

“十勝”の底力で 十勝の魅力をチーズで応援!

佐藤 聡 (さとう さとし)
 十勝品質事業協同組合 代表理事

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「わが村は美しく北海道」運動第8回コンクールで奨励賞を受賞した「十勝品質事業協同組合」代表理事の佐藤聡さんにお話をお伺いしました。

《活動のはじまり》

“十勝”とは、北海道の東部に位置し、19の市町村から構成されている地域です。この地域で産学官連携の「帯広市産業クラスター」がもとになり、基幹産業の食の部分として、「十勝品質の会」という任意団体として設立したのが始まりになります。原材料供給基地から食糧基地へと進め、付加価値の高い食材の開発として、乳製品、小麦製品、加工肉を含む中からまずはチーズの開発に挑戦しました。

《十勝ラクレットモールウォッシュの誕生》

十勝管内には20を超えるチーズ工房があり、十勝産ナチュラルチーズ製造は国内シェアの70%を占めています。そこで、各工房の知識や技術を統一し、みんなで一つのチーズを作り上げることにより、チーズでの十勝ブランド化の確立に繋がりました。衛生管理、品質管理の一元管理のために共同熟成庫を作り、一括管理を行い、2015年十勝川温泉に『十勝品質事業協同組合』を設立し任意団体から法人化としました。そして『十勝ラクレットモールウォッシュ』が誕生しました。熟成過程で通常、表皮を塩水で磨くところを、十勝川温泉のモール温泉水で磨くことで、優しくまろやかな味わいに仕上がります。チーズは約3ヶ月間で完成します。現在、12工房が加



十勝ラクレットモールウォッシュ



入し、年間20,000ホールの生産能力があります。外部の評価も高く、2018年ジャパンチーズアワードで金賞受賞、2019年にはワールドチーズアワードで金賞を受賞しました。

《活動を通して地元を元気に》

協同組合の組織の構成は、いろいろな業種の人が集まり、共同運営を行っています。活動の内容は、チーズの熟成、販売、PR活動になります。国内及び香港、シンガポール、タイなど海外へも発信しています。基本的にチーズの組合ではなく、十勝にあるすべての食全体の販売促進を行う役割をチーズを通し、そしてその先に十勝の産品を市場に出している地域商社の機能という考えを持っています。



十勝産の食材の連携で地域活性化を目指し、持続可能な経済により、雇用が生まれ人口増加に繋がります。このように地域づくりを進めて地元を元気にしていくことが大切だと考えています。

今後、新たな加工製品の商品開発の構想を練っています。新規参入者大歓迎！十勝の魅力をチーズで応援して行きたいとお話ししてくださいました。



「オリーブの涙」
 (ラクレットチーズオイル漬)



商品のラインナップ

※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。