレ」の建設に併せて、農協営農部に特産課を設置して製造から販売推進を受持つスタッフ14名を配置しました。

4. 「佐渡チーズ」品質向上努力

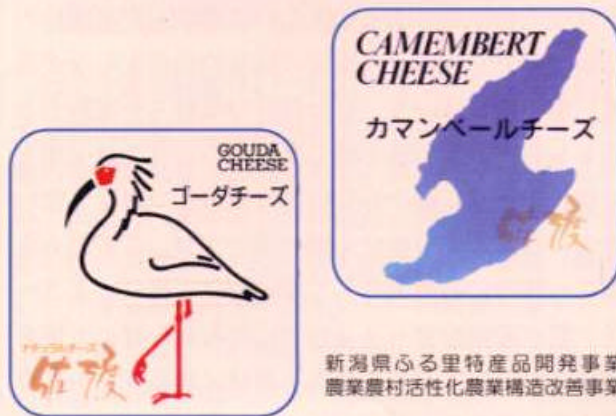
- (1) 専門家の指導を得ながら、製造技術者の技術の研鑽と技術の蓄積
- (2) 良いチーズは良い原料乳からということで、原料乳となる酪農家の乳質改善指導の実施
このような努力の結果、平成11年に開催された「第2回ALL JAPANナチュラルチーズコンテスト」で、ソフトタイプ及びフレッシュタイプの2部門で、優秀賞を受賞しました。

5. 「佐渡チーズ」の主な取扱店

島内：能楽の里、佐渡汽船商事、佐渡中央卸売市場、新穂青木店、セサミ佐渡店、厚生連給食課
県内：新潟伊勢丹、新潟空港ビルアカシア店、シンコウストアール、サッポロビール新潟ビール園メディアパークサラー、セサミ寺尾店、JA新潟経済連、新潟酒販(株)などです。

6. 「佐渡チーズ」の将来

佐渡では、まだまだチーズの消費は一般的ではなく「人の健康づくり」としてのチーズを取り入れた食文化へのメッセージを発信しつつ、ミルク工房「イル・クオーレ」を基地として、佐渡伝統文化の中心地「能楽の里」などと一体となり地域振興の一翼を担うことが期待されています。



編集後記

昨年十月のフランスでの発生確認を機に、欧州各地に飛び火した狂牛病（牛海綿状脳症）は、現時点では依然として沈静化の兆しが見えません。加えて口蹄疫の発生もあり、我々畜産関係者は毎日の新聞報道に目が離せない状況にあります。特に最近の消費者は食品の安全性に敏感になっていることから、我が国の畜産業界への影響が懸念されます。先日の新聞報道では「英国の口蹄疫はタイプO型」であることが報告され、昨年三月に我が国に発生したタイプと近似していることが明らかにされたとの事です。早々に沈静化してくれればと思います。年度末を控え協会・各課の職員はてんでこ舞です。二月と三月は一ヶ月を40日に伸ばしてほしい？との声が聞こえます。畜産農家経営安定にむけて闘う集団の畜産協会は皆様のご意見・ご注文をお待ちしておりますのでどしどしお寄せください。

(花田)