

Árni Brynjar Bragason, Ráðgjafarmiðstöð landbúnaðarins

Er mögulegt að framleiða íslenska sauðaosta?

Mjólksauðkindarinnar hefur haft nokkra þýðingu í fæðuöflun mannkyns í gegnum tíðina. Í seinni tíð hefur sauðmjólk horfið af matseðlum í sumum löndum þar sem hún var áður mikilvægur þáttur í fæði manna, oftast samfara miklum breytingum í landbúnaði. Í öðrum löndum hefur hefð fyrir nýtingu sauðamjólks lifað góðu lífi þrátt fyrir að landbúnaður þeirra landa hafi einnig tekið miklum breytingum. Ísland er gott dæmi um land þar sem nýtingu sauðamjólks til manneldis heyrir sögunni til vegna mikilla breytinga í landbúnaði og þjóðlífi öllu. Í mörgum löndum Evrópu og víðar er nokkuð um að ær séu mjólkaðar og algengast að nýta mjólkina til ostagerðar. Sauðaostar eru eftirsótt og verðmæt matvara víða um heim.

Efnainnihald og eiginleikar sauðamjólks

Sauðamjólks hentar vel til ostagerðar þar sem þurrefnisinnihald hennar er hátt og hún steinefna- og vítamínrík. Próteinsamsetning sauðamjólks er önnur en í kúamjólk og því gæti fólk sem hefur óþol gagnvart kúamjólk í einhverjum tilfellum notað vörur úr sauðamjólk án óþæginda.

Efnainnihald mismunandi mjólks

	Fita%	Prótein %	Sykur %	Þurrefni %
Sauðamjólks	6,16	5,68	4,7	17,9
Geitamjólks	3,68	3,17	4,57	11,5
Kaplamjólks	1,5	1,8	6,2	10,1
Kúamjólks	4	3,4	4,7	12,6

(Sauðfjárrækt á Íslandi 2013, bls 60)

Eins og sjá má á þessum samanburði er sauðmjólk með langhæsta þurrefnisinnihald þessara mjólkurtegunda. Hún er auk þess bæði fitu- og próteinríkust þessara fjögurra mjólkurtegunda.

Nýting sauðamjólks á Íslandi áður fyrr

Fram undir aldamótin 1900 voru flestar íslenskar ær mjólkaðar í níu til þrettán vikur, frá miðjum júní og fram á haust. Til að byrja með voru lömbin stíuð frá ánum yfir nóttina í svokölluðum stekk og ærnar mjólkaðar að morgni áður en þær fengu lömbin aftur. Var þetta tímabil kallað stekktíð. Lömbin voru síðan vanin undan ánum fimm til átta vikna gömul og

rekin til fjalla fljótlega eftir það. Ærnar voru upp frá því þessu mjókaðar tvisvar á dag í kvíum fram á haust. Eins og vænta má komu fráferulömbin lítil og rýr af fjalli um haustið með þessu búskaparlagi. Var stór hluti þeirra settur á vetur ef hægt var og flestir hrútar gerðir að sauðum jafnvel strax að vori. Kindakjötsneysla fyrri alda byggðist fyrst og fremst á kjöti af veturgömlu eða eldra fé.

Sauðamjólkin var almennt notuð til smjörgerðar enda fiturík. Úr undanrennunni var gert skyr og talsvert féll þá til af mysu. Úr sauðamjólki voru einnig gerðir mysuostar og mjólkurostar. Miðað var við að úr 15 lítrum af mjólk mætti gera 1 kg af smjöri. Til eru upplýsingar um meðalnyt íslenskar áa frá upphafi 20. aldar og virðist hver ær hafa mjólkað 40-50 lítar yfir sumarið. Ef miðað er við að þær hafi verið mjólkaðar frá miðjum júní og fram í miðjan september eða í um 90 daga gerir þetta um 0,45-0,55 lítra dagsnyt. Fráfærur lögðust af á ótrúlega skömmum tíma snemma á 20. öld hér á landi. Jafnframt má segja að áður almenn verkunnátta við sauðamjaltir og mjólkurvinnslu hafi glatast.

Tilraunir með nýtingu á íslenskri sauðamjólki á seinni árum

Nokkur áhugi hefur vaknað hér á landi á því að nýta sauðamjólki á ný. Á árunum 1996-1997 stóð Sveinn Hallgrímsson á Hvanneyri fyrir tilraun þar sem fært var frá ám um miðjan júlí og þær mjólkaðar fram í ágústlok. Lömbum þessara áa var slátrað í sumarslátrun um miðjan júlí. Ærnar mjólkuðu að meðaltali um 0,5 lítra á dag á þessum tímabili en meðaldagsnyt fór upp í 0,7 lítra þegar mest var í ánum snemma á mjaltatímabilinu. Ærnar vöndust mjóltum fljótt en mjólkuðu misvel og talverður breytileiki kom fram í skapgerð við mjaltir. Ostar voru gerðir úr mjólkinni og þóttu góðir.

Sérstakt átaksverkefni um nýtingu sauðamjólkur var í gangi á árunum 2004-2010. Nokkrir bændur tóku þátt í því og voru þeir aðallega að mjólka ærnar seinnipart sumarsins og út september, sumir mjólkuðu ekki nema í fáeinar vikur síðsumars eftir að lömbin voru tekin undan ánum. Mjólkin var fryst í fötum strax eftir mjaltir og send í afurðastöð síðar. Mjólkursamlag MS í Búðardal tók við mjólkinni og gerði úr henni osta sem fengu góðar viðtökur neytenda. Það kom fram í þessari vinnu að gæða mjólkurinnar til ostagerðar versnuðu þegar kom fram í haustið og minnkaði í ánum. Í þessu átaksverkefni fengu bændur talsverðan styrk á hvern framleiddan mjólkurlíter þar sem afurðastöðin treysti sér ekki til að borga ásættanlegt verð. Styrkur var því í raun forsenda þessarar framleiðslu og varð ekki framhaldi á samstarf bænda og MS þegar verkefninu lauk þó örfá dæmi séu um framleiðslu á sauðamjólki eftir þetta, á öðrum forsendum. Bændur í Akurnesi í A-Skaft mjólkuðu um 50 tvílembur í tvö sumur. Þeir fengu tilskilin leyfi til að gera ost úr mjólkinni heima á búinu og sáu sjálfir um að söluna. Að sögn Sveins Rúnars Ragnarssonar í Akurnesi var framleiddur gráðosturinn Roquefort og þurfti 3-5 lítra af sauðamjólki í hvert kg af þessum osti. Fært var frá ánum í lok júní, lömbunum beitt á áborna há og síðar um sumarið einnig á fódurkál. Fallþungi fráferulambann var um 5-7% minni en lamba búsin sem gengu með mæðrum sínum í úthaga. Ærnar voru mjólkaðar fram á haust, þær sem best héldu nytinni langt fram í október en aðrar

geltust upp mun fyrir. Hlé hefur verið gert á sauðamjöltum í Akurnesi vegna anna við önnur bústörf en áform um að taka upp þráðinn aftur þegar tími gefst.

Samvinnuverkefni LS, RML og Matís um sauðamjólkurframleiðslu

Það hefur ekki tekist enn að festa sauðamjólkurframleiðslu í sessi á ný hér á landi. Þær tilraunir sem gerðar hafa verið á síðustu árum staðfesta þó að tæknilega er þetta framkvæmanlegt. Miða við áhuga á innfluttum ostum úr sauðamjólki og þær viðtökur sem innlend framleiðsla hefur fengið er næsta víst að talsverður markaður er fyrir þessa vöru hérlendis. Forsenda þess að sauðfjárþændur sýni sauðamjólkurframleiðslu áhuga er að hægt sé að tryggja að nýting á sauðamjólki skapi þeim einhvern tekjuávinning miða við hefðbundna dílkakjötsframleiðslu. Þær tekjur ráðast ekki síst af því verði þændur fá fyrir mjólkina og í því samhengi á hvaða verði er hægt að markaðssetja mjólkurvörur úr sauðamjólki. Skoða þarf einnig hvort vænlegra sé að stefna að heimavinnslu afurðanna eins og gert var í Akurnesi eða að leggja mjólkina inn í afurðastöð sem tæki að sér vinnslu og jafnvel markaðssetningu. Það er nokkuð ljóst að hér verður að vera um „sælkeravöru“ að ræða á mikið hærra verði en mjólkurvörur úr kúamjólki en samt á samkeppnishæfu verði við innfluttar mjólkurvörur úr sauðamjólki. Annað atriði sem mikilvægt er að skoða í þessu samhengi er hvernig má fá sem mest fyrir lömbin þó að þau séu tekin undan mæðrum sínum 6-8 vikna gömul. Það á að vera hægt að koma lömbum á þessum aldri til nokkuð góðs þroska án mjólkur ef þeim er beitt á fjölbreytt og rúmt land með aðgengi að góðri beit á ábornu ræktuðu landi. Það kostar samt eitthvað meira en ef lömbin hefðu gengið undir mæðrum sínum og náð þroska í úthaga. Eins þurfa ærnar að hafa aðgang að beit á ábornu ræktuðu landi seinni part sumarsins til að halda nytinni sem lengst. Sauðamjólkurframleiðsla er talsverð í Suður-Evrópu og þar tíðkast víða að slátra lömbunum við fráfarur. Þar um slóðir eru slík smálömb eftirsóttur sælkeramatúr. Hugsanlegt er að markaðssetja svona unglömb hérlendis og þá ekki síst með ferðamenn frá Suður-Evrópu í huga og e.t.v. kæmust landsmenn á bragðið líka. Hér skiptir máli hvað bóndinn fær fyrir svona unglömb á móti þeim kostnaði og fyrirhöfn sem því fylgir að ala þessi fráfarulömb fram á haust.

Eins og sjá má af því sem hér er rakið er mörgum spurningum ósvarað hvað íslenska sauðamjólkurframleiðsla varðar. Er þetta tækifæri til nýsköpunar og framþróunar fyrir einhvern hóp sauðfjárþænda? Það væri a.m.k. örugglega jákvætt fyrir greinina út á við að geta aukið fjölbreytni þeirra afurða sem sauðkindin gefur af sér og næsta víst að einhver markaður er fyrir mjólkurvörur úr íslenskri sauðamjólki. Þessum spurningum verður ekki svarað nema einhverjir sauðfjárþændur vilji spreyta sig á þessar framleiðslu að alvöru. Einhver afurðastöð í mjólkurvinnslu þarf að vera tilbúin til að vinna og markaðssetja sauðamjólkurvörur og/eða að heimavinnsla á sauðamjólki verði raunhæfur valkostur hér á Íslandi. Fyrsta spurning verður þó alltaf, eru einhverjir þændur tilbúnir að taka lömbin undan ánum og mjólka þær c.a. þrjá mánuði? Landssamtök sauðfjárþænda, Matís og Ráðgjafarmiðstöð landbúnaðarins hafa stofnað til samstarfs um stuðning og ráðgjöf við sauðamjólkurframleiðslu ef áhugi er á hjá t.d. 5-10 sauðfjárþændum. Fyrsta skrefið í því er að auglýsa eftir áhugasömum þændum og skoða möguleikanna í framhaldi af áhuganum. Þessir þændur þurfa að vera tilbúnir í þá vinnu og



bindingu sem þessu fylgir og einhverjar fjárfestingar. Sauðamjaltir eru ekki tækjafrekar en lágmarksbúnaður þarf að vera til staðar og viðurkennd mjaltaaðstaða. Þá kemur reyndar að því atriði, að innlendar reglur um kröfur til af fá viðurkennt leyfi til sauðamjólkurframleiðslu eru ekki fyrirbyggjandi. Þar ætti að vera hægt að horfa til reglna í nágrannalöndunum þar sem kröfur um aðstöðu til mjalta á sauðfé eru talsvert aðrar og einfaldari en í hefðbundinni kúamjólkurframleiðslu.

Þeir sauðfjárþændur sem hafa áhuga á sauðamjólkurframleiðslu hafi vinsamlega samband við einhvern eftirtalinna aðila fyrir 17. apríl n.k. Frekari vinna við þetta verkefni ræðst algerlega af áhuga sauðfjárþænda.

Árni Brynjar Bragason RML, ab@rml.is

Sigurður Eypórsson LS, ls@bondi.is

Oddný Steina Valsdóttir LS, odny80@live.com

Óli Þór Hilmarsson Matís, olithor@matis.is