

## 食材の大地・北海道、 生産地と消費者をつなぐ人々

これまでは原料を移輸出していた北海道ですが、近年、製造加工や流通過程で商品に新たな付加価値をつける「食クラスター運動」や「6次産業化」が具体的に動き出しています。本連載では、こうした中、消費者を生産地や生産者につなぐ、地域を巻き込んだ新たな挑戦をする人たちの姿を伝えていきます。

### 第5回

# 地元のチーズを 食卓に



井ノ口 和良 (いのuchi かずよし)  
(株)チーズ工房白糠酪恵舎代表取締役

1963年福岡県直方市生まれ。帯広畜産大学卒業後、94年から白糠町で農業改良普及員として若手酪農家を指導。地元産生乳を地元で活かすため、チーズづくりを始める。およそ5年間かけてチーズ製造を研究、イタリアへは何度も足を運ぶ。2001年若手酪農家(14牧場)を中心としたメンバー20人と(株)チーズ工房白糠酪恵舎を設立、代表取締役。

酪農王国といわれる地域なのに、チーズを食べる文化がない。地元の牛乳のほとんどは首都圏へ流れ、地元の人々の口には入らない。地域の人たちに地元の乳製品を提供し、この土地ならではのチーズ文化を育てたい。そして「食べた人が幸せになれるチーズ」を作りたい。最も重要なことは、品質が高いということ。もっと努力をすればもっと美味しくなる。仲間の夢と希望、そして情熱と愛情が込められている僕らのチーズはさらに深化していくはずだ。

### 酪農王国北海道で牛乳が飲めない

農業改良普及員として白糠に赴任し半年が過ぎた頃、大樹町でチーズ作りをしている人に出会った。その頃十勝では農家製のチーズ作りが流行り始めていた。どうもみんなでフランスに行つてすっかりその気になったらしい。彼の話はとて興味を引く内容だった。

その半年後、僕らは彼を白糠に呼んで講演会を開いた。もちろんテーマは「農家製手作りチーズ」。その時のチーズの味は覚えてはいないが、「チーズを作りたい!」と思った。講演会の後、白糠町4Hクラブ<sup>\*1</sup>のメンバーは既にチーズで御殿を立てる話で盛り上がっていた。もし一人でも冷静な人がいたら白糠酪恵舎は生まれなかっただろう。

僕らが手作りチーズに感動したのは理由がある。それは北海道の酪農の歴史にある。戦後の選択的規模拡大を推進した農業構造改革農政の中で、日本に酪農を発展させようと草地を造成し、乳業メーカーを育成し、大規模な酪農を育成する政策が打ち出された。酪農という産業は、そもそも都市型農業で消費地が近くにある必要がある。しかし、設定された消費地は東京でそのための仕組みを作り上げられ、結果として地元が取り残された。したがって、自分たちの牛乳すら自由販売できない。さらに当時は、小規模な乳業メーカー(手作り工房も含めて)は過当競争を引き起こすという理由で規制されていた。だから、僕らがチーズを作れるなんて思ってもみなかったのだ。「そんなことができるのか?」講演中に誰かが呟いていた。

※1 4Hクラブ

4Hとは、Head(頭脳)、Hands(技能)、Heart(心情)、Health(健康)の4つの頭文字。農村青少年クラブの一つの名称。1948年に発足した農業・生活改善普及事業の一環として、農業改良普及員たちによって育成されることになったグループ活動。

その規制はそれから4年後に緩和され、今は北海道に100くらいチーズ工房ができた。しかし、「乳製品の食文化」がまだない。地域で作られ、地域で加工され、地域で消費されて、その農畜産物の生産が上がることは地域経済にとって重要である。しかし、地域と切り離されてしまうと、牛乳がどれだけ売れても地域の人には関係ない。これでは地域の人たちとの連携がとれない。

### イタリアにチーズを学ぶ

チーズ御殿を目指していよいよチーズ作りが始まる。僕は普及員だったのでみんなに教えなければならない。数年前になぜか買っていた『チーズ工房』<sup>※2</sup>を読み、モッツァレラを練習することにした。簡単に作れると書いてあった。しかし、目の前には固まることを知らない牛乳がもう2時間もバットの中にある。完全に失敗した。それは絶望の服を着た希望だった。

僕らが作るチーズにモッツァレラがリストアップされたのは僕の負けず嫌いのせいである。そして大樹から教わったゴーダタイプと2種類を作り始めた。

全国のチーズ工房を訪ね歩いた。そんな時、ある人は言った。「井ノ口君、日本に本当のモッツァレラはないよ。本物を食べたいならイタリアに行かなきゃ」「そうか！じゃ行かなければ！」そしてイタリア行脚が始まり、知識も技術もない人が海外に行っても何も得られないということを知った。それからは日本で練習して課題を作り、その課題解決のためにイタリアへ行った。不思議なことがあった。ゴーダとモッツァレラを酪農家の青年たちが持ち帰ると、母さんは「モッツァレラの方が美味しい」って言う。その頃僕らのチーズは微妙だった。

そしてイタリアの本を読みあさるうちに気付いた。



僕の師匠のメラーノ ジェルマーノさん

イタリアと日本はよく似ている。気候風土も食べ物も、米もタコも野菜もよく食べる。醤油をオリーブオイルに置き換えれば一緒だ！この気づきが僕らを「食材のチーズへ」と向かわせたのである。

### 白糠酪恵舎の立ち上げ

「良いチーズは良い生乳から作られる」ことを知った僕らは、2001年「チーズ工房白糠酪恵舎」を立ち上げた。酪農家14戸と有志3名が出資した株式会社だ。僕らは農家の中で完結する方法を選ばなかった。役割を分担し、それぞれが能力を発揮してより大きな成果を上げようと思ったのだ。生乳を作るのは「酪農家」、チーズを作るのは「酪恵舎」、チーズの普及は「グッチーズ」と分担した。グッチーズは任意団体でチーズ及びチーズ料理の普及を図る組織。酪農家だけでなく、役場職員、コンビニ店長なども参加した。グッチーズは設立8年で解散したが、料理講習会や会報の発行、チーズイベントの展開などチーズの普及に大きな成果を上げた。この活動を通じて得たものは、「よそ者の視点と地元の人脈がつながると大きな成果を上げられる」ということである。無名のチーズが大手コンビニに何となく置かれることなど、普通はない。

### 食卓にチーズを！

イタリアで学んだ製造技術で、食材として有効なチーズを作る作戦は当初苦戦した。お客様はトーマを見て「聞いたことのないチーズね。これどうやって食べるのかしら？」「これは朝食にパンにのせて軽く焼いて下さい」「他には？」「蒸し野菜の上に乗せていただくとも美味しいです」何とかわかってもらおうと、リーフレットもずいぶん作った。食卓に乗せて食べてもらえれば何とかなる。いろんな料理を考えた。『時を食べよう』というチーズ料理の本を会員に配り、販売もした。「食卓占領宣言」というリーフレットを商品に付けて配った。しかし、結果は思うように出ない。

「何とかチーズを食べさせたい。そうだ！フォンデュだ！」そう考えて町のイベントでフォンデュを提供し

※2 チーズ工房—HOME MAKING CHEESE  
クレインプロデュース、1989年。

ようと考えたが無理だった。そこで逆に溶かしたチーズをパンの上に乗せた「ハイジパン」を思いついた。これが町のチビッツに受けた。ハイジパンは今や町のイベント2日間で1,200食も出る町の名物料理だ。

次に考えたのは、「食卓占領宣言」から「ハレの日にはチーズ料理を！」とキャッチフレーズの変更だ。普段の日にはなかなか料理が作れないとしても、週末や誕生日などはむしろ普段作れない料理を作るのではないか？そう考えたのだ。提案する料理も厳選し、本当に美味しいと思うものだけにしよう！2冊目のレシピ本は料理数を絞り込んだ。タイトルは『ハレの日はチーズ料理を！今日はチーズに乾杯』である。

### 優しいチーズ

今、手作りチーズは濃い味のチーズが大流行りである。もともと日本人は旨味が大好きだから仕方がない。しかし、「俺たちは食材のイタリアチーズ」そう決めているからぶれたりはしない。あくまでも食材にこだわる。乳は本来、お母さんが子供に与える最初の愛情である。それが強い個性やくせがあったらおかしかろう。本来優しいものなのだ。その優しさゆえに「なんか味が薄いわね」「もっと個性があった方がいいんじゃない」と言われることも少なくない。それでも何人かのお客さんは「穏やかで優しいチーズね」と言って下さる。この評価が一番嬉しい。

食材に向くということは、主張しすぎないということでもある。あまり個性が強いと、他の食材とけんかしてしまう。作り手の性格とは逆で、酪恵舎のチーズはけんかしない。それどころか、味の濃いチーズにしばしば負けてしまう。

なぜそうなるのか？そもそもイタリアのチーズ、フランスのチーズ、オランダのチーズは日本味噌、コチュジャン、豆板醤ほどの違いがある。乳酸菌を使うと言っ



カミングパラダイスでチーズを販売

ても、イタリアがヨーグルトと同じタイプの乳酸菌を使うのに対して、フランス、オランダは中温菌という比較的低い温度で発酵する菌を使う。これらの菌は味を濃くする。さらにフランスは、酵母とか細菌とかカビを添加して味をさらに濃くしていく。そういう意味で、フランスチーズは作りこんでいく。イタリアチーズはあるがまま。ウォッシュタイプという概念すらイタリアにはない。表面の水分や塩分を増やすと、熟成庫内の菌が勝手に増えて「モルキア」と呼ばれる表皮を形成する。タレツジョやフォンティーナの表皮に見られる。僕らのチーズは「澄まし汁」で、フランスのチーズは「デミグラスソース」。本当は比べても意味がない。どちらも素敵なチーズたちよ！

### 多様性と関係性

「道内それぞれに違うチーズを作ればいいのに！」といつも思う。ある種のチーズが売れるとみんなこぞって作るというのはいかがなものか？

釧路管内のチーズ作りは面白い。それはなぜか？同じようなタイプがほとんどない。酪恵舎はイタリア、酪楽館はデンマーク、横井牧場はスイス、風牧場はフランス、森高牧場はオランダなど多様性がある。この5工房で「釧路ナチュラルチーズネットワーク」を形成している。主な活動は、月2回の釧路和商市場での共同販売と年1回の品質評価である。これだけたくさんのチーズがあるのに、一堂で買える場所が釧路にないのは寂しい。むしろ地元だからこそ、地元のチーズを選ぶ楽しみがあっていい。チーズの並べ方も工房ごとではなく、タイプ別にした方が買いやすいと考えた。工房毎の方が説明はしやすいが時間の無いお客様には欲しいカテゴリーのチーズが並んでいる方がよい。もう一つの品質評価は、それぞれのチーズを年に1回、東京からチーズの専門家を呼び評価してもらい、改善点を見つけて技術向上を目指すものである。地元の仲間では、どうしてもなれ合うし厳しい意見も出づらい。

『スローフードな人生！』<sup>※3</sup>の中にこんな台詞がある、「全ては関係性なのだ」。地元の食材とチーズを合わせ

※3 スローフードな人生！ーイタリアの食卓から始まる  
島村榮津著、2000年。

た郷土料理を作りたい。創業時以来の願いでもある。

羊、鹿、タコと地元食材を使ったチーズ料理を提案しているさなかに、釧路支庁（現在は総合振興局）のSさんが訪ねてきた。「釧路で愛食フェアをやりたい。委員長をやってもらえないか?」「いいですけど、Sさん最後まで付き合ってくれますか?」「もちろんです」「でも転勤がありますよね」「もちろんです」「少し時間を下さい」「もちろんです」

この手の役を引き受けるときにいつも考えるのは、「一人になってもやりきる覚悟が自分にあるか?」ということ。温泉に浸かりながら考えた。どうすればうまくいくか? やりきれるか? 何年やるか? 構想は湯気のように湧き出なかったが引き受けることになった。

僕らの食フェアでは、まず生産者同士の連携を図り、次に買ってくださる消費者に仲間になってもらう。釧路愛食フェアが終了した秋の終わりには、釧路全日空ホテルで生産者と消費者の交流会を開くまでになった。そして翌年、釧路のシェフと連携し地元食材で料理を作り、生産者がサービスをするという「愛食レストラン」を2日間限定で実施した。牽引したのは釧路全日空ホテルの<sup>けんいん</sup>榎金久幸総料理長である。大盛況であった。釧路愛食フェアは諸般の事情で解散したが、このとき親交を深めた音別の伊藤さん（故人）のそば粉が釧路の新名物「北のガレット」を生むことになるのだ。

イベントで生産者がお互いの商品を買うというのはよくあることだ。ご多分にもれず僕もいろいろ買う。その中に伊藤さんのそば粉があった。3月のことだった。毎年5月5日に酪恵舎の前庭で行う「山の恵みの即売会」の新メニューを考えていたとき、「ガレットはどうよ?」「そば粉があるから作ってみるか?」「確かレシピもある」。

作って楽しい、食べて美味しい! 数日後にはスタッフ全員でガレットパーティ。3月のまだ寒い夜空の下



でガレットをほおばり続けた。ガレットの魅力は全て釧路地域の産物で作れ、海産物も農畜産物も同時に使えること。そば粉もチーズも地元産から選べること。そして何より、釧路人はうどんよりそばをこよなく愛していること。盛り上がり続ける僕たちは、「北のガレット大作戦会議!」を作りガレットを広めることを始めた。銀座松屋の北海道展にまで出展した北のガレットは、今も地元のイベントには必ず出てくる。ガレットは静かに静かに地域に根を下ろしつつあるのだ。

### 共に栄えるチーズ工房の実現

2012年8月に新しい工房が完成した。今までの小さな工房では注文に応えられなくなり、努力しても値段を下げられない。より多くの人に食べてもらいたいの、値段が高すぎると食べてもらえない。一定のサイズにならないと何も伝えられない。仮に1トンのチーズを作ったとしても、それは日本人500人分の年間消費量でしかない。6次産業化を推進するとしても、小規模なら地域への貢献度は低い。個人の満足に終わってしまう可能性もある。これから道内のチーズ工房は、そこを考えていく必要がある。何が何でも大きくしろということではない。適正規模というものを考える時期に来ていると思う。

11年の活動の中で僕たちはたくさんのことを学んできた。それぞれが役割を果たし、連携して共に発展することの大切さである。白糠の自然も牛も酪農家もチーズ工房も包材屋さん、運送屋さん、レストランも小売店もそして消費者もみんな一つの集団として捉え、この集団の満足が最大になるためにチーズ工房として何をなすべきかを考え実践すること。それが僕らの目指す工房の姿である。簡単なことではない。でも続けることの大切さは十分わかっているから、苦しくてもあきらめない。これからも楽しい食卓が提供できるように僕らのチーズは深化していこう。



チーズ工房 白糠酪恵舎  
<http://rakukeisya.jp/>