

食料安全保障の大切さを位置付け、生産基盤を守るべきだと訴えていきます。

## ◆自給飼料を確保 原点戻る転換期

— 来年の展望は。

この状況は来年も続くことを覚悟しなければいけません。

んが、年の中頃には先行きが見えるのではという期待もあります。今回のピンチで露呈したのは海外依存度の高さでした。自給飼料を確保して、家畜ふん尿も有効に使っていく。土や牛を大事にしながら収益を最大化する。これまでは乳量にこだわる傾向がありましたが、こうした農業の原点に戻る転換期を迎えている気がします。このピンチを何とか次のチャンスにしなければいけません。

## トピック

### 開発から十勝産生乳で 明治が「十勝チーズ研究センター」新設 工場内設置で効率化 川端センター長にインタビュー

2022年5月21日（土）

明治（東京）は4月、芽室町東芽室の明治十勝工場内に、ナチュラルチーズの研究拠点となる「十勝チーズ研究センター」を設けた。今年と同社のブランド「明治北海道十勝」の発売30周年の節目にもなる。同センターの川端史郎センター長に、設置の背景や目指す姿を聞いた。

— 研究センター設置の背景は。

ナチュラルチーズの研究拠点はこれまで、東京・八王子の明治イノベーションセンターでした。明治のチーズ事業の中核は明治北海道十勝ブランド。このブランドをさらに拡大させていくため、研究開発体制はどうあるべきか熟議を重ねて、研究機能の一部を十勝に移転することにしました。工場内に研究拠点を設けるのは明治では初めての試みです。

## ◆十勝と八王子で双方向的な研究

— 十勝の体制や東京との役割分担は。

十勝工場内の施設を使い、チーズ試作室や熟成室、理化学実験室、微生物実験室などを設けました。6人体制で、うち研究員が4人、研究補助が2人で4月から業務を開始しています。八王子では引き続き基盤研究を行い、十勝は現地に適した研究、現地ではできない研究を行います。両者でインタラクティブ（双方向的）な研究を志向します。

— 生乳の産地や工場に近い場所で研究する利点は。

ナチュラルチーズの開発は、手作りで始めてスケールアップさせていき、最後は工場で量産化の方法を決定します。これまでは開発の前半は東京で近くの生乳を使い、後半になって十勝に来ていました。チーズは土地に根差したもので、風味は生乳の品質に大きく左右されます。開発のスタート時から新鮮で良質な十勝産を使うことができます。研究機能と工場の距離がないので商品開発全体のスピードアップ、効率化が図れます。

— 地域との連携については。

明治では十勝の生乳から採取した乳酸菌を地元を提供し、オリジナルヨーグルト作りに協力してきました。帯広畜産大学やとかち財団など食に関するアカデミアや団体、素晴らしいチーズ工房が十勝には数多くあります。チーズの分野でも取り組み、地域としての十勝ブランドの価値向上に貢献できればいいです。



十勝チーズ研究センターが設けられた芽室町内の明治十勝工場