

УДК 519.86:332.1

Т.Т. Орлова¹, Е.М. Шпынева²

Иркутский государственный университет
путей сообщения (ИрГУПС), Иркутск, Россия¹

Иркутский Национальный Исследовательский Технический Университет
(ИрНИТУ), Иркутск, Россия²

РЕЗЕРВЫ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ РЕГИОНА

Рассматриваются проблемы и резервы продовольственной безопасности региона на базе этнического природопользования, оленеводства.

Ключевые слова: оленеводство, продовольственная безопасность, этническое природопользование.

Продовольствие региона является одной из самых важных составляющих системы обеспечения общественной безопасности. По определению, продовольственная безопасность региона – это состояние экономики и АПК. Оно позволяет населению региона при сохранении и улучшении среды обитания, независимо от внешних и внутренних условий бесперебойно получать экологически чистые и полезные для здоровья продукты питания по доступным ценам, в объёмах не ниже научно обоснованных норм. Для продовольственной безопасности России надо производить до 90 процентов своего мяса, чтобы ввозить по импорту не более 10 процентов.

Немного истории. Из интервью с Мамиконяном Мушегом Лорисовичем - президентом Мясного совета Единого экономического пространства Таможенного союза. В советское время, как отмечает Мамиконян, «мяса было достаточно, но это мясо состояло из жира в большей степени, чем это было нужно потребителям. Это было еще приемлемо в 40-50 годы, когда физическая нагрузка на человека была высокая - работа, пешком ходили и так далее. Но чем более индустриально, более производительно работал человек, чем больше он занимался умственным трудом, тем больше был тот рацион и получение калорий не соответствовали его нуждам. То есть потребители во всех республиках практически получали излишек калорий, но недостаток белка. В России сегодняшней у большинства населения есть возможность обеспечить свои семьи, своих детей достаточным количеством калорий и белка».

Вот еще один пример. Министр угольной промышленности А. Ф. Засядько собрал реальные данные о производстве и потреблении (по укрупненным группам) всех видов продукции в СССР. Известный экономист

В. Д. Белкин рассчитал оценки, которые соответствовали бы этому балансу, если бы он был оптимальным. Оценки оказались более реальными, чем существовавшие тогда цены, за исключением неожиданно высоких оценок мясной и рыбной продукции. Тогда Белкин сделал перерасчет, введя условие освобождения этих двух отраслей от налога. Он мотивировал это тем, что эти отрасли дают косвенный доход: белковое питание повышает производительность труда населения.

Недоумение вызывает то, что оленина в нашей стране почему-то непопулярна. Даже в районах Крайнего Севера, где мясо оленя раза в два дешевле говядины и свинины, многие предпочитают последние. Оленеводство, как традиционная отрасль хозяйствования коренных и малочисленных народов Севера, уходит своими корнями в глубину веков, и по древности рода занятий человека эту отрасль даже можно поставить на одну ступень со степным кочевничеством. Как пишет С.Б. Помишин, северное оленеводство в Советском Союзе по поголовью оленей в три с лишним раза превосходило численность стад всех остальных стран мира, взятых вместе - Швеция, Норвегия, Финляндия, Канада и США.

Особо ценным и изысканным деликатесом на Руси считалась оленина. Оленина – это уникальный продукт! Вкус у оленины очень благородный, немного сладковатый. Это мясо употребляла царская семья и представители дворянства. Для простого люда мясо оленя считалось неземным и недосыгаемым кушаньем. Традиционно из него готовили котлеты, жаркое, строганину и т.д.

Мясо северного оленя – целебно-диетический, натуральный продукт. Оленина занимает одно из первых мест по биологической ценности и вкусовым качествам среди других мясных продуктов. В ней содержание витаминов группы В втрое выше, чем в говядине. Мясо оленя богато селеном, являющимся сильным антиоксидантом, выводящим из организма токсичные вещества. Недаром оленина стала обязательной составляющей рациона военнослужащих США, действующих на зараженных территориях.

Не мешало бы и нашим военным хоть иногда использовать в рационе переработанную оленину, понижая при этом количество углеводов.

Мясо оленя отличается высоким содержанием полноценных белков, макроэлементов: кальций, фосфор, магний, натрий, калий; а также микроэлементов, таких как железо, марганец, цинк, медь, молибден, кобальт, никель, свинец. В нем содержатся также витамины А, В, С; свободные аминокислоты: цистин, лизин, гистидин, аргинин, аспарагиновая, глутаминовая кислоты, серин, глицин и тому подобное.

Благодаря нежному вкусу, высокому содержанию полезных веществ и низкой калорийности мясо оленя идеально подходит для использования в рационе пожилых людей, детей, а также гурманов и всех, кто стремится к здоровому образу жизни. Известен потрясающий эффект от потребления мяса северного оленя: оно способствует улучшению работы сердца и кровообращения, стимулирует репродуктивные функции, понижает уровень холестерина, уменьшает образование вредных жиров, исключает ожирение, эффективно предотвращает вредные последствия от тяжелых металлов и ядовитых веществ, так как содержит много селена.

Особенно целесообразным представляется замена мяса домашних животных (богатого насыщенным жиром и холестерином), для лиц с высоким риском осложнений сердечно-сосудистых заболеваний, больных сахарным диабетом типа 2, лиц с артериальной гипертонией, избыточной массой тела. Как отмечают специалисты, не болеют сахарным диабетом, болезнями сердца и гипертонией те люди, которые регулярно употребляют мясо оленя.

В суровых северных условиях олень дает ценную продукцию на базе местных естественных кормов, которые другими животными практически не используются. Олени не подвержены болезням, от которых в последнее время фиксируется массовый падеж крупного рогатого скота. Мясо северного оленя - экологически чистый продукт. По своим свойствам оленина гораздо превосходит говядину или свинину. Это мясо усваивается гораздо быстрее и легче, так как олень поедает в больших количествах молодые побеги деревьев, а также ягель, который, как известно, обладает высокими антибактериальными свойствами. Удаленность пастбищ от промышленных производств, суровый климат, чистый природный корм: белоснежный ягель (северный мох), ветки деревьев и кустарников, отсутствие контакта с домашними животными и строгий ветеринарный контроль обусловили безопасность, экологичность и замечательные гастрономические свойства мяса северного оленя.

Оленеводство - ведущая отрасль большинства районов крайнего Севера, олени составляют 71% всего поголовья животных, они являются основными сельскохозяйственными животными большинства тундровых и частично таежных районов. Полное использование лесных богатств на основе новых, нетрадиционных технологий – один из важных элементов в модели устойчивого развития в XXI веке. Для экологически безопасного и устойчивого развития региона необходимо уделять должное внимание и

содействовать повышению роли коренных народов, с учетом интересов местного населения [4].

Так в рекомендациях группы экспертов по сельскому хозяйству в рамках советско - американской экологической «Экспертизы – 90» (город Северобайкальск, август 1990 г.*) отмечалась необходимость исследования возможностей производства разнообразной этнической продукции, традиционной для местных жителей. В составе группы от СССР: Орлова Т.Т. - руководитель экспертной группы, Нелюбин П.П.- главный специалист Северобайкальского АПО; от США - Виллиам Мюллер – консультант (в 1993 – 1997 гг. - руководитель Сельского Инновационного Центра в Иркутске, Карол Миссельдин - менеджер, член Совета директоров «Экологический Совет Мичигана»).

Участие в работе советско-американской экспедиции «Экспертиза-90» в Северобайкальске, в качестве руководителя группы экспертов по сельскому хозяйству, позволили «с боем» выдать рекомендации, которые в дальнейшем легли в основу Программы дичеразведения, разрабатываемой по нашей инициативе. Рекомендации группы от 25 августа 1990 года были направлены в Верховный Совет СССР.

В рекомендациях отмечалось, что производство возможно лишь на базе возрождения самобытной культуры, сохранения старинных обычаев, образа жизни, сокращения неестественной ассимиляции. Для этого необходимо сохранение среды обитания, природно-ресурсной основы традиционных видов хозяйственной деятельности, естественных условий среды и ландшафта для людей, птицы, рыбы, диких и домашних животных, улучшение экологической ситуации.

Возрождение традиционных хозяйственных комплексов в виде национальных общин в новых экономических условиях позволит решить проблемы уровня жизни и всего связанного с этим узла проблем. Формирующимся этнохозяйственным структурам должна быть оказана поддержка. Необходимо признание приоритетных прав коренного населения на жизнеобеспечивающие ресурсы своей среды.

Концепция лесных ферм нашла поддержку в Совете Федерации РФ в виде проекта «Сибирские лесные фермы как элемент устойчивого развития Байкальского региона» [1]. В рамках этих ферм может осуществляться разведение различных видов фауны и флоры с учетом экологических ограничений. Эта идея была озвучена и получила признание на Всемирном Форуме Духовной Культуры в городе Астана (Казахстан) в октябре 2010 года [2].

Если с лосями и другими «друзьями» пока дружбы не получается, зато с удовлетворением можно отметить, что в Северобайкалье стадо оленей увеличилось с 28 особей (в 1991 году) до 2000 голов и более к началу 21 века. По мнению ученых, наиболее перспективным для создания таежных ферм является северный олень, используемый эвенками. [3].

И не только. С 1977 г. в Англии существует фермерское оленеводство, которое становится прибыльной отраслью в Великобритании. Стадо оленей достигает 35000 голов. Летом олени питаются травой, зимой - сеном и овощами. Через 16 недель оленей - самцов отстреливают, других благородных оленей пасут с помощью овчарок. Мясо оленей в Англии ценится очень высоко. Упряжки северных оленей катают не только Санта Клаусов, но и туристов. Из шкур северных оленей получают коврики. Британская ассоциация оленеводов насчитывает 500 членов.

Характерные признаки приспособления оленя к жизни в суровых условиях Севера - это особенности питания, стадный образ жизни, подвижность, относительно небольшой рост и размер тела, свойство шерстного покрова, специфическое строение конечностей, скороспелость оленей, плодовитость, способность к быстрой наживровке, способность к обильному отложению подкожного жира в зимний период. А также: сезонность в размножении, интенсивность роста молодняка и т.д.

Мясо, сало, субпродукты от забоя оленей используются для питания коренным населением, частично идут на корм в звероводстве. Используются также шкуры и молочные продукты. В молоке оленя больше жира, чем в лосином молоке: жира в нем - 19,7; белка - 10,9; сахара - 2,6 и золы - 1,5%.

Оленеводство может давать дополнительную продукцию, доходы от которой составляют значительную долю от стоимости основной продукции (меховая одежда, обувь из камусов, головные уборы, рога, панты, используемые не только в медицине, но и в промышленности для цементации металлов и т.п.). Новые технологии позволяют получать медицинские препараты также из крови оленей и желез внутренней секреции (ферментно-эндокринное сырье) в коммерческих целях. Они продаются в основном в страны Юго-Восточной Азии для целей народной медицины.

Одно время Ямал отправлял свыше 100 тонн пантов северного оленя в основном в Корею из-за отсутствия собственной современной технологии переработки сырья. Актуальным является вопрос о выходе оленеводческой продукции на мировой рынок. Россия может стать одним из основных поставщиков этой продукции в мире. Ценное мясо, олений мех, сухие рога, панты, камусы - все это может сделать тундровое оленеводство

сверхприбыльным бизнесом. На мясо приходится лишь 10% дохода, который можно получить с каждого животного. То есть значение оленеводства как источника ценных видов медико-биологического сырья огромно.

Кроме мяса оленя, на мировом рынке высоко ценятся рога, препараты из пантов оленя (панты - молодые рога), шкура, хвост (\$10 за шт.), половой член (по \$10), зубы оленей (по \$1 шт.) и т.п. Сегодня в Финляндии один кг оленины стоит от 14 до 18 евро – мясо на кости и 40-50 евро – мяскопчености оленины [3].

К примеру, в 1975 году в зоне БАМа основной доход давало оленеводство (30-70% всей прибыли). Себестоимость производства мяса оленей была сравнительно низкой (оленина - 102 руб. - 1 ц, говядина - 207, свинина - 227, баранина - 200).

По мнению специалистов, (М.Я. Аксенов, 1977 г.) в регионе в принципе можно увеличить поголовье оленей в несколько раз, т.е. содержать не менее 70 тысяч оленей, в том числе только в зоне БАМа на территории Бурятии свыше 15 тысяч оленей.

ЛИТЕРАТУРА

1. Орлова Т.Т. Сибирские лесные фермы как элемент модели устойчивого развития Байкальского региона //Материалы Комитета по экологии Государственной Думы РФ. М.,1997.

2. Орлова Т.Т. Альтернативные формы занятости населения - эколого-экономический аспект. Доклад. Астана. 2010 // Сборник докладов Всемирного Форума Духовной Культуры //I. Духовная Культура: прочтение, пути влияния. II. Социально-нравственная ответственность власти. /Астана. 2010 г. /astanaforum. Kz option article catid...

3. Орлов И.И., Орлова Т.Т., Назаров Н.С. Социально-экономические проблемы обустройства зоны БАМ // Материалы парламентских Слушаний Госдумы РФ о Проекте Федерального Закона «Об особой экономической зоне в районе Байкало-Амурской железнодорожной магистрали». Иркутск, апрель, 1999. - Иркутск, 1999. - С. 135-141.

T.T. Orlova¹, E.M. Shpyntva²

*Irkutsk state University
of railway transport (IrGUPS), Irkutsk, Russia¹*

Irkutsk National Research Technical University, Irkutsk, Russia²

RESERVES FOOD SECURITY IN THE REGION

Problems and reserves of food security of the region are considered on the basis of ethnic wildlife management, reindeer husbandry.

Key words: reindeer husbandry, food security, ethnic nature management.

Поступила в редакцию 3 декабря 2017