

特集：北海道産バターのご紹介

「全国の店頭でバターが不足している」という報道を記憶されている方も多いのではないのでしょうか。

農林水産省のHPに掲載されていた記事では、「バターの原料となる生乳(搾ったままの牛の乳)の生産量が減少したことにより、バターの生産量・在庫量が減少し、店頭のパターが品薄となった」と説明されています。

国の対策としては、「H26年12月末までに1万トンのパターが輸入され、H27年3月までにあと3千トン輸入されることから、年度内に必要なバターは確保された」という見解のようです。

実際に、ここ稚内市内の店頭で確かめてみたところ、国産バターだけを取り扱っている店舗と、国産バターと外国産バターの双方を取り扱っている店舗がありました。国産品としては、道内の工場で作られたバターと茨城県の工場で作られたバターをよく見かけました。ここでは、品数が一番多かった北海道内の工場で作られたバターを特集して紹介します。



①雪印北海道バター(食塩不使用タイプ)です。「お菓子やパンをおいしく作る」という表示からすると、パン屋さん・ケーキ屋さんなどでも業務用として使われるのかもしれませんが。



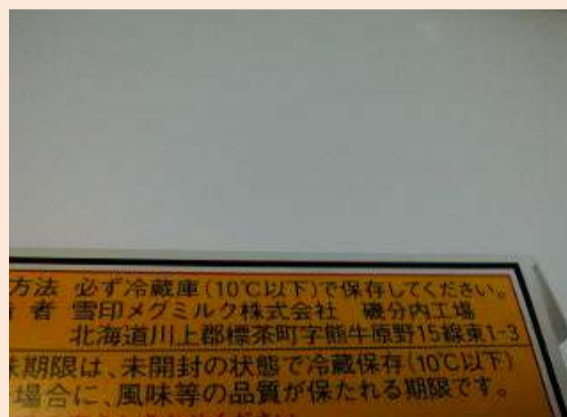
②このバターは宗谷管内の幌延町にある幌延工場で作られていました。



③蒸かしたばかりのじゃがいも(道内産メークイン)にバターを付けて食べると絶品です。



④雪印北海道バター(切れてるタイプ)です。最初から適当な大きさに「切れてる」ので、すぐに食べることができます。一般家庭の食卓用に大変便利です。



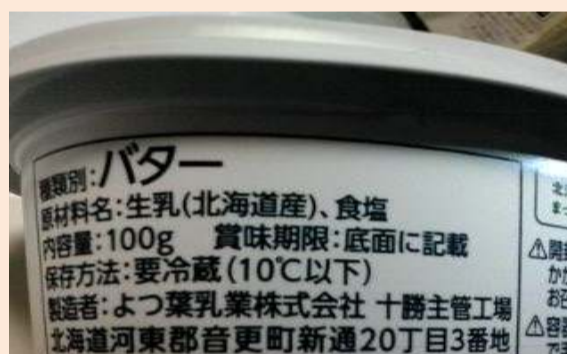
⑤このバターは道東の標茶(しべちや)町熊牛原野というところにある工場で作られていました。バターは比較的長期間保存が可能で、長距離の搬送にも対応できるため、都市部から離れた地方の工場で作られているケースが多いことを知りました。



⑥このバターを塩ラーメンに入れてみました。溶けたバターでスープが濃厚&まろやかになり、コーンともよくあいます。



⑦よつ葉乳業の「パンに美味しい発酵バター」です。文字どおり、パン好きの人の嗜好に合わせた味なのではないでしょうか



⑧このバターは十勝地方の音更(おとふけ)町にある工場で作られていました。



⑨こんがり焼いたトーストに塗ったバターの風味が食欲をそそります。



⑩宗谷管内:猿払村の畜産振興公社が生産した「北海道さるふつバター」です。バターの質もパッケージも豪華で、観光客のおみやげ用にぴったりです。(宗谷総合振興局は猿払村で、道営草地整備事業を実施しています。)



⑪緊急輸入により、最近店頭で見かけるようになった外国産バターです。表示(写真右)を見ると、酪農大国のニュージーランド原産と書かれています。パッケージの写真にもあるように、牛肉のステーキ等に向いているのかもしれませんが。

