



古代から受け継がれる乳業技術

ーバターづくりの民族学ー

2016年3月30日(水) 12:00-12:50

B会場

講師: 平田 昌弘 先生

(帯広畜産大学 地域環境学研究部門 准教授)

座長: 元島 英雅

(よつ葉乳業(株) 研究統括部中央研究所 首席研究員)



搾乳は今から約1万年前に西アジアで発明されました。以後、乳加工技術はユーラシア大陸で多様に発達し、乳製品は人びとの生活を大きく支えてきました。西アジアでは、ヒツジの革袋をチェーンに用い、酸乳を2時間かけて振盪し、発酵バターを加工しています。高温下で保存するために、バターはバターオイルにします。南アジアでは、酸乳をバター加工に用いるものの、チェーンに壺と回転式攪拌棒を用いています。一方、冷涼な北方アジアでは、生乳からクリームを搾り取り、クリームを加熱してバターオイルに加工しています。このようにバター加工などの乳脂肪分画は地域的な特徴を示し、そうした在来知は現在の技術革新の源泉となり、洗練されて現代に脈々と受け継がれています。

本講演では、これまでのフィールドワークから得られた知見に基づいて、乳加工体系の特徴を説明するとともに、バターを中心とする伝統的加工技術について具体例を示します。合わせて、現在の乳業工場で行われている最新のバター製造技術についても紹介し、その関連性について述べます。

北海道のおいしさを、まっすぐ。

よつ葉