



生乳

【Raw milk】

我が国の乳用牛の主力品種であるホルスタインは、暑さに弱く夏バテすると乳の出が悪くなるので、飼育環境としては北海道の涼しい気候が向いています。また、のびのびと牧草を食べることができる広い土地は、他県よりも自給飼料割合が高く(47.6%、他県は13.8%。平成26年度)、牛のストレスを軽減し、安定した乳量と品質の生乳を生み出しています。

主な品種、特徴

▶ホルスタイン

日本の乳牛の99%を占めます。乳を出す量が年間7,000~10,000kgと極めて高く、飲用中心に普及。



ホルスタイン

▶ジャージー

乳量は年間約4,000kg。乳脂肪率が高くコクがあります。



ジャージー

▶ブラウンスイス

年間乳量は約4,800kg。チーズに適した濃厚な乳を出します。



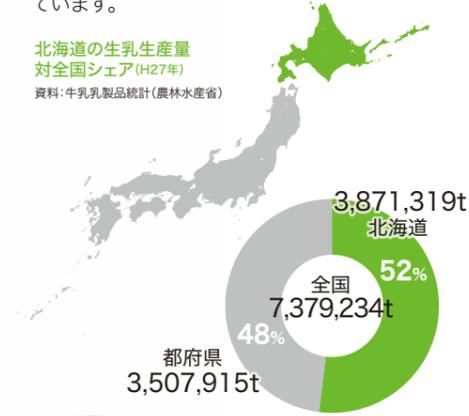
ブラウンスイス



▶生産量の都府県比較

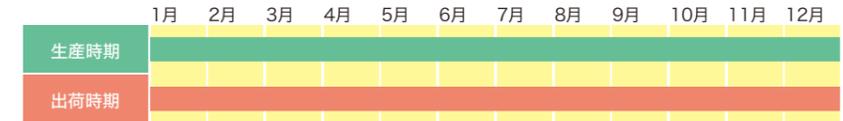
北海道の生乳生産量は、全国1位。H27年の生産量約387万tは、全国約738万tの52%を占めています。

北海道の生乳生産量
対全国シェア(H27年)
資料:牛乳乳製品統計(農林水産省)



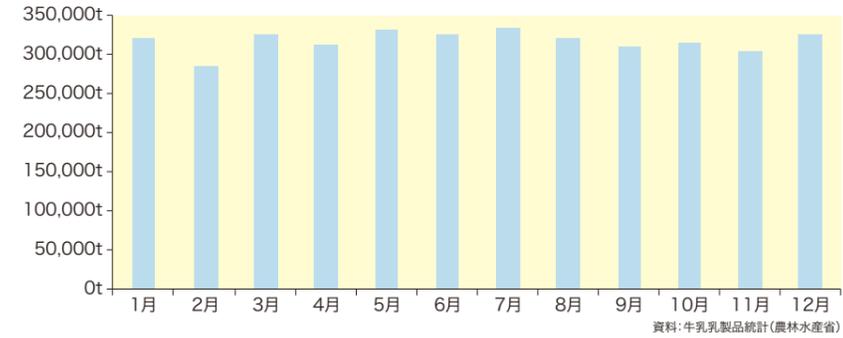
▶生産時期と出荷時期

下の「生乳の月別生産量(H27年)」の図でも明らかとなり、生乳の供給は安定しています。



北海道の月別の生乳生産量(H27年)

北海道の月別の生乳生産量は、月平均32万t前後と、極めて安定しています。



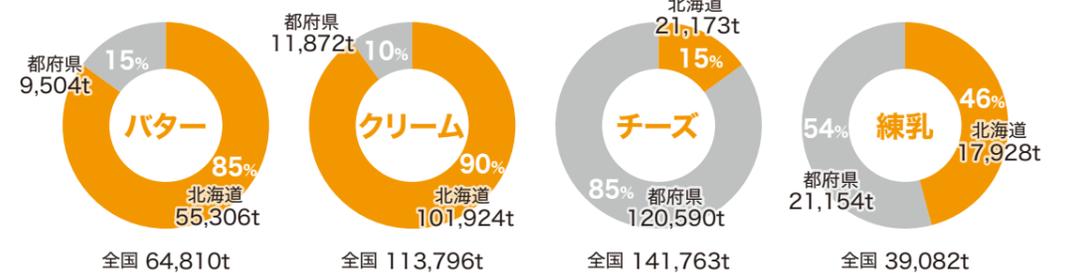
▶栄養成分の特徴

最大の特徴は、**カルシウム含有量**の高さ(100gあたり110mg)です。牛乳コップ1杯200gで1日に必要とされる摂取量の1/3以上を摂ることができると言えます。また、この**カルシウムの吸収率**の良さや、含まれる**乳酸菌**による腸内細菌のバランス維持効果なども注目されています。

▶主な加工品など

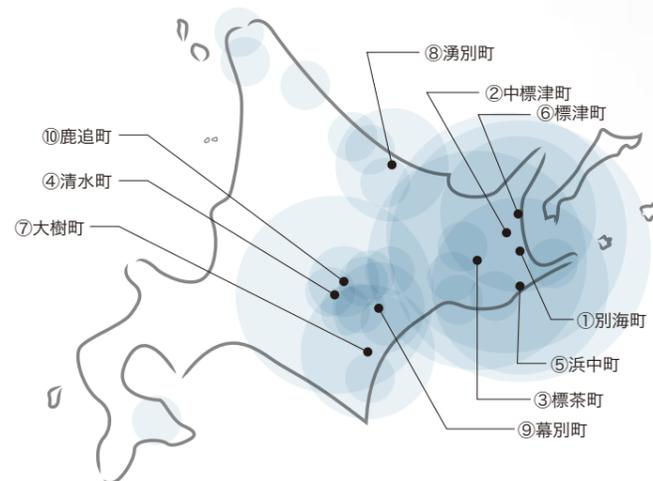
バター、クリーム、チーズ、ヨーグルトなど多様な加工品が生産され、下図のとおり国内生産の多くを担っているものもあります。レトルト商品ではクリームシチューやホワイトソースなど、脱脂粉乳は食品原料や製菓材料として、またチーズを製造する際に出る水分「ホエイ」は、豚の飼料としても使われています。

乳製品生産量(H27年)



北海道の主な生乳産地(H27年)

飼養頭数で見ると、別海町が約10万頭と群を抜いています。これに中標津町の約3.8万頭、標茶町の3.5万頭などが続き、道東方面での生産が盛んです。このほか、十勝や道北での飼養も多くなっています。



① 別海町	100,160頭
② 中標津町	37,668頭
③ 標茶町	34,522頭
④ 清水町	24,822頭
⑤ 浜中町	22,473頭
⑥ 標津町	20,713頭
⑦ 大樹町	20,459頭
⑧ 湧別町	19,833頭
⑨ 幕別町	19,535頭
⑩ 鹿追町	18,785頭

資料:2015年農林業センサス結果の概要(北海道)

コラム

チーズの里、北海道での優しい高付加価値化

北海道は酪農王国、そこから生まれるチーズの里でもあります。2008年に開かれた「洞爺湖サミット」ではG8首脳に、道内から6種類のナチュラルチーズが提供されました。

道内には、今やチーズ工場・工房が140ほどもあり、それぞれの地域性を活かした個性的なチーズが作られています。チーズ工場・工房があるところでは、その製造過程でホエイ(乳清)が必ず出ます。大きなチーズ製造工場から出るホエイは、粉末に加工されお菓子等に使用されますが、小さな工房ではほとんどが廃棄物となる悩ましい問題です。ホエイには水溶性タンパク質やミネラル、水溶性ビタミンなどの栄養



が豊富に含まれ、ヨーロッパでは古くから豚に飲ませていました。イタリアのパルマ地方では、地域特産のチーズから出たホエイで育った豚の生ハムが有名です。

多くの工房を抱える北海道内では養豚業でのホエイ活用が他県よりも早くから行われていました。現在、道内各地域に、ホエイ豚の研究グループが立ち上がり、域内の大学やチーズ工房との連携を進め、ホエイを与える量や期間等の基準をルール化し、ブ

ランド豚を育成しています。

北海道の美味しい牧草を食べた牛のお乳を、余す事なく使い、廃棄物を減らす。チーズづくりが盛んな北海道ならではの優しい取組です。