П

П

П

П

● 研究所だより ●

「ほっかいどう学 美味しいミルクの生まれるところ」のご案内

2020年の北海道の生乳生産量は415万トンとなり、2年連続で400万トンを上回りました。全国の生乳生産量に占める割合も、年々増加し56%となりました。道内で処理される生乳の8割以上がバターやチーズ等の乳製品に加工されています。2018年の飲用牛乳や乳製品の出荷額は4,888億円ですから、道内の製造業では石油製品等製造業に次ぐ出荷額規模となっており、酪農は、北海道を代表する産業の一つとなっています。

今では、根釧地域や宗谷地域では広大な草地が拓け、たくさんの乳牛が飼養されていますが、その歴史は、明治時代の入殖者をはじめ多くの先人たちの労によって形づくられています。また、戦後の北海道酪農の飛躍的な発展は、国費を投入した大規模な農地開発や道路、港湾等のインフラ整備によって支えられたものでもあります。

こうした北海道酪農の歴史と、関係者の取組みについて、広く知っていただこうと「ほっかいどう学 美味しいミルクの生まれるところ」を出版しました。

少し内容を紹介しますと、プロローグでは、酪農 の生産現場をエトブン社さんがルポしています。

「黎明」は、開拓使に招かれ、北海道酪農の原点

を築いたエドウィン・ダンのお話しです。北海道の 曙を、作家の蜂谷涼さんが書いています。

「普及」は、雪印メグミルクの前身である「北海道製酪販売組合」の取組です。100年前に始まったバター生産などの役割を、「酪農と乳の歴史館」菅谷館長さんが紹介しています。

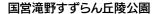
「発展」は、戦後になって世界銀行の融資等を活用した「根釧パイロットファーム」の歩みです。別海町郷土資料館の石渡さんが、今日の大規模酪農地帯に至る歴史を解説します。

「明日へ」では、北海道で生産された生乳が、全国の消費者に届けられるまでに、様々な人々が関わっている様子を紹介します。「指定団体」や、道路、港湾などインフラの役割を、ホクレン酪農部や北海道開発局の専門家が、分かりやすく解説しています。

本冊子は、道内の図書館でもご覧いただけると思いますが、ご希望の方には残数の限り無料で送付いたしますので、宛先をご記入の上、下記までMail・FAXでお申し込みください。なお、配布は1箇所1冊とさせていただきます。

Mail: kenkyujo@hkk.or.jp FAX: (011) 709-5225

問い合わせ (011)709-5213佐々木まで



6月6·13·20·27日(日)、6月15日(火)

滝野の森お散歩ガイド

公園ボランティア「滝野の森クラブ」の案内で、滝野の森 ゾーン西エリア"自然博物園"を案内します。

- ●参加費 無料(入園料・駐車料金は別途)
- ●場 所 森の情報館
- ●時 間 10:30~、13:00~(60~90分)
- ●定 員 4組/回(1組5名まで、当日空きがある 場合受付可能)

※事前申し込み先:滝野管理センター(011-594-2222)、HP

※詳細は当公園ホームページ (URL: http://www.takinopark.com/)をご覧いただくか、滝野公園案内所 (011-592-3333)までお問い合わせください。



●「開発こうほう」へご意見・ご感想をお寄せください。 (一財) 北海道開発協会広報研修出版部

〒001 - 001 1 札幌市北区北1 1条西2丁目セントラル札幌北ビル 電話 011 (709) 5212

e-mail:nr@hkk.or.in

●「開発こうほう」は、北海道開発協会のホームページでも ご覧になれます。 ● (一財) 北海道開発協会では、賛助会員を募集しています。詳しくは、ホームページをご覧ください。

開発ごうほう 第694号 令和3年5月31日発行

発行 (一財)北海道開発協会

印刷 (株)須田製版 不許複製

https://www.hkk.or.ip/