

リレーコラム

酪農家主体のイタリア・マレンマ乳業をたずねて

歴史と文化の街フィレンツェから車を走らせると、シエナを経由して二時間ほどでトスカーナ州南部に位置するグロッセート県の中心地グロッセートに到着する。ここに今回の調査先となる酪農生産者組合、マレンマ乳業（Latte Maremma）がある。今年10月にマレンマ乳業を訪れることになったきっかけは、通訳をはじめ何かとお世話になっているフィレンツェの友人から、「マレンマ乳業の牛乳はとても美味しいが、それは面白いサプリメントを給餌しているかららしい」と聞いたためである。

それに加え、去年はフィレンツェに本社を構える乳業メーカーのムッキ（Mukki）をたずねたことも関係ある。ムッキ乳業は、フィレンツェ市と他の三つの自治体と二つの公的融資機関を株主とする公営乳業メーカーで、トスカーナ地方で最大シェアを誇る。中国に輸出もしている。そのため、私が良くお世話になるフィレンツェでは、スーパーの牛乳の棚のほとんどがムッキ商品で占められている。その中で、少しでも陳列され、高い価格をつけているのがマレンマ乳業の牛乳である（余談であるが、私のフィレンツェでの定宿の冷蔵庫には、ウェルカムドリンクとしてムッキ乳業の牛乳が必ず入っている）。

少し前置きが長くなってしまった。そろそろ本題に戻る。マレンマ乳業広報担当のマルコ・ベルーニ（Marco Berni）さんにお話を伺った。

長命連産に配慮した飼養管理

マレンマ乳業は、地域住民が飲む牛乳を自分たちで生産するために酪農家60戸で立ち上げられた。その数は20年前から減りだし、現在は、45戸である。来年はさらに2もしくは3戸の離農を見込んでいる。工場内を一通り案内していただいてから、より具体的な話をうかがった。早々にサプリメントについて質問した。笑いながら否定された。・・・ショックを受けたが気を取り直し、質問を続けた。

一番驚いたのは、牛に無理をさせないようにしている点である。具体的に言うと、一頭からの搾乳は一日30リットルまでと上限を設定しているのである。そのため、大体の酪農家が搾るのは、一日25リットルぐらいに落ち着くそうだ。無理をしていない牛は長生きである。何もなければマレンマ乳業の牛の寿命は12、13年。調査の日の朝も16歳の牛の出産があったと言っていた。すべての牛のエサは牧草、イタリアンライグラスである。あと、大麦、フィエーノ、トウモロコシも少々与えている。

多様な農法を支える多品種牛乳群

つくる牛乳の量は毎日60トン。すべて71℃ 15分の殺菌。消費期限は六日間である。出荷先は70パーセントがトスカーナ地方で、残りはローマの北部とポローニャとなっている。ハラル食品としてアラブヨーグルトも生産している。こちらは、卸売会社の委託を受けて生産している。配送車の写真を見てわかるように、メインの牛乳容器はペットボトルである。理由はリサイクル費用が安いからだそうだ。



マレンマ乳業の配送車

マレンマ乳業でつくる牛乳の種類は、トラディッチオーネ（Tradizione:伝統的）、アグリクァリタ（Agriqualita:環境品質）、アルタ・クァリタ（Alta qualita:高品質）、ビオ（Bio:有機）



名古屋大学大学院 准教授 竹下 広宣

の四つ。アグリケアリタを名乗るには、トスカナ州の認証を受けなければならない。国が決めた飼育慣行にしたがい、土壌肥沃の維持、土壌侵食の防止、水資源の適切使用。牛のケアと生物多様性の維持、そしてトスカナ景観風景の維持に努めなければならない。トレーサビリティも課せられていて、ロット単位でどの酪農家が生産したかわかるようになっている。

次に、アルタ・ケアリタは、脂肪分とたんぱく質の点で伝統的より優れている牛乳である。ここで面白いのは、アルタ・ケアリタは、季節変動を考慮したカテゴリーであることである。乳質の季節変化に応じて、クリアしなければならない脂肪分とタンパク質の基準も動くのである。この基準はトスカナ州が決めている。マレンマ乳業での内訳は、トラディッチオーネが60から70パーセント、アグリケアリタとアルタ・ケアリタが併せて20から30パーセント、ピオは極少量となっている。

トレーサビリティに対応した生乳流通

酪農家が受け取るリッターあたり価格は、トラディッチオーネが40セント、アグリケアリタとアルタ・ケアリタが47セント、ピオが81セントとなっていて、ピオはトラディッチオーネの倍以上である。

この価格は、酪農家11人で構成される経営者会議で一年に一回話し合いで決定されている。また、年間で利益が出たときは、酪農家全員にボーナスを支給することが決められている。なお、脂肪分、タンパク質が基準を大きく上回る生乳に対してはボーナスが付与されるが、逆に基準を下回った場合にはペナルティはない。

これだと、問題の乳を集乳してしまったときに、他の乳も廃棄してしまうことによる損失をカバーできない。その点についてたずねたところ、合乳はしていないから大丈夫との答えが返ってきた。その方法は、集乳車にあった。写真にあるとおり、マレンマ乳業の乳集車のタンクは中で四つに区切られている。必要であれば、最大8つにまで区切ることができるそうである。確かにこれであれば、すべての生産者の乳をわけることができる。アグリケアリタのトレーサビリティにも難なく対応できるわけである。



マレンマ乳業の集乳車

輸入圧力に対抗する原産地表示

イタリアの消費事情についても話を伺った。消費期限の短い牛乳の消費はここ4、5年で12パーセント程度下がったそうである。その中で、マレンマ乳業のトラディッチオーネは7パーセント程度の落ち込みですんでいる。消費期限の長い牛乳への消費のシフトは、大型店舗のスーパーが増えたことで、消費者が買い物回数を減らすようになったことが要因の一つにあるとの見解であった。また、イタリアの最近の特徴的な動きとして、牛乳の原産地表示を求める声が強まっていることを紹介してくださった。もともと、イタリアは牛乳を輸入していたが、2015年4月のクォータ制廃止後、それまでより輸入は10%以上増えた。主な輸入相手先はドイツ、ルーマニア、ポーランド、ハンガリーである。

日が暮れだし、日中25度を超えていた暑さもおさまっている。最後の質問として、近年の夏の暑熱の影響について、また、その対策についてたずねた。笑って答えを返された。「暑熱の影響はない。暑熱によりダメージを受けている牛はいない。」