

まいどさん

足寄町商工会青年部
H29.7.1 No.172
経営研修委員会 庄司

☆青年部インタビューリレー☆

青年部員一人ひとりのことをより深く知ってもらうために
リレー形式で紹介をしていきます。

第1回は本間幸雄さんです。



プロフィール

本間幸雄 ほんまさちお

1981年 長野県茅野市出身

2002年 八ヶ岳中央農業実践大学校卒業

2002～2006年 山梨県きよさとミルクプラントにてチー
ズ製造担当

2006～2009年 共働学舎新得農場 チーズ研修

2010年 ありがとう牧場にて酪農研修

2013年 ありがとう牧場しあわせチーズ工房完成

2016年 しあわせチーズ工房として独立

ーチーズ職人をめざしたのはなぜですか。

出身は、長野県ほぼ中央の茅野市というところですよ。小さいときから農業やもの作り全般に興味があり、そんなことを仕事にしたいなと漠然と考えていました。

そんな自分がチーズ作りを目指したきっかけは、岡山でフェルミエ（チーズを作る酪農家）をする吉田全作さんという方を知ったことです。

朝早くから牛たちに寄り添い、乳を搾り、日々の環境の変化に合わせて牛乳から様々なチーズを作る姿勢。東京の有名店のシェフたちがこぞってそのチーズを使う。

自分に向いていそうと思ったし、何より恰好よくやりがいのありそうな仕事に思えました。

ー経歴を教えてください。

農業大学卒業後は、山梨県にある何件かの酪農家が立ち上げた乳製会社に就職しました。将来独立を考えるなら立ち上げの経験はあったほうが良いと思い、実際とても役に立ちました。

その会社では、チーズの製造と開発を担当し多くの失敗をしながらも、徐々に製造量、販売量

も増えていきました。でもいつも自分の作るものがなぜヨーロッパのチーズのように風味の豊かさや深さ、個性がないのだろうかという疑問を感じていました。

「ヨーロッパのようなチーズが作りたい！」と思い転職を考えていた矢先に、新得の共働学舎農場がスイスのチーズコンテストで受賞したと聞き、北海道行きを決めます。

「ヨーロッパとのチーズの違いの1つとして乳の違いがある。」共働学舎でチーズを作っていたときにフランス人技術者に言われた一言です。特に伝統的に山岳で作られている「山のチーズ」は、その地域その時期の草花を食べて出てくるミルクでないとその味になりません。

そのため夏になるとチーズ工房の休みの日に道内の放牧酪農家を訪ね、ミルクを分けてもらいチーズを作り、こっそり共働学舎の熟成庫で熟成する(笑)ということを繰り返していました。きっと放牧のミルクさえ使えばヨーロッパのようなチーズができる！そう信じ夏の間チーズを作り続けたのです。そして1年後熟成したチーズを食べたときはとします。

牧場ごとに味が全然違う？どこのチーズも青草を食べたミルクの風味を感じるのですが、フランスのチーズとはまた違う個性を持っていました。日本、北海道にはその地域特有の野草の植生があります。餌となる草の種類でミルクの味は全く違うものになることに気づきました。

フランスの味を追い求めていた自分は、その土地の特徴をもったミルクをチーズに活かすということが抜けていたのですね。ヨーロッパのコピーじゃなく「自分が住む土地の個性を感じるチーズを作りたい」今はそう思いながらチーズを作っています。

一足寄でチーズを作ることになった理由は。

放牧酪農家でミルクを分けてもらったのが茂喜登牛で吉川さんの経営するありがとう牧場でした。その後牛のことの勉強をするため1年間酪農実習をしましたが、吉川さんの酪農に対する姿勢やミルクの質の高さはもちろん、人柄や地域に対するビジョンにとっても賛同できました。吉川さん自身もこいつは面白そうだから足寄に引っ張ってみたいと思ってきていたようです。

2年後ありがとう牧場のミルクでチーズを作りたいと相談に行ったところ、とんとん拍子に話が進み、工房もすぐ準備して建てようということになり、足寄に移住することとなりました。

一しあわせチーズ工房の商品について教えてください。

気まぐれで増えたりすることもあります。今はチーズ6種類ヨーグルト1種類です。外に行く用事がないときは、ほぼ毎日製造しています。

ハードタイプ「幸」サチ

足寄の放牧酪農のミルクが一番力を発揮するチーズであり一番の自信作です。本間幸雄の名前の一字を商品名にしました。

青草の香り、熟成した深い旨み、バター風味やナッツやキャラメルのような香ばしさを感じられます。



裏面へ

ソフトタイプ「茂喜登牛」モキトウシ

現在は秋～春の季節限定製造です。ヨーロッパでは地名をそのままチーズの名にしていることがあります。

この時期は乳成分が上がりとても滑らかな生地に仕上がります。

とろけるカスタードクリームのような柔らかさ、甘みを感じるやさしいミルクの味とそれにほのかに香るエゾマツの木の香りが特徴です。

セミハードタイプ ラクレット

表面を塩水で磨きながら熟成させるため、少し独特な強めの香りがします。中身は、ミルキーな甘さ、溶かしたバターのような香りも感じられます。

モッツァレラ

熟成させないフレッシュさが特徴のチーズです。伝統的な手による（モッツァーレ）することにより、もち肌のように白くなめらかでジューシーでミルクの甘さを感じます。

羊のハードチーズ

中矢の石田めん羊牧場のミルクで作ったハードタイプチーズです。とても珍しく日本でも数軒しか作っていません。食べやすく後から羊の香りと甘さが残ります。

羊のリコッタチーズ

チーズを作るときに出てくる乳清を加熱して固めたフレッシュチーズです。寄せ豆腐のように柔らかく甘みを感じます。

大空ヨーグルト

当初は作る予定ではありませんでしたが、吉川さんの奥さんが作るヨーグルトがおいしく、これもぜひラインナップに加えようと思い作り始めました。酸味は控えめで口当たりがよくそのままでも召し上がれます。



—JAPAN CHEESE AWARD 2016 金賞おめでとうございます。どんなところが評価を受けたのでしょうか。

実は、2014年に1回目のコンテストがありその時は銅賞でした。このコンテストは、フィードバックシートというものがコンテスト終了後に生産者に返送され、チーズの品質向上の手助けとなります。前回は、乳質の良さは感じられるものの外観のカビ、口当たりの悪さ、雑味渋みを感じるなどの大きな減点がありました。そこで製造方法と欠陥につながる工程を見直し今回の結果となりました。

口当たりが若干悪いということ以外はほぼ満点で、特に風味は6か月未満と思えないほど多彩で深みがあるとの評価でした。

一本間さんが感じる北海道、十勝、足寄の魅力は。

まず、地域の人たちが魅力的だと思います。

2011年にアグリバイオビジネス人材育成事業を帯広畜産大学で1年間受講しました。十勝の農業家や農業に関わる企業の社長や幹部たちが多く参加しており、そこで十勝は面白い人たくさんいるなと感じました。

大成功を収めているというわけではないですが、自分のフィールドを使い自分とつながっている産業と連携し活躍している人がいっぱいいます。その中には移住者もたくさんいるのがいいですね。開拓した歴史がそこまで長くないせいか、移住者に対する懐の広さも魅力だと思います。自分もチーズ売りはじめた時、近所の農家の方が「余ったらうちもってこい」とよく声をかけてくれました。

2つ目は広大な土地や景観ですね。

スイスの山岳地帯では伝統的にアルパージュと呼ばれる山岳放牧を行っています。夏になると山の放牧地に牛たちとともに上がり、雪の降り始める直前までそこで暮らしながら酪農とチーズ作りを毎日行います（まさにハイジの世界）。効率化の正反対このやり方は、もちろん高品質なチーズ作りのためなのですが、アルパージュがスイスの乳製品のイメージを高めることにも一役買っています。また放牧地の景観は素晴らしく、のんびり草をはむ牛を見に都市の人がキャンプにも訪れます。

放牧酪農と乳製品も足寄の良いイメージとなり、たくさんの人が訪れてくれればと思います。

事業概要

名称 しあわせチーズ工房

代表 本間幸雄

住所 足寄郡足寄町茂喜登牛 141-4

電話番号 0156-26-2585

FAX 050-3730-5946

事業内容 チーズ、ヨーグルトなど乳製品
製造、販売

創業 2016.1.1（ありがとう牧場しあわせチーズ工房は2013年5月）



次回予告

今回のインタビューリレーは武藤憲司副部長です。お楽しみに！