



今月の主な目次

○周産期飼養管理のポイント
○コーンサイレージにはアクレモコクを!

○営業所News シリーズ(4)
現地レポート：(A牧場) 酪農家さんご紹介
○チモシー新品種「ホライズン」の特性と利用法

時の話題

フードチェーンを考える

食品における一次(原料)生産から製造・加工、流通、消費に至るまでの繋がりをさす「フードチェーン」という言葉を耳にすることが多くなってきました。これは、近年の社会経済のグローバル化の進展や、食の安全・安心への社会的要請の高まりを受けて、食品の生産から消費に至るまでの一連の行程を「フードチェーン」としてとらえ、その各段階・各工程における品質管理を徹底するとともに「フードチェーン」を構成する組織や企業が連携して、より安全・高品質な製品を提供していくことが重要であるとの考え方が強くなってきたことが背景にあります。

この考え方は食品安全基本法の中にも、食品の安全性の確保のためには食品供給行程(フードチェーン)全体を通したリスク管理が重要である旨示され、国の施策や法令面での整備が進められてきており、近年の牛肉トレーサビリティ法や適正農業規範(GAP)の整備、また本年5月に施行されたポジティブリスト制度の導入などもこの一環としてとらえることができます。

この「フードチェーン」を牛乳やチーズなどの乳製品でとらえてみると、飼料の生産から生乳の生産、そして牛乳・乳製品の製造、流通・販売に至るまでの一連の行程となり、これを各工程に携わる当事者という見方で表すと、種苗・飼料などの資材供給業者～酪農生産者～農協・乳業会社～流通・小売業者～消費者までの繋がりととなります。

また、この「ミルクチェーン」においても、安全・高品質な製品を提供するための品質管理の徹底は重要課題であり、牛乳・乳製品製造工程におけるHACCPや流通段階における衛生・品質管理に加えて、一次生産段階である生乳生産においても、HACCPシステムに基づいた衛生管理ガイドラインの策定など、飼料の生産・供給から糞尿処理までを含めた生乳生産環境の整備が進められています。

さて、この「フードチェーン」の機能・目的には、

衛生・品質管理の徹底を通した製品の安全性の確保だけでなく、「フードチェーン」を通した新製品の開発や、一体となったマーケティングによる需要の拡大という面があり、牛乳消費の低迷など生乳需給の緩和を受けて生産調整の取組みが進められている状況においては、「ミルクチェーン」に関わる個人・グループ・団体・企業が連携・協力し、新製品の開発やマーケティングも含めて、より高品質かつ高付加価値な製品の供給に取り組んでいくことは極めて重要であるといえます。

一方、当然のことながら、この「フードチェーン」の目的を達成していくためには、「フードチェーン」を構成する組織や企業が連携し、各段階・各工程を通した体制やシステムが整えられていることが必要とされています。例えば、放牧牛から生産される生乳は脂肪率が低下する傾向がある一方で、βカロチンやビタミンEなどの機能性に関わる成分が多くなることが報告されており、これを活かした製品の開発・普及が期待されますが、そのためには酪農生産サイドにおける飼養管理面だけではなく、集乳～製造ラインを含めた製造工程や流通段階におけるロット管理の問題など、文字どおりフードチェーンに関わる各段階での体制やシステムが整えられていることが必要となります。

食品の生産・供給に関わる連鎖(チェーン)が長く複雑になってきている中、簡単な話ではありませんが「フードチェーン」全体を通した体制が整えられることによって多様化する消費者ニーズへの対応が可能となり、「フードチェーン」としての“強み”を発揮することになると考えられます。

「3-A-Day」をはじめ各方面で牛乳・乳製品の消費拡大に向けた取組みが進められていますが、「ミルクチェーン」を構成する酪農～乳業～流通関係者との情報交換と共有化を通して、製品の安全性や品質の向上、また、新製品の開発やマーケティングに取り組んでいくことが最終的な製品の競争力の強化につながり、牛乳・乳製品の消費拡大につなげていけるものと考えています。

(取締役 研究開発本部長 岩見田 慎二)