

地域資源を有効活用した農畜産物の付加価値向上

(高付加価値化)

1 課題の背景 *****

根室管内は、国内の生乳生産量1割を占める酪農主体の地帯である。農業者の起業は、労働力や施設投資などから、新規の取り組みは限られている。また『将来、新たに6次化を取り組みたい』と考えている若手農業者もおり、長い視点での対応が必要である。

2 活動の経過 *****

(1)中標津町A牧場への支援 【乳製品製造業・乳処理業】

生産者の想い



10年以上かけたチーズ工房の開設準備
イタリア研修や経営主夫人の経験等

施設整備



国産乳製品等競争力強化対策事業に採択
平成30(2018)年にチーズ工房を新設

生産体制づくり



試作と官能評価による商品づくり



HACCPなど食品衛生法改正への対応
次の計画に向けた相談

(2)消費者交流活動及び牛乳・乳製品加工工房開設の支援力アップ

根室管内のご当地牛乳・乳製品



管内産の生乳を使用した牛乳・乳製品

正しい対応を呼びかける情報提供

ご存じですか？生乳と牛乳の違い

2018年10月発行
作成：根室農業改良普及センター

自分の家で作った野菜やじゃがいもなどは、他人に渡すことができます。しかし、**自分の家で搾った生乳は他人に飲ませることや渡すことができません。**なぜなら、乳は栄養豊富な食品で微生物の影響を受けやすいため、生乳の取り扱いには「乳等省令」や「食品の規格基準」で適切に決められているからです。皆さんは「生乳」と「牛乳」の違いはご存じでしょうか？

～「生乳」と「牛乳」の違い～

- 生乳** 搾取したままの牛の乳。
- 牛乳** 「生乳」を「乳処理業」の許可を受けた施設で適切な条件で処理されたもの。直接飲用、食品に添加・調理に用いる乳は、他人に提供する場合は、**有料・無料を問わず「牛乳」**でなければいけません。

「乳」の特殊性・正しい対応を伝える

3 活動の成果 *****

(1)中標津町A牧場への支援 【乳製品製造業・乳処理業】

『牛と新しい関係を』

～A牧場より～

チーズ工房は、「普及センターの支援なしでは実現できなかった」。事業申請は、1カ月ほどの短期間で提出が必要で、自分たちだけではできなかった。

また地域のチーズ生産者の方々とつながりをもてたことにも感謝している。



産地で乳製品を楽しむこと

(2)消費者交流活動及び牛乳・乳製品加工工房開設の支援力アップ

消費者交流マニュアル

<主な掲載項目>

1. 消費者交流時の留意点
 - (1) 生乳とは何か
 - (2) 加工体験の留意点
 - (3) 市販品の無料配布、販売、試食
2. 加工体験の事例
 - (1) 小学校での体験学習
 - (2) イベントでバターづくり体験
3. 衛生管理
 - (1) 事故防止のための管理
 - (2) クレーム対応

牛乳・乳製品加工工房開設マニュアル

<主な掲載項目>

1. 計画相談表
2. 申請手順一覧
3. 申請が必要な法令
 - (1) 概要
 - (2) 申請が必要な場合
 - (3) 申請手順
 - (4) 留意点
 - (5) 各種申請・手続きチェック表
4. 工房開設事例
5. 食品衛生法で定められた許可業種
6. 各種法令担当部署

食に関わるルール・モラル・リスクを伝え、今後の活動や製品を創出する基盤の活動。

※ マニュアルの概要は、北海道普及指導員資料第50巻(令和2年3月)に掲載。

※ マニュアルは、法改正や行政区域により基準が異なるなどの理由から根室管内のみ配布

4 今後の活動 *****

管内の取組は、類似する案件に様々な組織・事業が関係している状況にある。地域連携による高付加価値化・6次産業化の実践者・希望者の方々より、要望を丁寧に聞き取り、課題整理をすすめる。

高付加価値化・6次産業化の取組は、課題整理・情報共有・支援体制構築が不可欠であり、普及センターは「つなぐ」役割を担い、『想いをかたちに』する支援を継続する。