



こだわりの北のチーズ工房

渡辺 詩穂 (わたなべ しほ)
べこちちFACTORY 代表

農山漁村における地域の活性化や、個性的で魅力ある地域づくりの優れた活動を紹介するシリーズ。

今回は「わが村は美しくー北海道」運動第6回コンクールで奨励賞を受賞した「べこちちFACTORY」代表の渡辺詩穂さんにお話を伺いました。

《留萌管内初の乳製品工房》

天塩町といえばまずしじみを思い浮かべますが、乳牛の飼育も盛んで、年間約5万トンの牛乳を生産しています。

しかし、これまで天塩地域には地域特産の乳製品がほぼなかったため、渡辺さんはいつか自分で乳製品を作りたいとの思いから、2011年に工房をオープンしました。家族が経営している牧場の新鮮な搾りたて生乳を使い、月曜日から木曜日は工房にこもってチーズ等を製造、週末に店舗を営業し販売しています。

留萌管内初の工房だったため、周りに工房がなく交流がないため情報が得られず、1人で試行錯誤しながら10年以上続けてきました。今では、地域のお店とのコラボ商品(ソーセージやキムチ)や、地元の人の手作り小物などの販売など、地域に密着した店舗になっています。また、ナチュラルチーズ等はふるさと納税の返礼品としても出品し、天塩町に貢献しています。



三角屋根が目印の「べこちちFACTORY」

《無添加にこだわる製品づくり》

のどかな草原が広がる天塩町国道40号線をのんびり車で走ると、ひととき目立つ緑と赤の牛舎が現れます。国道沿いにはソフトクリームや手作りチーズの旗がはためき、つい寄りたくなってしまふ可愛らしいロゴが入った三角屋根の建物が「べこちちFACTORY」の工房兼店舗です。

渡辺さんは、幼い時にアトピーだったこともあり、徹底的に添加物を使わない製品づくりにこだわりました。保存料、乳化剤、安定剤などを一切使わないため、温度管理などとても手間がかかりますが、「安心・安全なものを食べてもらいたい」という強い信念で製品を作っています。なかでも、夏季限定の「生ソフトクリーム」は、あっさりとして、くどくなく、牛乳本来の味が楽しめ、地域住民はもちろんのこと、運転に疲れたドライバーなどがほっと一息する『喉が渇かないソフトクリーム』として人気を集めています。



《新たな展望》

天塩町は自然豊かな地域のため、シカ、クマ、キツネなど日常で見かけます。最近では、牛が食べる牧草の新芽を野生のシカが食べてしまう被害が多発しており、有害駆除を有効活用した加工品などできないか思いを巡らせています。

※ 当協会ホームページ、開発調査総合研究所・調査研究報告書から「わが村は美しくー北海道」運動第1～9回受賞団体の活動概要をまとめた冊子をご覧ください。