

瀬良英介の

飼料・畜産トピックス（238）

2010年8月

（238）旧ユーゴスラヴィア・マケドニア共和国の羊乳生産をする小規模農家と市場開発

オランダ・ワゲニンゲンのワゲニンゲン大学とベルギー・ゲントの農業経済部の研究者2名（M. J. Voors and M. D' Haese）が旧ユーゴスラヴィアのマケドニア共和国で羊乳生産をしている小規模農家が新しい政治経済の現実に対応する努力などを調べた報告です。日本では資本主義経済で競争経済とはいえ羊乳を生産する農家は小規模ですからマケドニア共和国の羊乳生産者の対応は関心事であると思います。簡単に御紹介しましょう。

特にマケドニア共和国の農村地帯で起きた重要なことは農業に起きた社会主義市場の崩壊であり、故に協同組合組織の崩壊が起き、農家が新しい販売市場を得るということでした。この報告の目的は羊乳生産農家が買い手と新しい契約に入る可能性と農家によっては伝統的な市場に販売を続けるが、それは如何なる理由によってそうするのかを分析するためです。

羊乳生産農家の調査のためには彼らを使う三つの販売市場をあげました。（1）羊乳を最近始めた大きな羊乳処理業者に売る、（2）羊乳を伝統的な地域の小さな羊乳処理業者に売る、（3）羊乳生産農家が自家製のチーズを作り、農場、或いは、地域のマーケットで販売する。

これらの市場に販売する選択の有意性を含む決定要素はマルチノミナル・ロジット・モデル（多項式ロジット・モデル）を使って調べた結果、大きな処理業者の集乳場までの距離が農家にとって、羊乳を販売するか、自家製のチーズを作るかの最大の決定要素になっていたということです。加えて、研究者は新しい市場を開拓するための処理コストを分析しています。輸送コストと処理コストを克服すれば羊乳生産農家の収入増につながり生計向上に役立つとしています。

マケドニアやバルカン、チェコ共和国でも共通な種類はプラメンカ種の2系統です。オプチポルカ種はマケドニア中部で人気があり、シャープラニンカ種はアルバニアやコソヴォに接した山岳地帯で飼われています。マケドニアでは人工授精はほとんど使われていません。コストが高いのと技術が必要だからです。1980年代初頭にマケドニアはドイツ・ウーテンベルグ種のメリノ・ランドシャフ種を羊毛生産増のために交配させることで導入しました。メリノ種とプラメンカ種の交配は子羊の成長と肥育が早いということです。近年では羊乳を多く生産させるためにイースト・フリージアン種とアワシ種が導入されています。

これら羊毛、羊肉を増やし、羊乳を増やすような種類を導入して交配させることは、それぞ

れの目的を達するのには在来種よりはよいのですが、マケドニアに元々いる在来種のように早魃気味で荒れた山岳地帯や土地で次の草地まで長い距離を歩くのに強い種類ではありません。導入した種類は過酷な条件下で飼うのには適していない面があります。従って、飼う場合はより木目の細かい集中管理が出来る体制が求められるという難しさがあります。

現在、マケドニアには推定124万頭いると公的には云われています。他の推定では80万頭ぐらいというのもあります。本調査では、マケドニアで過去15年の間に作られた羊乳処理場が調査対象になっています。酪農もそうですが、羊乳の場合も乳が腐りやすいという現実を農家も処理業者も克服しなくてはなりません。農家が地域内の小規模の羊乳処理業者に売る場合、その平均規模は一日当りの処理量が1,000L以下です。そこに出荷するか農家が自家製チーズを作り農場で売るか、或いは、ローカルの店に出して売ります。大きな処理場の例としては1994年に民間化したムレカラ・ビトラがマケドニア南部のビトラ市にあります。ここは地方4箇所集乳センターを大きな農場などとの契約で維持していますが、ムレカラ・ビトラとして1日当り羊乳を40トン、牛乳を80トン処理しています。ムレカラ・ビトラはマケドニア南部と東部地帯の約850戸から羊乳を搬入しています。生産した色々な種類の羊乳チーズはマケドニアでも販売していますが、主にはパストゥール殺菌した後、供給量が足りないギリシャに出荷しています。マケドニアから多種の羊乳チーズを輸出することはまだ限られていますが、それはヨーロッパ連合などの乳製品に対する衛生基準があるからです。またブルガリアやギリシャなどからの競争もあります。

この報告は図1点、表6点を含む11ページからなる論文です。詳細に関心のある方は最新の米国酪農学会誌（J. Dairy Sci. 93:3869-3879）を参照なさることをお勧めします。

余談ですが、日本では羊乳がそれなりの量でチーズ用に求められるのはこれからだと思います。すでに大手のスーパーや特定の食品専門店などではフランスやスペイン、北欧などから羊乳、或いは、山羊乳のチーズが輸入されています。そのようなチーズは通だけのものではなくなりつつあります。

マケドニアの羊乳生産農家の平均頭数は100頭ということです。これは、日本では大きいほうに入るのかもしれませんが。歴史的に有名なのは岩手県雫石の小岩井農場です。ここでは乳牛も飼育していますが、羊も飼っています。ただ、その羊は主に羊毛を取るためと肉のためかもしれません。皇室の御料牧場も国賓を招いたときに子羊肉（ラム）を宮中晩餐会で出すために飼っていますが、羊乳でチーズを作ることを主目的にはしていません。

日本人の食生活も多様化してきていますから農場で羊乳のチーズを作ったり、乳業会社が羊乳チーズの生産に参加してくるのは時間の問題でしょう（瀬良、2010）。