

# 酪農専業地帯における高付加価値化の推進

(高付加価値化)

## 「食べる牛乳」を文化にしたい!! みるふちゃん工房への支援

### 1 課題の背景 \*\*\*\*\*

- 根室管内は、国内生乳の1割以上生産する酪農専業地帯。
- 牛乳・乳製品の加工・製造販売は、「乳の特殊性」に伴う制約や施設投資が大きい。そのため小規模では採算性がとりにくいことなどが課題。
- みるふちゃん工房は、JAけねべつ青年部と吉本興業が地域振興を目的に撮影した映画がきっかけとなり、有志5人で取り組みが始まった。



図1 みるふちゃん工房のあゆみ

### 2 活動の経過 \*\*\*\*\*

- 普及センターは、地域係が「酪農経営」高付加価値化は「商品開発とプロモーション」に関する支援事業や関係機関との連携の対応を行った。



図2 「ものづくり」と「ひとづくり」

**主査(高付加価値化) + 北根室支所 地域係**  
**高付加価値化の推進**

- ノーステック財団の支援事業を活用し、「札幌よしもととのプロモーション」と「ものづくり」に取り組んだ。

**北根室支所 地域係**  
**従業員が定着しやすい農場の仕組みづくり**

- 従業員・研修生がわかりやすい「農作業マニュアル・牧場の作業表示」を作成し、「ひとづくり」に取り組んだ。

### 3 活動の成果 \*\*\*\*\*

- 令和4年度は、当初から予定されていた「札幌よしもと」とのプロモーションに加え、「新商品開発」に取り組んだ。
- ノーステック財団ものづくり支援事業による、専門家アドバイスや酪農学園大学との共同研究を進めた。
- 食べる牛乳「しゃぶしゃぶ用みるふちゃん」を、今後発売する。



図3 HBCテレビ今日ドキッ!「次の北海道名物」として紹介

計根別うまれの

## 食べる牛乳

みるふちゃん工房

## 「しゃぶしゃぶ用 みるふちゃん」

【専門家のアドバイスや酪農学園大学との共同研究から】

- 『具体的な食べ方提案』を行う商品開発に方向転換
- 昆布のうまみ〜よりおいしくなる『羅臼昆布』を検討中
- 賞味期間の延長→売場に並びやすい商品(冷蔵30日)
- 手軽に牛乳豆腐を食べ方の提案で、  
**新たな牛乳の楽しみ方を提案**

商品・パッケージ

新しい商品パンフレット

図4 新商品「食べる牛乳 しゃぶしゃぶ用 みるふちゃん」

### 4 今後の活動 \*\*\*\*\*

- 「酪農・牛乳・乳製品を中心とした高付加価値化の推進」として、付加価値向上志向者・実施者へ取り組み段階に応じた対応を行って行く。
- また、関係機関との連携体制強化と情報共有化を今後も継続し、関係者での対応記録の共有に取り組んでいく。

**みるふちゃん工房 代表**

酪農家だけが食べていた「牛乳豆腐」を商品化することで、酪農をもっと身近に感じてほしい。

これからの人口減少・少子化の中で、「新しい牛乳の食べ方」を提案することで、新たな消費を生みだしていきたい。それが「文化」になるとうれしい。