

Científicos japoneses se interesan por el modelo productivo caprino de Canarias

La Asociación Japonesa de Tecnología Ganadera se interesa por el modelo productivo caprino de Canarias, con especial atención a la elaboración de la amplia variedad de quesos de las islas. De la mano del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), un grupo de científicos japoneses, representado por el profesor de Agricultura de la Universidad de Meijo, doctor y miembro de la Asociación Mundial del Caprino (IGA), Yoshiaki Hayashi, han realizado un programa de visitas por las ganaderías y queserías más representativas del Archipiélago con la finalidad de conocer el sistema de manejo del ganado y los diferentes procesos de elaboración de los quesos.



La consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, Alicia Vanoostende, junto al director general de Ganadería, Juan Bernardo Fuentes, recibieron el miércoles (día 4) al científico japonés, al doctor y profesor de Investigación del ICIA, Juan Capote, y a la doctora y directora científica del ICIA, María del Rosario Fresno, para intercambiar impresiones sobre la visita y dar a conocer el sistema de producción caprino en este país de Asia Oriental. Aunque se trata de una primera toma de contacto, la asociación prevé trasladar los procedimientos y las ventajas del sistema

canario con la intención de mejorar las producciones locales en Japón, que, actualmente, se encuentran en fase de desarrollo.

La consejera, que destacó “la implicación de los investigadores del ICIA en potenciar estas relaciones entre universidades y entidades con carácter científico”, subrayó también que “una parte esencial de nuestro trabajo es la investigación agraria, y es aquí donde el ICIA adquiere un papel fundamental”.

Hayashi explicó que “Canarias y Japón tienen algunas condiciones similares, dado que se trata de un territorio insular con escasa producción forrajera, por lo que necesitan importar gran parte de la alimentación de volumen de los rumiantes; Japón tiene muy poco desarrollo caprino, pero con una importante potencialidad ya que los quesos de leche de cabra son muy apreciados por la población”.