

国産ナチュラルチーズガイドブック

# 日本のおいしい チーズづくり 2020



特集Ⅰ 日本  
のチーズづくり現場レポ  
ート「PartⅢ」  
日本  
チーズの夢を聞こう

特集Ⅱ 日本  
のナチュラルチーズには夢  
がある  
全国  
チーズ工房アンケート



チーズのおいしさ伝えます

発行 NPO  
法人 **チーズプロフェッショナル協会** CHEESE PROFESSIONAL ASSOCIATION

〒101-0047 東京都千代田区内神田1-18-1 イワカタビル3F  
TEL 03-3518-0102 FAX 03-3518-0103 [www.cheese-professional.com](http://www.cheese-professional.com)

令和2年度国産乳製品等競争力強化対策事業（国産チーズ競争力強化支援対策事業）独立行政法人農畜産業振興機構後援

# Contents

## 日本のナチュラルチーズづくりの、いま

日本のナチュラルチーズ工房数	4
日本で製造されているナチュラルチーズの種類	5
<b>特集Ⅰ</b> 日本のチーズづくり現場レポート [part Ⅲ]	6
<b>日本チーズの夢を聞こう</b>	
● 名産チーズを東京の島々で 東京都八丈島八丈町 「エンケルとハレ」	8
● チーズの産地に豊かな乳文化を根付かせたい 北海道白糠町 「白糠酪恵舎」	14
● チーズをつくって水田風景を守る 佐賀県嬉野市 「ナカシマファーム」	20
● 地元の食材をつなぐチーズのような存在になりたい 長野県佐久市 「ボスケソ・チーズラボ」	24
● 小さな産業が残る仕組みを作りたい 千葉県大多喜町 「チーズ工房【千】sen」	28
■ チーズをおいしく、最後まで楽しむ [タイプ別] チーズレシピ	32
■ 日本チーズへの期待メッセージ 日本のチーズは、可能性にあふれている マロリー・レイン	36
<b>特集Ⅱ</b> 日本のナチュラルチーズづくりには夢がある	
<b>全国チーズ工房アンケート</b>	38
■ 日本のチーズ文化を応援する集団 NPO法人チーズプロフェッショナル協会の主な活動	50

【制作】 編集: 有限会社たまご社 取材・執筆: 松成容子  
写真: 山本明義 高木隆成 南都礼子 菅原史子  
デザイン: 佐藤暢美(株式会社ツイー・ファイブ)  
表紙制作: 榎田規夫 株式会社ウエストコースト

【制作協力】 写真協力: 取材先各工房各位、および関係者の皆様にご協力・ご提供を  
いただきました。心より感謝申し上げます。  
撮影協力: 独立行政法人家畜改良センター茨城牧場長野支場

日本のチーズがおいしい。  
日本のミルクで、日本人の感性でつくったチーズが  
世界で堂々と入賞を繰り返しています。  
たった半世紀前、初めて見るナチュラルチーズを前に  
どうやって食べるんだろう、と言っていたのが  
どうやってつくるんだろう、と一歩踏み出した人々が  
日本の四季の変化の中で、日本のミルクで  
知識や経験を日本に蓄積していきました。そのおかげで  
いまや第二、第三世代の造り手が日本全国で活躍するようになりました。  
「自分だったらこうつくる」「この土地らしさも、盛り込みたい」  
日本のチーズがすごいぞ、と世界がざわつく前から、実は  
日本の中ではすでに高度な戦いが始まっていました。  
友好的に情報を共有し合いながら、  
自分の感性で同世代を驚かせようとしのぎを削る。  
すべては志があればこそ、夢あればこそ。  
日本のチーズづくりの未来が、ますます楽しみになっています。



## 日本で製造されているナチュラルチーズの種類

日本では新鮮なミルクの風味を生かしたフレッシュなチーズが人気です。一方で、コクやうまみを好む日本人らしく、熟成タイプも好まれています。青カビ、ウォッシュ、シェーヴルなどは今後の成長株です。

フレッシュ  
タイプ  
**253**か所



ミルクを乳酸菌や酵素で固め、軽く水分をきっただけで、「熟成」させないタイプ。くせがなく、ほのかな酸味やさわやかな風味が人気です。

セミハード・  
ハードタイプ  
**185**か所



水分を抜いて、数カ月から長い場合は1年以上もゆっくり熟成させるタイプです。コクやうまみがあるのでそのまま、または溶かしたりおろしたりして料理にも大活躍。

白カビタイプ  
**80**か所



表面を白カビがおおい、そのカビが出す酵素で熟成が進みます。熟成が進むと、中はとろりとするほどクリーミーになります。

ウォッシュ  
タイプ  
**28**か所



表面をお酒や塩水で洗いながら熟成させていくチーズです。独特の香りがありますが、味わいはまろやかで、コクがあります。

青カビタイプ  
**22**か所



ブルーチーズとも呼ばれ、青カビがチーズの中から広がって熟成を進めていきます。塩分がやや強めで、風味も独特です。

シェーヴル  
タイプ  
**11**か所



山羊のミルクで作られるチーズです。フレッシュなものは酸味とクリーミーさが魅力ですが、熟成が進むとコクや甘さが増してきます。

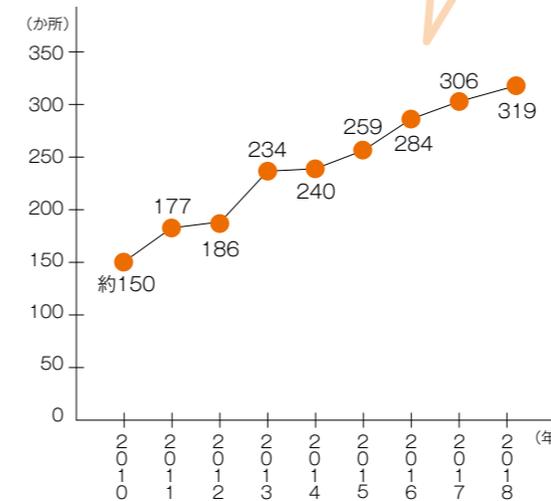
■2018(平成30)年度農林水産省牛乳乳製品課調べ(分母は右ページ上の総数319か所)

## 日本のナチュラルチーズ工房数

全国各地でナチュラルチーズ工房の数は増えています。そのほとんどが、誰かが敷いたレールの上を歩くのではなく、自らの意思で道を開拓する時代になりました。

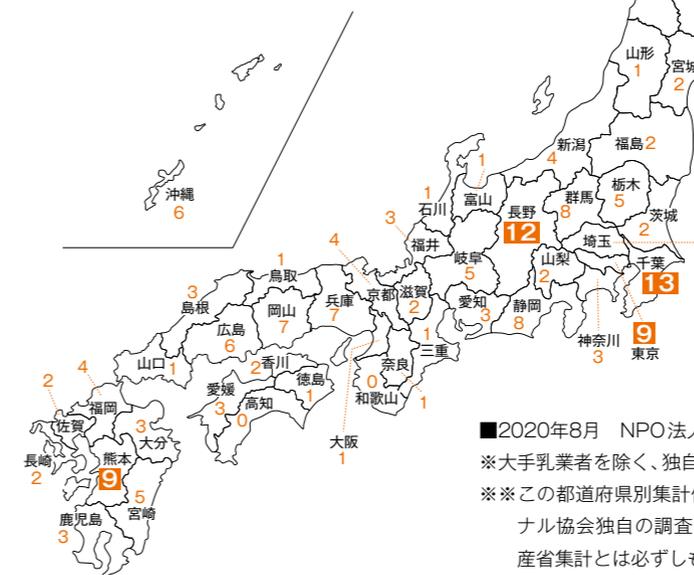
※大手乳業者とは雪印メグミルク、明治、森永乳業の3社を指します。

■ チーズ工房数は増えています



■ 全国で活気づく  
チーズづくり

■2012年以前は中央酪農会議調べ  
2013年以降は農林水産省牛乳乳製品課調べ  
※大手乳業者を除く、チーズ製造施設単位で集計



■2020年8月 NPO法人チーズプロフェッショナル協会調べ  
※大手乳業者を除く、独自調査で集計  
※この都道府県別集計値はNPO法人チーズプロフェッショナル協会独自の調査をもとにしているため、上記、農林水産省集計とは必ずしも一致していません。

日本のナチュラルチーズづくりの、いま



特集I 日本のチーズづくり現場レポート [part III]

# 日本チーズの 夢を聞こう



日本人一人当たりのチーズの年間消費量は2.7キログラム。バブル経済の面影が残っていた1990年度でさえ1.1キロだったものが、2019年度にはついに、ここまで増えてきました。そのうち、ナチュラルチーズとして食べている比率は6割強ですが、国産ナチュラルチーズに限定すると、なんと1割以下。そうなのです。世界に認められるほどの味わいを、そもそも日本に住む私たちが楽しんでいない。なんともつたいないことでしょう。

一方で、造り手たちは気がついていきます。自分たちがつくるチーズはきっと日本人の味覚に合う、自分の暮らす近隣の人たちに、おいしいと言ってもらえる、と。その証拠に、日本全国各地方も都市部も関係なく、年齢も世代も関係なく知ってもらえるほどに、リピーターが増えているのです。

そんな彼らには、夢があります。チーズづくりに、地域づくりに、そして次の世代へとつなぐものに。せっかくチーズを食べるチャンスがあるなら、日本のチーズの応援団の一人になって、一緒に夢を見るのはいかがでしょうか。日本のミルクから、新しい食文化が花を咲かせ始めています。応援する余地は、まだまだたっぷりありそうです。まずは、夢から聞いてください。



a~dこの日は40リットルの牛乳でモッツァレラとリコッタづくり。「45頭いた牛をコロナ禍でやむなく減らしました。先が全く見えませんでしたから。でも、経済が動き始めたら牛乳は全く足りない。牛を早く増やしたいです」。e・fできあがったチーズは島内だけでなく本土にも毎日送り出します。モッツァレラは八丈の言葉で「めならべ」(若い娘の意)と命名。

目指すチーズ、  
目指すチーズづくり

無理も無駄もない普通のモノでありつつ、ハレの節目にも使ってもらえるようなチーズとチーズ文化を作りたい。



名産チーズを

東京の島々で

東京都八丈島八丈町 エンケルとハレ

魚谷 孝之さん



東京都には11の有人島があります。その島ごとにタイプの違うチーズが作れたら、東京都に11もの名産チーズができる。そんな夢の一つめが八丈島です。



エンケルとハレ  
東京都八丈島八丈町大賀郷1536番地  
[https://note.com/enkel\\_to\\_hare](https://note.com/enkel_to_hare)  
※チーズ工房「エンケルとハレ」のミルクは100%  
ここ「ゆーゆー牧場」で搾られたものを使っている。

八丈島は宝の島だった

離島にこそ酪農が向く、という人がいます。7年前に八丈島に移り住んで、ジャージー牛のミルクからチーズをつくっている魚谷孝之さんです。

「酪農は、漁業や農業に比べて天候の影響が少なく、毎日安定的にミルクを得ることができます。草さえあれば放牧スタイルでエサの自給率も上がりますし、景観も育まれ、製品も含めて地域のブランディングまでできるんです」。

魚谷さんは神奈川県出身。大学院で牛乳に含まれるたんぱく質の研究をしていましたが、人の暮らしにダイレクトにかかわれる仕事がしたいと乳業会社に就職。ここでチーズづくりを担当していた5年目の3月、東日本大震災が起きました。

「この大災害を自分のこととして次世代につなぐべきだ」と考えて仕事を辞し、被災地を訪れたのち、帰京して農産物の放射能を測定する会社に入ります。一つでも多く、少しでも早く安全性を証明していくことが復興支援に役立つと思ったからです。しかし、これがあまりに多忙で重労働。2年目はやっとの思いで休日をとって出かけたのが八丈島でした。

船上から初めて島を見た瞬間、魚谷さんは胸を打たれます。素敵な島だなあ、住みた



g 八丈島乳業の仕事は牛の世話と牛乳製品の加工（チーズ以外）。全国から若手が次々と門をたたきます。 h 歌川真哉さん。「リードパークリゾート八丈島」など2つのホテルとともに八丈島乳業の社長も兼務。「牧場はもともとゴルフコースだった場所。太平洋岸沿いにヤシの生える牧場があって、ジャージー牛たちが自由に歩く。こんな風景はちょっとないですよ。冬にはクジラも見られるようになりました。酪農をもっと盛り上げて、フレッシュチーズを食べに来てもらおう島にしたいですね。」 i 八丈島乳業では、ジャージー牛乳のほか、ヨーグルト、プリン、バターも製造。 j 島の特産物、アサタバや八丈フルーツレモンを生かしたジェラートも人気。 k ジェラートは八丈植物公園内ビジターセンター内の「ジェラテリア365」で。 l 町のスーパー脇にある「ジャージーカフェ」

決まり、2013年に移住しました。

**自然、人。島の力を産業に**

魚谷さんが八丈島に来たとはほぼ時期を同じくして、最後の1軒だった酪農家が廃業しました。島の牛乳が途絶えてはと、会社は続々とジャージー牛を増やします。

魚谷さんは、牧場を手伝いながらもモツツアレラづくりで没頭。しかし、牧場の面積、牛の頭数、人、コストなどのバランスは難しく、1年半で会社は行き詰ってしまいました。そこに「歴史を絶やしてはいけない。酪農は観光資源にもなる」といって力を貸してくれたのが島で2つのホテルを経営する実業家歌川真哉さんでした。会社は2015年、「八丈島乳業」として再スタートを切ります。さらに八丈島の魅力を発信し続けている地元の方々にも企画から参加してもらったり、島の農産物や酒蔵とのコラボも考えるようになりました。

2016年にはジャージー牛乳やソフトクリームが楽しめるカフェ、2017年にはジェラート専門店を島内にオープン。さらに2018年には魚谷さんのモツツアレラがジャパンチーズアワードで部門最高賞の金賞を受賞します。

この月日の中で、魚谷さんはたくさんの島の宝に加えて、島での酪農の可能性も実感していったのです。



a 八丈島は山が2つある姿から「ひょっこりひょうたん島」のモデルともいわれています。写真は中部東側の登龍岬展望台からジャージー牛のいるゆーゆー牧場方向を見下ろしたものです。 b ジャージー牛は傾斜地をしっかりと登れる足腰を持ち、呼べば反応する賢さは放牧にぴったり。 c 島の自生植物マダサ。「島の酪農経験者に株の分け方を教えてもらって育てています」。 d e リコッタは「ラシカルガイブ」(天使の大群の意)とパキスタンのコワール民族語で命名。 f 小宮山建さん。元「楽農アイランド」の社長、現在は八丈島乳業取締役。「島のおいしいものを極めながら、若い人も応援したい。その第1号が、今年「エンケルとハレ」としてチーズづくり部門で独立した魚谷君です。今はまだうちの工房でつくっていますが、いずれ独立工房もできます。そういう人たちが共存共栄していきたいですね。」



この場所だからこそ

八丈島は伊豆諸島の一つで、東京から飛行機は1日3便、船も毎日就航しています。1年を通じて比較的暖かく、自然も温泉も人気の観光地。ここに酪農が育てば牧歌的な景観も生まれます。

いなあ。2012年のことでした。「八丈島は、たまたま選んだ旅先にすぎませんでした。でも知るほどに、ここは宝の島だったんです。」

**おいしいものが、きっと作れる**

初めて島に降り立った魚谷さんは自分の好きな牛乳、そしてプリンやアイスクリームも食べてみました。ところがどれも全く島らしい味がしない。これだけ大自然があるのに……。戻ってウェブでさまざまに調べます。

八丈島には明治以前から何百頭という単位で牛が飼われ、第二次大戦前、ここは2000頭を数える酪農天国でした。しかし、時代とともに本土から安いものが届くようになると島内の酪農家も徐々に減少。エサも地元らしさを追求する方策はとくにとつていないようでした。

ただその一方で、新しく自然放牧という方法で、牛種もそれまでのホルスタインから搾乳量こそ少ないものの高い脂肪分で豊かな甘みを感じさせるミルクを出すジャージーに切り替えてスタートしようとしている「楽農アイランド」という会社を見つけます。

「ぼくの理想とする酪農です。きっとおいしいものが作れる」と、八丈島に通って当時の社長小宮山建さんにアプローチ。就職が



e「ピッツァ パラディッツ」の店主でピッツァイオーロ(ピザ職人)の伊原和良さんと妻の恵美子さん。「うちは島の人たちにこそ、イタリアのおいしいものを食べてもらいたくてやってきました。そこに魚谷君のモッツァレラ。風味もコクも言うことなしですよ」。f八丈島産チーズ使用のピッツァ3種。g「ピッツァ パラディッツ」。ピザ窯を構えて2012年開業。h「梁山泊」では「八丈牛乳のモッツァレラとトマト」の他にグラタンやヨーグルト酒も。i「八丈島郷土料理 梁山泊」。j梁山泊」店主の山田一行さん。「子どものころから島で牛乳やバターは身近でしたが、チーズという文化を持ち込んだのは魚谷さんです。ジャージー牛でエサも自然のものでと、とても苦労されたと思いますが、味わいあってフレッシュ感のあるおいしい牛乳になりましたし、チーズの評判もすごくいいですよ」。

もう一つの物語 本土の応援団

魚谷さんは八丈島に移住する前、たまたま立ち寄ったカフェで知り合った人々に「めっちゃ面白そう」と囲まれ、その場で「魚谷を応援する会」ができてしまうという幸運に恵まれます。家具職人に映画監督、パン職人、建築家、飲食店経営者などユニークな面々は、間もなく八丈島にやってきて、それぞれの眼力で宝物を探し出すとともに都内のレストランも紹介してくれました。その第1号店が、東京・下北沢の「クオーレ フォルテ」。魚谷さんが島に行く前から「使うから送ってくれ」と予約してくれ、今では週に何回も注文が入るほどのお得意先です。



写真左) クオーレ フォルテ店主 羽賀大輔さん  
「自分たちの仕事は、できる限り自然の摂理にのっとって作られた食べ物を、広く知ってもらいたいと思っています。魚谷さんの酪農やチーズづくりに対する姿勢はそれにつながると感じますし、もともと私自身、八丈島も好きでよく行っていましたから、自然環境の良さも実感として知っていました。自然を大事に取り組む生産者さんとの関係は、これからも大切にしていきたいです」。  
写真右) リコッタとマンゴーのサラダ

にしたいから「紙媒体でもう一つ、島でこそ可能な人材育成も思案中です」。  
「羊や山羊からもチーズはできるし、チーズ以外の畜産加工品も充実させたいんです。仲間を増やして離島での酪農を隣の島にも展開したい」。  
チーズにとどまらない活動で、島の担い手を増やすところから始める壮大な計画が動き始めています。



aホルスタインの牛舎飼いが常識だった島で、新しい方式を応援してもらうまでには時間がかかりました。「牛をふやすためにも、まず牧場を広げないと」と魚谷さん。b小宮山善友さん。八丈興発専務。地元の蔵元として、「大人のジェラート『情け嶋』」を魚谷さんとともに開発。「乳製品は焼酎とコラボしやすい。魚谷さんには島にある洞窟を熟成庫にしてハード系のチーズもつくってもらいたいですね」。  
c地元4つの蔵元それぞれの看板焼酎の銘柄をつけてつくった「大人のジェラート」。dジャージー牛乳をもとに開発されたヨーグルト酒。アルコール度8%。乳酸飲料を思わせる爽やかさで女性に人気。飲食店限定販売。



人のつながりが、未来の力に

島でチーズをつくる。一緒に島の宝を拾う仲間を増やす。それが隣の島にも広がれば、未来はもっと楽しくなるはず。



魚谷 孝之さん 1982年神奈川県生まれ。2020年2月、八丈島乳業から独立して新会社を設立。そのチーズ部門の屋号が「エンケルとハレ」。エンケルとはスウェーデン語で「普通でちょうどいい」。ハレは日本の伝統的な良き節目のときを意味しています。「無理も無駄もしない、けれどチーズと共に楽しみや喜びのある生活」が地域の文化になってくれたらと願いつつ、チーズ以外にも畜産や教育関連などたくさんさんの事業計画を抱えています。

つくり手のブランドが信頼される時代が来る

魚谷さんは牛乳に「島の味」を出そうと、エサは島内に自生しているマグサ(八丈スキ)やアシタバ、またたいも焼酎を作るときに出るサツマイモのつるも与えるようにしました。

「でも、大前提は母牛の幸せです」。

魚谷さんがそう確信したのは、東日本大震災の夜に搾られた牛乳を飲んだ時でした。

「味がしない。まるで白い水のような。牛乳を出せるわけがない。牛にも感情はあると思ったんです」。

動物福祉に目覚めたきっかけでした。

いま、牛が牧場の中を自由に歩く自然放牧は酪農を目指す若者に人気が高く、同社には毎年全国各地から就職希望者が押し寄せます。でも、チーズづくりは、まだ人手不足が続いています。

「チーズづくりはたやすくはないですが、その楽しさをばくが発信できていないのかもしれない。でもこれからは、モノの作り手個人や、その作り手が紹介するつながりが信頼される時代になると思うんです。ぼくはその発信をSNSではなく、紙でやっていくつもりです」。

自分の五感で感じて感動することを大切



a

### 目指すチーズ、 目指すチーズづくり

ミルク感のある、後口がすっきりとしたチーズがいい。どんどん気軽に口に運べる。それが地元の食卓に並ぶ条件だとも思うから。



c

b

a 工房から約2kmの対木牧場。牛が牛舎内を自由に歩くフリーストール方式をとっていますが、晴れた日には外へ出します。「すると、モzzarellaの味がぐっとおいしくなったんですよ」と井ノ口さん。 b・c 乳脂肪を傷めないように、信号のない道をゆっくり運び、工房に移すのもポンプを使わず傾斜を利用。そのために土地を造成してあります。 d モzzarellaのカードの発酵具合をチェック。 e カードは92℃の塩水の中でかき混ぜて繊維をつくり上げます。水分を抱き込ませ木べらでもみあげます。ここまで約2分。 f~h 分割機を通したら塩水と共に包装します。



d



h



g



f



e



チーズの産地に

豊かな乳文化を根付かせたい

北海道白糠町 白糠酪恵舎

井ノ口 和良さん



株式会社白糠酪恵舎  
北海道白糠郡白糠町茶路東1線116番地11  
<http://rakukeysya.jp/>



日本のナチュラルチーズの90%以上がつくられている酪農王国北海道。つくるだけでなく、チーズを自ら食べて乳文化を築いていかなければ未来はない。そうして道東の町、白糠が選んだのがイタリアタイプのチーズづくりでした。

### チーズづくり専門でいこう

北海道には今でこそ100を軽く超えるチーズ工房がありますが、ほんの20年ほど前まで、その北海道でもチーズ熱はごく一部のことでした。

2001年に設立された株式会社白糠酪恵舎(以下、酪恵舎)代表の井ノ口和良さんは、30歳の時、農業改良普及員として道東の白糠町に赴任しました。

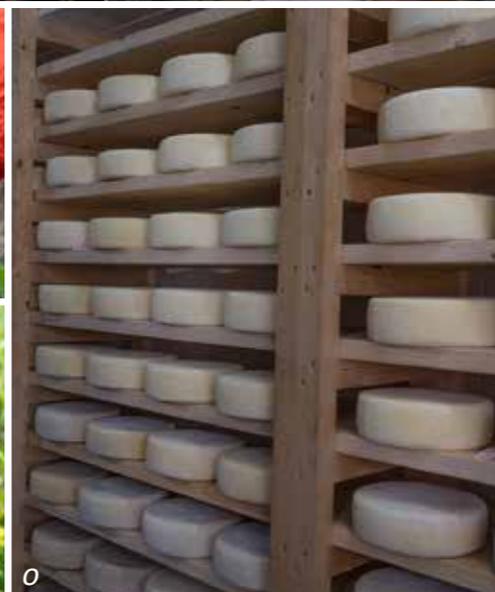
1990年代、北海道はフランスとの交流でチーズ熱が盛り上がりつつあったこともあり、白糠の酪農青年たちはチーズづくりの講演会を開催します。すると自分たちもやってみよう、と意見が一致。白糠の農地は規模拡大を容易に考えられるほど広くはない現実から、当時、酪農家自身が加工から販売まで手掛ける6次産業化を模索したのです。

しかし、実際にやってみるとチーズは原料乳に左右されることがわかり、となると牧草や牛の育成や衛生の管理、さらにチーズ工房の衛生、技術など1社ですべてやることの限界に気づきます。

「安全で、おいしいチーズを一定量つくるなら、完全分業化のほうがいい。」

この結論から6次産業化はやめ、酪農家14戸(17名)と有志3名でチーズづくり専門の会社「白糠酪恵舎」を立ち上げることにあります。試作を始めて5年以上、その間コ

n日本のチーズ、白糠のチーズづくりを目指して試行錯誤中の「タンタカ」 o北イタリアのピエモンテのチーズ、プラ・ドゥーロをモデルにした「モンヴィーゾ」。6カ月以上熟成させます。 p・q「レンネットも国産にしたい」と、紅花の種(p)から抽出した酵素や、エゾカワラマツバ(q)の茎からとれる植物性レンネットを試し中。 r・s直売店ではホエイを使ったソフトクリームも買えます。



i・jこの日は870リットルの牛乳からモッツァレラをつくり、リコッタも25kgつくりました。「リコッタも一定量つくれば中規模飲食店でも使えるんですよ」。 k工房内のあちこちにバケツを置いてホエイはほぼ100%回収します。一部はソフトクリームなど商品にも利用します。 l工房外の貯水箱。ホエイは工房の外にためます。塩入りは近くの羊に、塩なしは堆肥に混ぜて畑に使います。 m酪恵舎では植物を利用した「人工伏流湿地」を作って雑排水を浄化。1日2トンの処理能力があるそうです。



チ役だったはずの井ノ口さんは、いつしか自身がチーズづくりのプレイヤーになっていました。

### チーズを

### 日本の食べ物にするために

工房設立前に井ノ口さんが学んだフランス人の言葉に「安全なものをつくれ」「この土地のチーズをつくれ」というメッセージがありました。

一方で、試作のチーズを地元提供しながら、酪農王国北海道に乳製品を食べる文化がないことに井ノ口さんたちは気づきます。そうであれば、自分たちがつくるべきは地元酪農家の搾った生乳を原料に、安全で栄養もおいしさも兼ね備えた適正な価格の地元の食べ物、そしてそれが食材として地域の郷土料理になっていけるチーズだと方針が決まります。

そこで選んだのがイタリアタイプの子ーズでした。シンプルな味わいでそのまま食べても新鮮な乳の良さが感じられ、他の食材とあわせて料理にも使いやすい。地元の人が「おいしい」と喜んで食べてこそ、乳食文化を生乳産地のこの地域に根付かせることができる。井ノ口さんは数年の間に三度イタリアに飛びました。

「技術は確かにはじめ、イタリアに習いました。でも我々はいま、日本人に食べてもらうチーズをつくっています。だから彼の地の基準ではなく、水や緑が豊かなアジアならではの、仕事が正確で丁寧な日本人ならではの、そして新鮮な生乳の風味が残る北海道ならではのチーズを確かな技術でつくるべきなんです」。

酪恵舎のチーズのコンセプトです。

### チーズづくりは

### スケールメリットがあるビジネス

地元で乳文化を構築しようと20人で1000万円の出資をしてスタートした酪恵舎も最初の5年は赤字続きでした。

「誰もやめろって言わないから、やめろって言われるまでつくりたいと思って続けていた」という井ノ口さんたちはかたや、考えていました。日本のやり方だと1日1トンを処理するのに5人必要。でもイタリアは5人で6トンだった。どうすればよいのか。

「はじめは自分一人で100リットルつまり0.1トンの牛乳で週3日くらいの製造でした。それを0.2、0.4トンと増やしなからわかったことが二つ。まず、乳の量は多いほど乳酸発酵が安定していいチーズができるということ。もう一つは経営面で、自分とパート1名程度で黒字経営をしたいなら年間最低40トン、そこから2000〜2500トンくらいまでは収益率もいい。つまり、チーズづくりは小さくやるよりある程度スケールアップした方がよい。



右:井ノ口 和良さん 1963年福岡県生まれ。18歳まで東京で育つも、帯広畜産大学を選んだことが現在の環境や人脈に通じていきました。「絶対かなわないもの、例えば牛乳の状態などを受け入れることが謙虚さを生む」「仕事とは多くの人を喜ばせること」が持論。  
左:及川 由博さん 1982年北海道生まれ。2008年にアルバイトとして入り、後に正社員に。井ノ口氏をして「利他的で得難い人間」と言わしめ次期代表に指名されました。本人は「つらい時にどれだけ踏ん張れるかが自分を作る」と教えられ、生き方が変わったそうです。



g 地元の鹿肉と羊肉の間にモッツァレラを挟んだハンバーグ。上からハード系のモンヴィーゾをすりおろす。 h トマトとモッツァレラチーズのスパゲティは20年のロングセラー。 j 「レストランはまなす」のオーナーシェフ、谷口修さんは白糠はもとより釧路地域のレストランにも次々と紹介。「まずは食材として使ってもらえるようモッツァレラを持って行って見せるところから。でも軌道に乗るまで5年から10年かかったかな」。



k・l「ホテルまつや 旬料理 心」の料理長、野田憲政さん。「焼きチーズの濃い味と、白糠特産の魚介類はとても相性がいいんですよ。和も洋もデザートにも、素材の良さを引き出すことを心掛けてチーズを使っています」。  
m ロビオーラと田楽みその鮭 n タコとモッツァレラのサラダ仕立て



a チーズ工房から出る塩入りホエイは近くの「茶路めん羊牧場」の羊たちへ届けます。 b 緑豊かな谷あいに川が流れ、緑の向こうには民家や牧場が散見されます。 c エゾシカは身近な存在です。



チーズ普及のためのレシピ集(左)やテキスト(右)



**この場所だからこそ**  
白糠町は北海道東部の太平洋沿岸に、釧路市にはさまれるように位置しています。酪農と並んで林業、漁業と自然豊かな地。白糠酪恵舎のチーズはこの約8000人のふるさとの味になりつつあります。



d(奥、時計回りに)モッツァレラ、リコッタ・サラータ、サルーテ、スカモルツァ、リコッタ。(手前、時計回りに)テネレロ・シラリカ、ロビオーラ、プロヴォローネ。 e 人気のソフトクリームにミルクジャムかけ。ソフトクリームを最中にしたソフト de モナカやバターも始めました。 f 台湾にも普及活動を6年間続けました。そのおかげで自分たちのなすべきことがいっそう見えてきました。

「これを2年前に指名して、10年計画で育てているところです」。  
地元ふるさとの味としての地位を築いた以上、これを途切れさせることはできません。指名された及川由博さんは2008年から酪恵舎で働く地元の釧路出身者。  
「不安もありますが、どうしたら自分が期待にこたえられるか。いまはそれを考えているところです」(及川さん)。  
まだ、ともに走る時間は十分あります。

**近くの存在との関係を大切に**  
酪恵舎は、チーズをつくるだけでなく食べる文化の醸成にも力を入れます。  
創業当時から料理教室の開催、料理本の発行、釧路・白糠管内のレストランへの持ち込み営業、彼らとのメニューや商品の共同開発、その新聞発表など発信活動も怠りません。また小学校のふるさと給食、酪農家の母さんが家族のためにつくるチーズ講習会もやれば「やっぱり釧路は美味しいぜ」という地元食材が手を組むイベントも主催してきました。

こうしていまや地元の食べ物産業の一翼を担う存在となった酪恵舎は、良いものをつくり、安定的に供給する責任も自覚します。そのため釧路・白糠管内の小売店や飲食店60軒以上の取引先には自ら配達して、欠品の有無まで自分たちの目で確認します。  
「すべてが思い通りにはいきませんが、地元へ供給して初めて地域貢献したことになると思っているんです」。

そんななかコロナ禍で井ノ口さんが痛感したのは、原材料を100%国産にしなれば、レンネット(凝乳酵素)一つ輸入が止まればチーズがつかれない、責任が果たせないという危機感でした。  
「チーズだけでなく、エネルギーも修理技術も、自分の暮らしと関係性の高いものを優先する。国産のいいものを見極めて自給できるようにならないとね」。

ところで、さらなる課題があと二つ残されています。一つは日本のチーズづくりではまだまだ不足している「乳」という原材料に対する情報を整えること。この8月から共働学舎の宮嶋望氏、帯広畜産大学の平田昌弘氏とともに月に1回勉強会を始めました。次世代への技術書を作るためです。  
もう一つは、「白糠酪恵舎」の次世代への継承です。



### 6次産業化とは

農林漁業者(1次産業)が、もともと持っている生産物の価値を高めるために加工(2次産業)し、流通・販売(3次産業)まで取り組むことを言います。1次×2次×3次から6次産業という言葉が生まれました。

aここでの1次産業は酪農と、牛舎の周囲に広がる飼料用の水田づくり b2次産業は、チーズづくり。ここでの働き手は家族4人のほかに従業員がアルバイトを含め4名。従業員はみな、休日をきちんと確保します。 cショップにはショーケースはなく、その日のチーズを前に一人一人、近い距離でゆっくり説明をします。 dナカシマファームの看板チーズ「ブラウンチーズ」づくり。ホエイと牛乳を混ぜて、加熱しながら練り続けること6時間。ホエイと牛乳に含まれる糖とアミノ酸のメイラード反応が進むにつれて褐色化していきます。 e型に入れ、固まったら切り分けます。 f日本初のブラウンチーズ。濃厚なコクがあるのでスライスしてコーヒーなどと。「ほかのチーズ工房でもつくってほしいんですね」と大貴さん。



チーズをつくって

水田風景を守る

佐賀県嬉野市 ナカシマファーム

中島 大貴さん



次の世代に水田の風景や農業という職業の選択肢を残したい。その思いがここ佐賀の農村で、チーズをつくるという酪農の6次産業化から実現し始めています。



ナカシマファーム  
佐賀県嬉野市塩田町大字真崎1488  
<https://nakashima-farm.com/>

### 酪農の魅力は どうしたら伝えられるんだろう

飼料稲という言葉をご存じでしょうか。モミをあまりつけない品種で、青々とした茎や葉を刈って牛のエサにする稲のことです。同様にオオムギもエサになる。これらを10ヘクタールの田畑で育て、約90頭の牛を飼い、毎日約50頭から乳を搾ってチーズをつくっているのがナカシマファームの中島大貴さんです。牛を飼い始めたのは祖父でした。2代目の父、3代目の大貴さんへとバトンが送られるうちに牛の頭数が増え、穀物を植える田畑も増えてきました。

でも、最初から家業に興味があったわけではないという大貴さん。実は高校から建築を専攻し、そのまま大学は家を出ていました。ところが建築で空間デザインやまちづくりを学ぶうち、自分はこれを建築業界ではなく農業分野で実践するほうが個性を表現できると、と実家に戻ることを考えます。でも、振り返ると酪農家は県全体でも自分の村でも減る一方。

「悔しいなあ、酪農の魅力を世間に周囲に伝える努力をしなくちゃ。」  
困難があってもあきらめず、問題解決を目指す。この思考は建築学を学んだことが大きいと、大貴さんは言います。  
「建築には必ずと言っていいほど条件が付



a 地域の子どもたちを受け入れ、酪農の話を伝えられるのは、地域にナカシマファームがあればこそ。「子どもたちの将来の選択肢の一つとして、農業、酪農、チーズが残せたらいいな、と思っています」。

b 白カビチーズとセミハードタイプ。「水田のチーズ」はチーズ伝説国の「山のチーズ」に並ぶアジアのチーズとして育つことを祈って命名。 c 上から時計回りに青じそモッツアレラ、出来立てモッツアレラ、さけるチーズ、みぞ漬けモッツアレラ。どれも繊維質を感じるパスタフィラータ系チーズ。

d フレッシュなフロマージュブランと、5種類のドライフルーツを合わせたCHEESE CAKE。

### この場所だからこそ

水田は多くの日本人の原風景。そんな風景を残すために、この場所で時代に合わせた問題解決を探っていきます。



中島 大貴さん 1986年佐賀県生まれ。約40年前に祖父が始めた酪農家の3代目として酪農の6次化を手掛ける。捨てられる食材や荒れていく田畑、また畜産糞尿処理の課題など、現代の社会問題は気になって仕方がない。「なので匂い軽減のために牛に乳酸菌を与えたり、牛舎の整頓を徹底したり、いつも前向きに悩んでいます」。でも、「生来、問題解決ってのが好きなんです」とは本人の弁。

ラウンチーズです。

### チーズを核に地域に仕事を作る

発想のヒントは日本の古代のチーズとされる「蘇」と、ノルウェーのチーズ「ブルノスト」。ほんのりと甘いチーズはホエイに残る乳糖を生かして作れると知り、「捨てるものを減らせる」と独学で製品化を目指したのです。

完成を見たのが2018年。そしてその年のジャパンチーズアワード2018で部門金賞、翌年のワールドチーズアワード2019では銅賞を受賞し、SDGs(持続可能)チーズとしてメディアの注目を浴びるようになりました。

「持続可能というなら、酪農と水田の循環とチーズづくりの共存こそふさわしいかもしれません。チーズのような発酵食品は、むかし祖母が野菜を漬物にしたような生活の知恵、言い換えれば暮らしの問題解決が詰まったものだとかかってきてとても広がりを感じています。ただ、完成形というものはなくて、常に過程にいて、良くも悪くもさらけ出す必要があるので精神力は要りますね」。

それでもチーズに出会ってよかったという大貴さん。1次産産を軸にチーズを核として地域に仕事をつくる。大貴さんの地域デザインが少し見えてきました。

### 目指すチーズ、目指すチーズづくり

搾乳する牛舎からチーズ工房まで5分。この距離を生かして「牛の体温も捨てないチーズづくり」をしています。



a 一般的には搾乳されたミルクはバルククーラーで5℃以下に冷やされますが、ナカシマファームのチーズ用ミルクは牛の体温をそのまま工房に持ち込みます。「冷やして、また加熱して殺菌する。このエネルギーの無駄をなくせるのは、一貫生産の強みです」。 b・c ミルクのダメージを少しでも減らすために、そっと運んで、そっと移します。 d・e 週2回、「出来立てモッツアレラ」の販売をSNSで告知。出来上がり時刻を待って車が次々とやってきます。モッツアレラは水ごとと包んでまるでお豆腐のよう。同時に3か月以上熟成させるセミハードチーズ。昨年「水田のチーズ」に改名。 g 従業員は女性が多い。「みんなチーズ未経験者からスタートしています」。

### 畜産と水田とチーズがつながった

では、現実とどう向き合うか…。

「そもそも、人の価値観は簡単には変わりませんよね。日本人が田園風景を『いいなあ』と思う気持ちもそう。ならば酪農と水田を結び付け、それを職業として残せないか。そう考えたとき、最終産物を米ではなくチーズにしたらいんじゃないかと考えたんです」。そうして生まれたのが畜産と水田の循環という考え方です。

牛に合わせた専用の稲を育て、発酵させてエサにする。糞尿は堆肥にして水田に戻し、また稲を育てる。この循環の中で人間は乳をもらってチーズをつくる。これが今日のナカシマファームが掲げるGRASS to CHEESEの理念の始まりでした。

チーズづくりは2012年、自己資金で工房を作り上げるところからスタートしました。6次化の補助金をあえて利用しなかったのは、短期間の事業計画に縛られると、かえって失敗すると思ったから。そうして試行錯誤の5年間を過ごします。

フレッシュタイプ、熟成タイプとチーズの幅を広げる中で生まれたのが、本来なら捨てざるを得ないホエイ(牛乳を固める段階で出ていく乳清)を使って甘みをたたえたブ



### 目指すチーズ、 目指すチーズづくり

料理や提供の仕方を考えながら、幅広いラインナップを目指しています。

a セミハードタイプ「KARAMATSU」。この日はアナトー（ペニノキの種子から抽出）を混ぜ込んだものとプレーンの2色のカードをつくります。しばらく置いては天地を返し、所定のpHになるのを待ちます。 b それぞれ、約2~3cm角のサイコロ形に丁寧にカットし、それぞれに塩をします。 c 2色をバランスよく混ぜ合わせ、布巾を敷いたモールド（型）に詰めて重しをします。 d 2~3時間後、型から抜き出して、表面の様子を確認しながら反転します。これを数回繰り返し、1日乾燥させてから熟成庫へ。2色の美しい模様から、是本さんは「レッドホルスタイン」と命名。 e 春日温泉水で2日おきに周囲を洗います。（3色バージョンはMIKEと命名。P.26参照）。 f 温泉水は車で数分の距離にある温泉旅館から週に一度、譲ってもらいます。これも、地元資源の一つです。



地元の食材をつなぐ

チーズのような存在になりたい

長野県佐久市 ボスケソ・チーズラボ

是本健介さん

**食材の宝庫、佐久でチーズを**  
長野県東部に位置する佐久市は米、麦、肉、淡水魚に野菜・果物とバラエティ豊かな食材を多く含む土地柄です。「だからおいしいレストランも蕎麦屋もパン屋もあれば、日本酒蔵からワイナリー、クラフトビールの製造所まであります。ここにチーズの僕が来たのは、まさに必然だったような気がしています。」

2016年12月、この地にボスケソ・チーズラボを立ち上げた是本健介さん。

彼がチーズの奥深さに目覚めたのは約20年前、たまたま聞いたセミナーがきっかけでした。まもなくチーズのプロを育てるチーズプロフェッショナル協会の存在を知り、チーズプロフェッショナル認定試験をクリアしたうえで「チーズの評価プログラム」を学び、ついにコンテストの審査員まで務めるようになりました。ところが「実はちょうどその頃、国産ナチュラルチーズが飛躍的においしくなってきたのを肌で感じて『自分もつくる方の仲間になってみたいな』日本のチーズを盛り上げたい」と思うようになったのです。

ただ、当時はまだ会社員だったため、長期休みに北海道の共働学舎に研修に入ったり、市場の低温殺菌乳を使ってキッチンでチーズを試作したりする日々。そのチーズに

チーズで地元をつなぎたい。家畜の力で日本の自然を守りたい。森の中のチーズ工房が仕掛けていることは、チーズにとどまらない地元資源の発信でした。



長野県佐久市



ボスケソ・チーズラボ  
長野県佐久市春日2208-2  
<https://bosqueso.official.ec/>  
※ボスケソとは、スペイン語をもとにした造語で「森のチーズ」の意。

a 幅広い年齢層でにぎわう39BAR(さくバル)メンバーたち。2カ月に一度の情報交換会に加え、コロナ禍以前は年に2回のペースで地元客を招いて地元の美味を再発見してもらう活動をしていました。 b 金曜日から月曜日まで、ランチを中心に夕方5:30まで営業している「Bosqueso UMA Bar(ボスケソ ウマバル)」は工房から車で数分の望月馬車公園クラブハウス内。「夜、予約が入れば僕が作ります。チーズにお酒も楽しめます」と是本さん。 c ウマバルのチーズランチプレートにはチーズが10種類以上登場し、パンやシャルキュトリーも数種類ずつ。チーズ感たっぷりのチーズケーキはかなり衝撃的。 d 「信州ベンチャーサミット2018」では本さんは“チーズとAnimal power(畜力)を融合したフード(風土)ビジネス”を提言してグランプリを受賞しました(写真はパワーポイント資料の一部)。



### この場所だからこそ

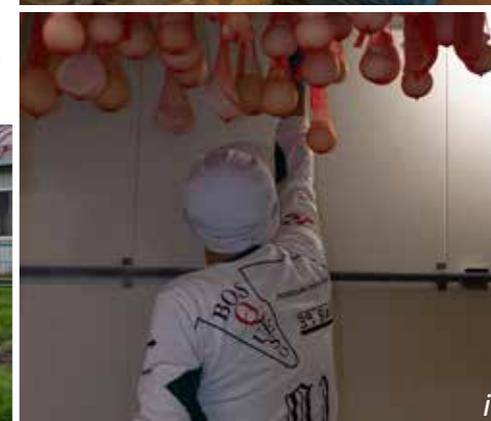
長野県佐久市には、新しい人を気持ちよく受け入れる気風があるだけでなく、標高900mの八ヶ岳麓の工房兼店舗にわざわざ足を運ぶほど食べ物への感性が高い土地柄です。



これとけんすけ  
是本健介さん 1969年福岡県生まれ。子どものときから料理とモノづくりが好きで、工学部を卒業後は、株式会社本田技術研究所でエンジニアに。つくるものを車からチーズに変え、2016年12月、「ボスケソ・チーズラボ」をオープン。「チーズは車と違って原材料の状態が毎日違うし、熟成という工程が入ります。それがまた面白い」。近年はセミナー講師の仕事も増え、試作チーズも増加の一途。コロナ禍ではオンラインセミナーのコンテンツを充実させる予定。



g スプレンドール・小林牧場。牛乳が良質なものは、牛にかける愛情や手間暇をみれば納得です。工房オープン前の半年間、是本さんはここに毎日研修で通いました。左手前3頭めにヒントになったレッドホルスタインの姿が。 h MIMAKI。乳酸菌主体で凝固させ、数種類のブレンド酵母で熟成しています。 i 空気の流れを読みながらカチョカヴァロを移動。 j 左から右へ時計回りにKASUGA(ウオッシュ)、MOCHIZUKI(白カピ)、MIKE(KARAMATSUの3色バージョン)、SHIRAKABA(ヤギ乳)、RED HOLSTEIN(KARAMATSUの2色バージョン)、MIMAKI kimoto(酸凝固)。お土産需要も多いそう。 k 国の機関である(独)家畜改良センター長野支場では、日本ザネン種を育成しています。5月から11月までの放牧シーズンは週に1回、ここの山羊乳でチーズを仕込みます。 l TENRAI。ヤギ乳製チーズを酵母で熟成させます。



いつかモノづくりの仕事を自分で経営したいと会社職中にビジネススクールにも通っていた是本さん。料理を見据えたチーズづくりで、まず料理人に使ってもらおう。この戦略でボスケソは今日まで、口コミだけで業績を伸ばしてきました。

「レストランでうちのチーズを食べた方が工房まで買いに来てくださったり、料理専門誌に掲載されたりで、ここは山の中ですが売り上げの30%は直販です」。

一方で、自分の感性でも料理を提案したいと、2019年4月に近くの施設に「ウマバル」もオープンしました。さらに、「信州・長野にはせっかく大自然があるので、家畜の力を生かせばもっと盛り上げられる」と是本さんは言います。

望月、御牧というエリアは平安時代から馬や牛、古代チーズの「蘇」も朝廷に送っていた歴史ある場所。今も育つ馬には森林や畑の手伝いだけでなくホエイを飲ませ、その糞と稲わらでマッシュルームも作りたい。また、ホエイは豚の飼育にも有効活用できるし、さらにかつての羊文化を再興すれば羊乳チーズもつくれるはず。

「チーズがどんな食材もつなぐように、僕も地域の人をつなぐ役割を果たしたい」

是本さんはいま、そのために新しいネットワークを構築中です。

コメントをしてくれていたのが、佐久に越してくる大きなきっかけにもなった「39BAR」の仲間たちでした。

### 多種類のチーズをつくりたい理由

佐久にはもともと是本さんの妻の親族が残した家があり、十数年前から週末に夫婦で訪れるようになっていました。このキッチンでチーズを試作しているうちに、地元の農家や酒蔵、料理人、ケーキやパン職人、淡水魚の養殖家といった食関係に加え、建築や工芸分野まで含む若手職人の集団39BARと出会います。

「彼らの活動は地域おこしです。この仲間と一緒に、自分もチーズでこの地域を盛り上げられたらと思いついたんです」。

この東信州には、日本でも早くからチーズ工房が複数、貴重な足跡を残してきました。そのおかげで地域の料理人のチーズ感度は高いと是本さんは言います。

「彼らに喜んでもらいたい。そのためにも、僕がチーズのオールラウンダーになって選択肢を増やせば面白いなあと思っています。少量多品種で営業するのは大変ですが、この多様性がコロナ禍では結果的にリスク分散にもなりました。レパートリーはもっと広げたいので、日々試作を続けています」。

### モノづくりから里山保全まで



### 目指すチーズ、 目指すチーズづくり

目指しているのは「わ、おいしい」と感動から会話が弾むような日本独特のチーズ。そしてそのチーズで世界一を取りたい。

a チーズ工房の入り口にしめ縄。「発酵の仕事って神様と共同作業って気がするんです」。

b 2017年、第11回ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテストで農林水産大臣賞を受賞した「竹炭 濃厚熟成」(左)と、ワールドチーズアワード2019(イタリア大会)で銅賞に入った「うぶすな」(右)。 c 「和(なごみ)」。さっぱりとしたフレッシュタイプ。ローズマリーなど好みの風味を足しても。

d 日本らしい個性を表現するため、牛乳を買い受ける苧米(かりこめ)牧場の花や餌などから取った乳酸菌や酵母を、チーズによって使い分けています。 e~g この日は竹炭の製造日。すべて手で成形。「こうして思いを込めたいんです」。製造は一度にミルク100リットル。これを週に2日程度仕込み、あとの日はチーズのケアにあてています。



小さな産業が

残る仕組みを作りたい

千葉県大多喜町 チーズ工房【千】sen

柴田千代さん

### 自分流のシステムを組む

工房での直接販売は月にたった1日だけ。売り上げの多くを占めるのはオンライン受注ですが、これもまた、月1回だけの集中発送。1人でやる以上、売る日とつくる日に分ける。2014年の創業当時から変えていないこのスタイルは、チーズ工房千のチーズ職人・柴田千代さんが独立前から徹底的に勉強して、自営業で生き残れる方法として選んだ道でした。

商品とするチーズには、日本ならではの個性を追求します。日本独自の乳酸菌や酵母を使うことにこだわり、「一口で日本を感じられるチーズ」を目指してコンテストに出品すると、これが2017年の農林水産大臣賞を射止め、たちまち時の人に。ところがこのあと、この注目を非難する声も聞こえてきました。

「当時、別の仕事と工房と二足のわらじを履いていたことや、営業日が月1日しかないことで、チーズづくりを片手間にやっている」と揶揄されたんです。

チーズづくりは投資が大きいわりに資金回収が遅い仕事。すべて自力で準備する柴田さんは、資金が回るようになるまでは、当時、学びながら働ける微生物の会社に籍を置いていたのです。

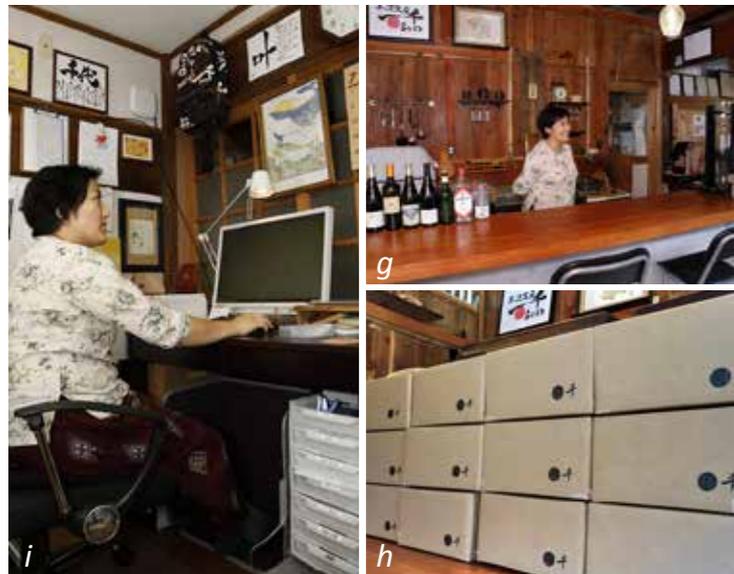


チーズ工房【千】sen  
千葉県夷隅郡大多喜町馬場内178  
<https://fromage-sen.com/>



女性職人一人でもできるチーズ工房、チーズづくり。それは古民家の納屋を改装した和風家屋で日本独自の風味を持つチーズをつくるという個性と戦略を磨くところから始まりました。

g 工房に隣接しているカフェ。一人では手が回らず、ただいま休店中。 h 予約は個人も飲食店もすべてオンライン。1ヵ月で1000~1400個のチーズをつくり、一度に出荷。  
i 小さな産業が残る仕組みづくりに共感してくれる友人たちが最大の協力者。「仕掛けがしっかりしていないと、地方ビジネスは賭けになりますから」。 j 月1回の営業日には100~150人のお客さんがやってきます。整理券を配り、母屋を開放して近隣のアーティストたちと交流の時間に。 k 1年に一度開かれる「チーズづくり体験」寺子屋。定員50人は2時間で満席に。伝えたいことはいっぱい。学校に行けていなかった子どもが、この場をきっかけに学校に戻れた例もあるそうです。



しばたうらさん 千葉県出身。小学2年生の時にエールフランスの整備士をしていた父親に連れられ1ヵ月フランスに。食品添加物や食糧事情、発酵食品といったキーワードからチーズへと興味が集約され、東京農業大学(北海道オホーツクキャンパス)卒業後、修行を経て2014年に千葉県大多喜町で独立。「いずれ土地をきれいに使うエコヴィレッジを始めたいんです。200年単位で国を守る視点を持って土地に負荷のかからない農業手法を考え、環境を共有しながら生きる暮らしをしたい。そう思って昨年は先進国のデンマークを見てきました」。チーズづくりは、その営みの一つとして存在していきます。

a・b 東京駅から車で90分。大多喜町は新規移住者も多く、大多喜城を中心とした城下町の風情や、養老渓谷をはじめとする豊かな自然に恵まれた地です。 c 大多喜町の発酵食「蔵精」。動物性食品なしでコースを組み立てていますが、柴田さんのチーズだけは別格。 d ニューヨークの和食店で働いていた店主横山精一さんと「千代ちゃんのチーズは勢いがあるのよね。だから、人柄で置いてます」という妻の陽子さん。 e 和風に仕立てられたチーズたち。酒粕やみそ、大根の甘酢漬け、しょうゆのもろみなど、日本の発酵食品とチーズは無限の組み合わせ。 f キュウリの奈良漬けと竹炭濃厚熟成(4ヵ月)。



## この場所だからこそ

千葉県大多喜町は南房総に位置し、温暖で年間を通じて青草に恵まれるため、新鮮な牛乳には不自由しません。東京との往來がたやすいのも魅力。

## 自分の手の中に職業を作ろう

チーズを生業にすることは18才で決めていた柴田さん。大企業に入ることこそ勝ち組と言われていた時代。しかし、その職業観が変わったのは大学在学中のある出来事でした。大手一流企業の失墜を目の当たりにしたのです。

大きな会社の歯車になるのではなく、自分の手の中に職業を作ろう。続けるほど深まる、腕が上がる人生。それならチーズ職人だ。柴田さんの結論でした。

大学を卒業すると柴田さんは北海道の共働学舎新得農場に入ります。ここでの2年半の間に、宮嶋望氏の日本らしさを表現したチーズ「さくら」がヨーロッパのコンテストで金賞を受賞。その瞬間に立ち会ったことで、チーズ人生にギアが入ります。「今度自分の屋号で1位をとるぞ」。

そして次の1年、フランス現地の酪農家4軒を回ります。1軒の農家が食べていくにはどのくらいの家畜を飼い、何種類の加工製品をどう作って、市場に出せばよいのかを見てきたのです。

## チーズでみんなとつながる

ただ、日本に戻っても簡単に資金や場所は手に入りません。大学時代を含めて7年余りいた北海道では、いいものを作っても

輸送にコストがかかる。ならば東京に近く、近代酪農発祥の地で、実家もある千葉でと考え、「チーズをやりたい、やりたい」と探しまわること2年半。運よく牧場に隣接した母屋と納屋と2棟ある、いまの古民家に巡り合えたのです。

いつでも新鮮な搾りたての牛乳が手に入るだけでなく、工房は瓦屋根に木造の古民家の納屋。この壁の塗料を蜜ろう仕上げにして微生物たちが住み着くように環境を整えます。ここがかねてより研究していた乳酸菌や酵母を組み合わせたチーズづくり。これが柴田さんの目指す「日本独自のチーズ」誕生への道筋でした。

手の中のチーズで世の中の役に立ちたいといくつもの修行の場を経るうちに「小さなチーズなら、力も要らず細かな作業は女性のほうが得意だ」と気が付きました。2019年からは仕事は工房一本に絞り、女性1人でできる商品構成とスケジュールを組む。その中には月1回の対面を楽しみに訪れるお客さんや、年に一度の子どもたちとの笑顔の交流もあります。頼まれれば地元のチーズ教室にも出向き「チーズは多くの人とつながるツール。チーズづくりを職業として興味を持ってもらえると嬉しい」と言います。

柴田さんの後姿はチーズの可能性を雄弁に語っているようでした。

## パスタフィラータイプ※は、 生でもいいし、溶かしてもグー!

※繊維質の組織をもち、加熱するとよく  
伸びるモッツアレラチーズの仲間のこと



チーズが多いといっそう美味

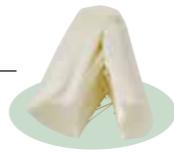
### さけるチーズと生野菜の生春巻き

#### 材 料

さけるチーズ、野菜(パクチー、紫キャベツ、きゅうりなど好みで)、ライスペーパー…各適量  
ソース(3~4人分)【スイートチリソース 大さじ1、レモン汁 小さじ2、ナンプラー 小さじ1】…合わせておく

#### 作り方

1. チーズは裂き、パクチーは刻む。紫キャベツときゅうりは切って塩をし、しばらく置いて水気を除く。
2. ライスペーパーは水にくぐらせ、もどす。
3. 軽くしぼったペーパータオルの上にライスペーパーを広げ、野菜とチーズをのせて手前からきつめに巻く。野菜の切り方、置き方で透けて見える模様が工夫できる。



肉に火が入ったら、あとは余熱で

### カチョカヴァロの豚生姜焼きロール

#### 材 料

カチョカヴァロ、豚ロース薄切り肉、大葉、薄力粉、サラダ油…各適量  
たれ(2人分)【醤油、みりん、酒、生姜のしぼり汁 各大さじ1】…合わせておく

#### 作り方

1. カチョカヴァロを棒状に切る。
2. 豚肉2枚を少し重なるように広げ、大葉とチーズをのせて手前から巻いていく。たれを少量からめて5分ほどおく。
3. 汁気をふき、表面に薄力粉を薄くまぶす。油を熱したフライパンに巻き終わりを下にして並べて焼き、仕上げにたれを全体にからめる。



このたれが決め手です

### モッツアレラのしゃぶしゃぶ 梅ごまだれ

#### 材 料

モッツアレラ、豚しゃぶしゃぶ用薄切り肉、豆苗、だし汁…各適量  
梅ごまだれ(4人分)【白すりごま 大さじ2、塩麹 大さじ1、みりん 大さじ1、酢 小さじ1と1/2、はちみつ梅干し 1個】…合わせておく

#### 作り方

1. モッツアレラは1cm幅に切る。豆苗は根元を落とし、半分の長さに切る。
2. 鍋にだし汁を沸かし、好みの具材を加熱し、たれをつけていただく。  
※たれは、冷たいモッツアレラでもぜひ。濃い時はだし汁が水で調整を。



#### パスタフィラータイプの 簡単アレンジ

味噌を液体だしで伸ばしたところに、パスタフィラータイプチーズを入れて冷蔵保管。そのまま酒の肴に、またご飯にのせて焼きとかしても美味。フレッシュモッツアレラの場合は鮮度が命なので開封後はすぐに食べ切りましょう。

チーズをおいしく、最後まで楽しむ

## タイプ別 チーズレシピ

チーズが大好き。でも一度に食べ切れなくて、冷蔵庫を開けるたびにあせる…。そんな悩みから脱出できるアレンジレシピを、タイプ別にご紹介します。

料理制作・監修:丹下 慶子(キッチンさくら主宰)



### 白カビタイプは、 オードヴルにもおやつにも



チーズと生ハムで塩気は十分

### 白カビチーズのオードヴル

#### 材 料

白カビチーズ、ミニトマト(大きめ)、生ハム、枝豆(塩ゆで)…各適量

#### 作り方

1. ミニトマトのヘタ側を切り取り、中をくりぬく(座りをよくするためには反対側も少し切る)。
2. チーズを扇形になるようにカットし、生ハムを巻く。
3. 1.のミニトマトに2.を差し込み、枝豆も差し込む。

あんことチーズは Teppan です

### あんカマントースト

#### 材 料

白カビチーズ、食パン(またはベーグル)、粒あん…各適量

#### 作り方

1. パンは軽くトーストしておく。
2. 粒あんを塗り広げ、チーズをのせる。
3. 再びオーブントースターに入れ、チーズがとろりとするまで軽く焼く。



#### 白カビチーズの

#### 上手な保存方法

切り口はアルミホイルでびっちりガードします。そののち包まれていた専用紙で全体を包み、さらにその上をラップで包み、ジッパー付き保存袋で冷蔵庫に。そして次のカットが右の切り口からなら、その次は左の切り口から。時々反転するとさらによいでしょう。

## セミハードタイプ\*で、 コクをプラス!



プチプチの食感がたまらない

\*ここではゴーダチーズを使用。

### ゴーダとキヌアのサラダ

#### 材 料

ゴーダ、キヌア、豆(レッドキドニービーンズ、ひよこ豆などの水煮)、アボカド、玉ねぎ…各適量

ドレッシング(4人分)【EXVオリーブ油 大3、白ワインヴィネガー 大1、粒マスタード 大1、レモン汁 小さじ1、塩・こしょう 各少々】…合わせておく

#### 作り方

1. キヌアは、たっぷりのお湯を沸かし、10分間茹でてザルにあげ、水気をきっておく。
2. ゴーダとアボカドは1cm角、玉ねぎはみじん切りにする。豆は缶詰ならザルにあげ、熱湯を回しかけておく。
3. ボウルに1.と2.を入れ、味を見ながらドレッシングを加えてよくあえる。



アツアツはもちろん、冷めてもおいしい

### ゴーダと味噌の焼きおにぎり

#### 材 料

ゴーダ(細かく刻む)、味噌、白いりごま(味噌の半量程度)、ごはん…各適量

#### 作り方

1. ボウルに温めたごはんを入れてほぐす。ゴーダ、味噌、ごまを混ぜる。
2. 1.を等分に分けてラップで握り、形を整える。フライパン用アルミホイル(シリコーン樹脂加工アルミホイル)にのせ、グリルでこんがり焼く。



トマトに塩をするのがポイント

### トマトのファルシー

#### 材 料

ゴーダ、トマト、タネ(豚ひき肉、オリーブ油、にんにく、玉ねぎ、カレー粉、塩、ナツメグ、こしょう、パン粉、牛乳)…各適量

#### 作り方

1. トマトはヘタ側から1/5くらいのところを切り取り、中身をくりぬいて内側に軽く塩をふる。玉ねぎとにんにくはみじん切りにする。
2. オリーブ油を熱したフライパンでにんにく、玉ねぎの順に炒め、しんなりしてきたらカレー粉も加える。皿に取り出し、粗熱を取る。
3. ボウルでタネの材料をよく混ぜ、トマトの数量に丸めて1.に詰める。
4. ゴーダをのせて200℃のオーブンで15~18分焼く。



#### セミハードチーズの 簡単アレンジ

チーズを小さめに切って、ハーブとともに瓶に入れ、チーズが浸るまでオリーブ油を注ぎます。冷蔵庫に保存して、サラダやパスタに。

#### セミハードチーズの 上手な保存方法

カット面に油分が浮いてきたらペーパータオルで拭き取り、アルミホイル、さらにその上をラップで包み、ジッパー付きの保存袋で冷蔵庫に。

## ブルーチーズは、 最高のアクセント



レモンのさわやかさがすべてをまとめる

### 小松菜とブルーチーズのサラダ

#### 材 料

ブルーチーズ、小松菜の葉、くるみ(ロースト)、レモンの皮…各適量

ドレッシング(4人分)【オリーブ油 大さじ1、レモン汁 大さじ1/2、塩 小さじ1/4、はちみつ 小さじ1/2】…合わせておく

#### 作り方

1. 小松菜の葉の部分を3~4cm幅に切る。
2. ボウルに1.の小松菜とほろほろと手で崩したブルーチーズを加え、味を見ながらドレッシングを加えてあえる。
3. 皿に盛り、くるみを散らし、レモンの皮をすりおろす。



塩味と甘みがベストマッチ

### ブルーチーズの一口パイ

#### 材 料

ブルーチーズ、オレンジマーマレード…各適量(同量)

板チョコ、冷凍パイシート、塗り卵…各適量

#### 作り方

1. パイシートは正方形になるようにカットし、室温に戻す。麺棒で一回り大きく伸ばす。
2. 1.にブルーチーズ、オレンジマーマレード、チョコの順にのせ、三角形になるように折る。
3. あわせた2辺をフォークで押さえてあとをつけ、オープンシートかアルミホイルに並べる。
4. 表面に溶き卵を塗り、220℃に予熱したオーブンで10分焼く。



肉料理にも使えるソース

### 鮭のソテー ブルーチーズソース

#### 材 料

鮭、塩、こしょう、薄力粉、バター…各適量

ブルーチーズソース(2人分)【ブルーチーズ 30g、オリーブ油 大さじ1/2、にんにく(みじん切り) 1/4片、マッシュルーム(薄切り) 2個、白ワイン 大さじ2、生クリーム 大さじ2、塩・黒こしょう 各適量】

#### 作り方

1. ソースを作る。オリーブ油でにんにくが軽く色づくまで炒め、マッシュルームを加える。白ワインを加え、火を強めてアルコールを飛ばす。生クリームを加えてひと煮立ちさせたらブルーチーズを加えてよく混ぜる。味をみて塩を足し、黒こしょうを挽く。
2. 鮭に塩・こしょうをし、水分を除いて薄力粉をまぶす。フライパンにバターを溶かし、鮭をソテーする。皿に盛って1.をかける。



#### ブルーチーズの 簡単アレンジ

砕いたブルーチーズに酒粕やみりんを加えてよく練ります。密閉保存容器で冷蔵庫保存。日本酒のおともに。

#### ブルーチーズの 上手な保存方法

青カビは光に弱いので、全体をアルミホイルで包んで上からラップし、ジッパー付きの保存袋で冷蔵庫に。にじみ出たホエイはペーパータオルで拭き取って。

日本チーズへの期待メッセージ

日本のチーズは、

可能性にあふれている



マロリー・レイン Malory Lane

日本のナチュラルチーズの生産量は、世界から見れば本場にわずかです。でも、その質の高さと意外性に熱い視線が集まっていることは、ご存じでしょうか。日本のチーズを英語で世界に発信し続けているマロリー・レインさんにうかがいました。

アメリカ合衆国  
バージニア州

2019年7月、ACSカンファレンス会場  
(バージニア州リッチモンド)にて



試食コーナーは大変な賑わいでした

日本・神楽坂の「フロマージュ・リアルパージュ」でも働いた経験を持つチーズ通のアメリカ人。これまでに世界6カ国に住み、60カ国を旅し、英語、日本語、仏語の3国語を話す。チーズに興味を持ってからブログとインスタグラムで「The Geography of Cheese」プロジェクトを立ち上げ、世界のチーズ情報を発信。近年はとくに日本産ナチュラルチーズを世界で紹介するイベントを企画するほか、2019年に日本のチーズだけでなく背景にある日本文化も含めて伝えたいと輸出会社Japan Cheese Co.を設立。現在はオランダ・アムステルダム在住。

### アメリカで、衝撃の試食会

**Q** アメリカで、日本チーズを紹介するイベントを開催したそうですね。  
**A** はい、2018年と2019年に1回ずつ開催しました。American Cheese Society (ACS) といって日本のチーズプロフェッショナル協会(C. P. A.)のような、チーズ関係者やチーズを日々扱うレストラン関係者、あるいは市場リサーチなどをする人々で構成されている民間団体が、1年に一度、カンファレンスを開きます。世界からチーズ関係者が2000人ほど集まるこの機会に、日本のチーズをぜひ紹介したいと思って、その近くの会場でイベントを開催しました。  
**Q** それ以上の写真ですね。反響はいかがでしたか。  
**A** ここに集うのは、各国を代表するようなチーズのジャーナリストや科学者、それに実力者として知られる造り手や売り手たちです。そ

の彼らがまず驚いたのは「日本でチーズをつくっているのか?」。そして口にして「チーズの歴史がない国で、これほど良質で美味しいチーズがつくられていたなんて」と。やってよかったと思いましたね。

**Q** 具体的にはどんな点が響いた?  
**A** たとえば、セミハードタイプやブルーなどは本家のフランスに負けないレベルの高品質であること。また比較的フレッシュなものには桜やゆず、笹といった日本らしい風味が程よく加味されていたり、日本酒で知られている「酵母」を使ったりなど、技術も独創性も、本質から認められているという手ごたえがありました。

日本のチーズはそもそも仕上がりが美しいうえに、味わいが繊細です。アメリカでも近年はアルティザン(手造り職人)によるチーズが人気なので、日本のチーズもぜひ、この市場に参戦してほしいと思っています。

### 世界が関心を寄せています

**Q** SNSでも紹介していますね。  
**A** 私はオーストラリアとイスラエルの山羊農場で働いたことがありますが。朝4時に起きて山羊たちの世話をし、乳を搾りチーズをつくる。その日々で「チーズって、ただ

### 私の考えたペアリング

「和食とチーズのペアリングを発見したい人、多いですよ。」



熟柿の「和カプレーゼサラダ」



フロマージュ・デュ・テロワール(東京)の「ラ・ビケット」と「ル・グロ・ブション」

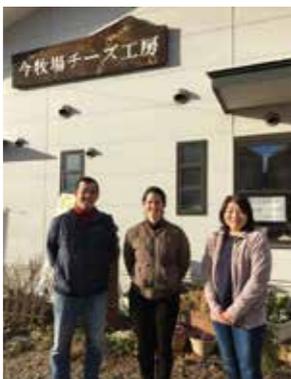


チーズ工房タカラ(北海道)の「マルタ」と野菜たちのペアリング。ここはとろけないチーズがいい。

### 日本のチーズ工房巡り

造り手にお会いすると質問が止まりません。「あとは九州の工房に行くのが目の下の目標です。」

栃木県の「今牧場」では、久々に山羊に会えてうれしかったです。



千葉県の「チーズ工房IKAGAWA」のご家族と。これまでに二度訪ねました。



の食べ物じゃない。牧草、そして動物と人と微生物の協力があってできる特別なものだ」と俄然、チーズというものに興味を持ちました。でも、来日した2016年当時、「JAPAN CHEESE」と検索しても英語で出てくる情報はほとんどありませんでした。それでチーズショップを探して食べてみたら、とてもおいしいじゃないですか。もつたいない。だったら私が発信しようと思つて北海道、千葉、長野、広島とチーズ工房を訪ねるようになって、これまで20近く訪ねました。  
**Q** 英語で発信した手ごたえは?  
**A** 世界のほとんどの人が、チーズはヨーロッパこそ本場、と思つていますが。ですから、日本でつくっているという意外性と日本の食文化に対するあこがれから「ぜひ、食べてみたい」とみんなとても強く関心を寄せてきます。

### 技術力+日本文化がカギ

**Q** マロリーさんが、日本チーズを世界に推薦する理由を教えてください。  
**A** チーズの歴史がほとんどなかったはずの日本が、いま、国際コンクールで上位に入賞するまでになっています。これはここ10年で世界中から称賛を浴びるようになった日

本ウイスキーの現象に似ています。歴史は浅いけれど、モノづくりの技術や感性が素晴らしい。そして日本には独特の食文化と歴史があります。この融合に未知数の可能性を感じてわくわくするのです。  
**Q** マロリーさんが考えるチーズと合いそうな日本文化とは?  
**A** 日本のお酒は有名だから、日本酒や梅酒などでウォッシュするといいと思います。みそなどの発酵食品は慣れていない人にはハードルが高いかも。あと、アメリカでは日本食品とのペアリングが流行っています。ふりかけ、梅干しや白ごま、tamari(つまりじょうゆ)もチーズと合わせたりしていますよ。  
**Q** これからの予定を教えてください。  
**A** 2020年3月にカリフォルニアのレストランで開催した試食会を、世界のあちこちでもやるつもりでしたがコロナで中止になりました。10月には海外から専門家やジャーナリストを呼んで日本のチーズツアーもする予定でした。輸出事業も今は足踏みです。でも世の中が落ち着いたら、改めてこういった企画を進められるように今は情報発信に力を入れるとき。日本のチーズは素晴らしいですから、ぜひ、世界に発信したいですね。

**箱根牧場** [北海道]  
<http://hakonebokujo.com/>  
 1998年設立 取締役部長/勝俣 憲幸  
 22年前、国内初で取り組んだ水牛のモッツアレラ。繁殖・飼育・搾乳と最初は失敗ばかり繰り返し、今ようやく認められる商品ができてきました。本場のモッツアレラを日本中に知ってもらうことが夢です。  
**\\オススメ\\**  
 モッツアレラ・ディ・ブッフアラ



**長沼あいす 酪乳品工房** [北海道]  
<http://icenoie.info/>  
 2001年設立 工場長/山内 敏史  
 現在はフレッシュタイプのチーズを中心に製造しております。今年からラクレットの製造も開始いたしました。今後も改良を重ね、美味しいチーズを通してお客様を喜ばせたいです。  
**\\オススメ\\**  
 カチョカバロ チッコロ



フレッシュ ウォッシュ

**旭川あらかわ牧場チーズ工房** [北海道]  
 フェイスブック有り  
 2013年設立 業務執行社員/荒川 求  
 和酒好きの義父の為に作った和風のチーズ「和乾酪」を日本はもとより世界中多くの焼酎、日本酒好きの方に楽しんでいただく、また、世界中からこれを目的に訪れるような存在にしたいと思っています。  
**\\オススメ\\**  
 和乾酪



ハード・セミハード その他

**富良野藤井牧場チーズ工房** [北海道]  
<http://fujii-bokujo.com/>  
 2011年設立 従業員/藤井 裕子  
 くせが強いけど一度食べたらやみつきになるようなチーズと、日本人の嗜好に合う和テイストのチーズ、両面で開発してたくさんの人にチーズに親んでもらいたい。  
**\\オススメ\\**  
 さいしょはゴンダチーズ



フレッシュ ハード・セミハード その他

**ASUKAのチーズ工房** [北海道]  
<https://asuka-cheese.com/>  
 2009年設立 代表/北川 飛鳥  
 日本全国でチーズ工房が増えるなか、当工房としては消費者目線で、これまで個人の工房が作るチーズを食べたことがなかった人に、手に取ってもらえるような親しみやすいチーズづくりを目指しています。  
**\\オススメ\\**  
 秘密のチーズ



フレッシュ ハード・セミハード 自カビ

**北海道岩見沢農業高等学校 食品科学科** [北海道]  
<http://www.iwamizawanougyou.hokkaido-c.ed.jp/>  
 2001年設立  
 生徒に、農畜産物の生産学習、食品の加工、貯蔵、品質管理、衛生に関する知識と技術を習得させ、微生物の活用や食品科学の基礎を理解させるとともに、食品関連産業技術者としての能力と態度を育成する。  
**\\オススメ\\**  
 フィバスの紅碧



ハード・セミハード 自カビ

**八雲チーズ工房** [北海道]  
<https://yakumo-cheese.shop-pro.jp/>  
 1995年設立 製造責任者/高橋 静  
 北海道八雲町の豊かな自然の恵みがたっぷり詰まったミルクを使ってチーズをつくっています。これからも一つ一つ丁寧に作り続けていくことで、八雲町の魅力をより多くの方々に伝えていきたいです。  
**\\オススメ\\**  
 ミルクボール(モッツアレラ)



フレッシュ ハード・セミハード 自カビ

**川瀬チーズ工房** [北海道]  
 フェイスブック有り  
 2017年設立 店長/川瀬 昭人  
 普段の家庭の食卓でも、国産ナチュラルチーズも食べる機会が多くなるように、品質と生産性の向上に努力していきたいです。  
**\\オススメ\\**  
 長万部ウォッシュ



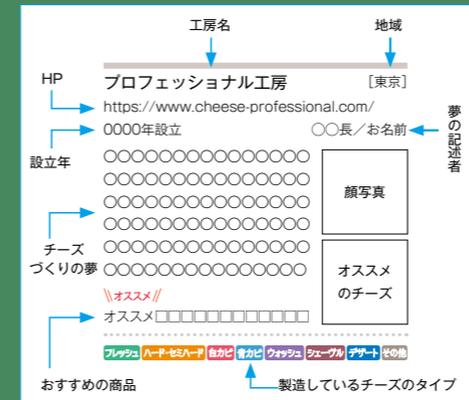
フレッシュ ハード・セミハード ウォッシュ



特集II 全国チーズ工房アンケート

日本のナチュラルチーズづくりには夢がある

[リストの見方]



2020年現在、日本には約300あまりのナチュラルチーズ工房があります。製造者一人の個人経営から大手乳業会社の工場まで、その形態は千差万別です。同様に、毎日、搾りたてのミルクをチーズに仕上げていくクラフトマンたちの夢もまた、さまざま。全国にアンケートを送り、戻ってきた声をご紹介します。風土、動物の温かさ、つくる人、そして食べる人の笑顔まで見えてきます。

※掲載している情報は、2020年6月現在のものです。

北海道地方

**ニセコ高橋牧場** [北海道]  
<https://niseko-takahashi.jp/>  
 2016年設立 工場長/遠藤 威  
 小さな微生物を活用し、大きな力を作り出し、皆さんに喜んでもらえるようなチーズをつくりたいです。そのために、原料や道具の本質を見極め昨日、今日、明日と同じチーズをつくれるようになりたい。  
**\\オススメ\\**  
 モッツアレラチーズ



フレッシュ ハード・セミハード

**ニセコチーズ工房** [北海道]  
<https://www.niseko-cheese.co.jp/>  
 2005年設立 取締役/近藤 裕志  
 たくさんの人に食べてもらい、たくさんの人を笑顔にしたい。ただそれだけ。  
**\\オススメ\\**  
 二世古ミモレット



フレッシュ ハード・セミハード 自カビ 自カビ ウォッシュ シューヴル デザート

**トワ・ヴェール** [北海道]  
<https://toitvert.shop/>  
 1993年設立 センター長/中原 弘信  
 トワ・ヴェールの基本理念「ものづくりは、人づくり」「つくる喜び、売る喜び、買う喜び」の実現を目指します。スタッフ全員の成長とお客様の喜びを信じて、黒松内町のチーズを全国に発信していきます。  
**\\オススメ\\**  
 くるまつないブルーチーズ



フレッシュ ハード・セミハード 自カビ 自カビ

**Ange de Fromage** [北海道]  
<http://ange-seiko.com/fromage/>  
 2011年設立 工房長/三浦 豊史  
 黒松内の清らかな大自然のもとで育まれた山羊や牛の厳選されたしぼりたての良質なミルクを原料に、丁寧にチーズを仕上げていきます。北海道の香りを皆様の食卓にお届けいたします。  
**\\オススメ\\**  
 ビノ・ノワール

**ファットリアビオ北海道** [北海道]  
<https://fattoriabio.jp/>  
 2013年設立 チーズマスター/Giovanni Graziano  
 イタリアのチーズ製造技術と、日本のものづくりに対する真面目さと勤勉さを掛け合わせて、最高に美味しいチーズをつくっていきたい。  
**\\オススメ\\**  
 イタリア職人がつくるカチョカヴァロ



フレッシュ ハード・セミハード 自カビ

**チーズ工房タカラ** [北海道]  
 フェイスブック有り  
 2009年設立 代表/齊藤 愛三  
 世界平和  
**\\オススメ\\**  
 タカラのタカラ



フレッシュ ハード・セミハード その他



北海道地方

ノースプレーンファーム [北海道]

https://northplainfarm.co.jp/  
1991年設立  
美味しいチーズをつくってたくさんの方の笑顔が見たい。



\\オススメ\\  
ゴータチーズ

フレッシュ ハード・セミハード

しあわせチーズ工房 [北海道]

https://www.shiawasecheese.com/  
2013年設立 代表/本間 幸雄  
100年後にも残るような、足寄町の乳製品文化を作っていきたい。



\\オススメ\\  
幸(さち)

ハード・セミハード ウォッシュ その他

チーズ工房NEEDS [北海道]

https://needs-kashiyuni.com/  
2003年設立 工場長/磯部 公児  
「いつものテーブルにチーズを」。これこそが我々のチーズづくりに対する「目標」「願い」「夢」です。子どもから大人まで、食べる人を選ばない、そんなチーズで日々の食卓を応援します。



\\オススメ\\  
大地のほっぺ

フレッシュ ハード・セミハード その他

チーズ工房白糠酪恵舎 [北海道]

http://rakukeisya.jp/  
2001年設立 代表/井ノ口 和良  
地域に豊かな乳文化が根付くこと。牛と人との関係性が改善されること。酪恵舎で働くものと酪恵舎につながるものがみな幸福になること。



\\オススメ\\  
テネレッコ・シラリカ

フレッシュ ハード・セミハード ウォッシュ その他

富田ファーム [北海道]

https://www.tomita-farm.jp/  
2002年設立 工場長/小林 仁  
化学肥料を使用しない有機循環酪農により、こだわりの感じられる生乳に恵まれている。つくるからには、ワールドチーズコンテストでスーパーゴールドをめざし、世界4大ブルーとして広めたい。



\\オススメ\\  
ジャパンブルーおこっぺ

フレッシュ ハード・セミハード 青カビ ウォッシュ

足寄町農業協同組合 あしよろチーズ工房 [北海道]

https://www.jaasyoro.jp/  
2014年設立 佐々木 司  
食べてくれるお客様が笑顔になり幸せな気持ちになってもらえるチーズをつくること。また、地元酪農家さんの生乳の質の高さをアピールしたい。



\\オススメ\\  
熟モツアレラ「ころ」

フレッシュ ハード・セミハード 白カビ その他

十勝野フロマージュ [北海道]

https://www.t-fromages.com/  
2000年設立 取締役会長/赤部 紀夫  
ブルーチーズを製造したくて、平成19年に計画を立てましたが、なかなかそのスペースを確保できずに断念していました。しかし、それが2020年秋にはいよいよ販売できるまでに。一つの夢が実現しそうです。



\\オススメ\\  
おいしいカマンベール

フレッシュ ハード・セミハード 白カビ 青カビ ウォッシュ

厚岸チーズ工房なんくる [北海道]

Instagram有り  
2000年設立 石沢 由紀子  
牛は自由に草地を歩き、草を食べ、牛乳に変えてくれます。牛から出たものは堆肥となり牧草の栄養になります。牛と環境と人に嬉しい、持続可能な放牧酪農の魅力がたくさんの人に伝わりますように。



\\オススメ\\  
霞(かすみ)

フレッシュ ハード・セミハード

共働学舎 新得農場 [北海道]

https://kyodogakusha.org/  
1985年設立 製造チーフ/水谷 昌子  
微生物と共生する平和で豊かな社会を作る。



\\オススメ\\  
さくら

フレッシュ ハード・セミハード 白カビ ウォッシュ シューヴル その他

十勝品質事業協同組合 [北海道]

https://tokachipride.theshop.jp/  
2015年設立 熟成士/柳平 孝二  
「十勝ラクレット モールウォッシュ」はまだ産声を上げたばかり。これからの時間の積み重ねの中でこのチーズがゆっくりと地域の人々の暮らしに溶け込み親しまれてくれればと願っています。



\\オススメ\\  
十勝ラクレット モールウォッシュ

ハード・セミハード

きた牛舎 [北海道]

http://kitagyusya.com/  
2009年設立 代表取締役/島 英明  
ふるさとの原風景、乳あふれる豊かな農村が子孫の代へ引き継がれていくための象徴として、チーズ製造を永續させたいと思っています。

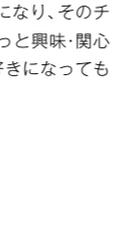


\\オススメ\\  
牧場のラクレット

フレッシュ ハード・セミハード ウォッシュ デザート

チーズ工房アドナイ [北海道]

https://www.adonai.jp/  
1996年設立 堤田 ひかる  
国産のチーズが今よりもっと身近になり、そのチーズがつくれる背景や地域にもっと興味・関心を持ってもらい、より一層風土を好きになってもらいたい。



\\オススメ\\  
フロマージュ・ド・エール

フレッシュ ハード・セミハード 白カビ 青カビ ウォッシュ

花畑牧場 [北海道]

http://hanabatakebokujo.com/  
1994年設立  
北海道十勝産の牛乳を使って、世界に通用する最高のチーズづくりを目指します。おいしいものを食べて皆が笑顔になれる、それは「しあわせを造る」こと。それを一つの目標として酪農の原点にこだわったチーズをつくり続けたい。



\\オススメ\\  
モツアレラ

フレッシュ ハード・セミハード 白カビ

おおともチーズ工房 [北海道]

https://www.otomo-cheese.com/  
1999年設立 代表取締役/大友 孝一  
地元根差し、地元の子もたちが、将来なりたい職業になってくれればうれしいです。



\\オススメ\\  
レクタン

ハード・セミハード 白カビ

ハッピーネスデーリィ [北海道]

http://happiness-dairy.com/  
1998年設立 取締役/嶋木 正一  
新生池田ワイン城レストランのメニューに使用されます。楽しんでください。



\\オススメ\\  
森のカムイ

ハード・セミハード

高木牧場チーズ工房 シロベル [北海道]

フェイスブック有り  
2011年設立 代表/高木 頼子  
小さな町の工房ですので、町民の方にチーズを身近に感じてもらえるようなことが出来れば良いなと思っています。



\\オススメ\\  
モツアレラ

フレッシュ ハード・セミハード

べこちちFACTORY [北海道]

フェイスブック有り  
2011年設立  
留萌管内初のチーズ工房として、酪農が盛んな天塩町を多くの人に知ってもらうと同時に、地元の牛乳を地元の人に楽しんでもらうためにオープン。塩分控えめのチーズをつくっています。



\\オススメ\\  
さけるチーズ

フレッシュ ハード・セミハード 白カビ

パインランドデーリィ [北海道]

https://www.pineland-farm.com/  
2010年設立 主任/佐藤 愛弓  
カマンベールやカチョカパロなど、新しいチーズづくりも挑戦してみたいです。チーズづくりをとおしておこっぺ町や牛、北海道を身近に感じてもらえるよう、人との縁を大事にして商品を届けていきたいです。

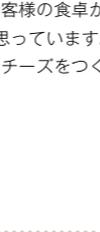


\\オススメ\\  
おやつたよ。こどもツアレラ

フレッシュ ハード・セミハード

さらべつチーズ工房 [北海道]

ホームページ無し  
2005年設立 取締役/野矢 亜矢  
村の牛乳でつくるこのチーズで、お客様の食卓が少しでも華やかになるといいなと思っています。いまの品質を維持しながら、末永くチーズをつくらせていただければ幸いです。



\\オススメ\\  
酪佳

フレッシュ ハード・セミハード 青カビ ウォッシュ

長坂牧場チーズ工房 [北海道]

http://nagasaka-cheese.com/  
2016年設立 代表/長坂 浩行  
チーズづくりは消費者との交流のツールとしても役立っています。交流を通してより質の高いチーズづくりを目指していき、海外でどのような評価を受けるのか知りたく思います。



\\オススメ\\  
このみ

フレッシュ ハード・セミハード ウォッシュ

ハートンツリーチーズ工房 [北海道]

https://heartntree.jimdo.com/  
2013年設立 代表取締役/服部 佐知子  
牛乳の味は、各農家さんでエサや環境が違うので全然違います。そんな鶴居村のいろいろな農家さんのオリジナルチーズとうちの自慢のチーズと一緒にイベントに参加することで酪農に更なる楽しみを。



\\オススメ\\  
ハートの白カビチーズ

フレッシュ 白カビ

香林農園 [北海道]

ホームページ無し  
1996年設立  
牧歌的生活の継承



\\オススメ\\  
カバラ

フレッシュ ハード・セミハード ウォッシュ シューヴル



関東地方  
Kanto

八丈島

**フロマージュ・デュ・テロワール** [東京都]  
<https://www.fromagesduterroir.jp/>  
 2014年設立 代表/鶴見 和子

フランスの乳製品専門学校で学んできたチーズ製造の知識を、日本の方たちに伝えたい。そのために、現在私塾の形で製造講座を開いているが、いずれはフランスのような乳製品専門学校を作りたい。



\\オススメ//  
フロマージュ・ドーム

フレッシュ ハード・セミハード 白カビ ウォッシュ シェーヴル デザート その他

**本郷チーズ工房オヒアス** [東京都]  
 ホームページ無し  
 2020年設立 大塚 広行

マンションが隣接する都会の酪農家として風景を守りつつ、その牛乳からこんなにおいしいナチュラルチーズができるんだと酪農家の魅力を伝えたい。小規模酪農家の手助けになるようなこともしたい。



\\オススメ//  
ホワイトチーズ

フレッシュ 白カビ デザート

**GOOD CHEESE GOOD PIZZA** [東京都]  
 インスタグラム有り  
 2018年設立 チーズクラフトマン/貞光 信哉

毎日来店して下さるお客様に良い状態のチーズを提供し続けながら、小売、卸売、EC、多店舗展開、熟成チーズなど事業拡大し、個人的には将来独立して、その土地らしさのあるチーズづくりがしたい。



\\オススメ//  
モッツアレラ ノディーニ

フレッシュ

**牧歌** [神奈川県]  
 フェイスブック有り  
 2005年設立 河内 賢一

牛・羊のいる生活の中で、自分の食べたいチーズ、つくりたいチーズを家族や仲間と楽しみ、それを地域に広げていきたい。

\\オススメ//  
Prince

ハード・セミハード

**CHEESE STAND** [東京都]  
<https://cheese-stand.com/>  
 2012年設立 代表取締役兼チーズ職人/藤川 真至

「街に出来たてのチーズを」という新しい価値を提供するべく、チーズづくり、レシピやチーズづくり体験を提供。今後は日本のチーズ工房、販売者、酪農家の皆とともに日本のチーズを盛り上げたいです。



\\オススメ//  
出来立てリコッタ

フレッシュ

**エンケルとハレ** [東京都]  
<https://enkeltohare.stores.jp/>  
 2020年設立 代表取締役/魚谷 孝之

八丈島で挑戦している酪農にハブ機能を持たせた『離島酪農』を確立させて、11ある東京の島々でシンボリックとなるチーズや食肉加工品を作っていく。



\\オススメ//  
めならべ(モッツアレラチーズ)

フレッシュ

関東地方

**チーズ工房那須の森** [栃木県]  
<https://nasunomori.jp/>  
 2008年設立 チーズ製造担当/安田 翔吾

チーズを食べる時間は特別なものと感じます。一人でじっくり味わう。誰かと食べたい。贈る。チーズをつくりお届けすることで、美味しいから生まれる幸せな時間・素敵なシーンを届けたいです。



\\オススメ//  
フリード・那須

フレッシュ ハード・セミハード 白カビ ウォッシュ

**あまたにチーズ工房** [栃木県]  
<https://www.sumishiro.com/>  
 2004年設立 代表取締役/天谷 聡

チーズを食べた時に、牧場の風景やつくり手の姿を感じてもらえるチーズをつくり続けたいです。



\\オススメ//  
さけるチーズ たまり漬け

フレッシュ 白カビ

東北地方  
Tohoku



東北地方

**会津中央乳業** [福島県]  
<http://aizumilk.com/>  
 2015年設立 営業部リーダー/二瓶 孝文

「食べたら会津へ行きたくなる」ような会津の自然をまるごと凝縮したチーズづくりに挑戦し続けています！



\\オススメ//  
会津のべこの乳発熟してよいよいチーズ

フレッシュ ハード・セミハード

**葛巻町畜産開発公社・くずまき高原牧場** [岩手県]  
<http://kuzumaki.jp/>  
 2004年設立 チーズハウスくずまき工場長/打田内 茂

気候、風土に合った美味しいチーズづくりはもちろんのこと、全国のチーズ生産者の方々と交流を深め、日本のチーズを盛り上げていきたい。



\\オススメ//  
ほたる(さけるチーズ)

フレッシュ ハード・セミハード

**秩父やまなみチーズ工房** [埼玉県]  
<https://chichibu-cheese.shop-pro.jp/>  
 2018年設立 代表/高沢 徹

秩父の人や自然が産み出した豊かな恵みを生かしたナチュラルチーズを製造することを目指しています。チーズづくりを通じて秩父の豊かな食文化、食の循環の一端を担える存在になりたいです。



\\オススメ//  
ルビー

フレッシュ ハード・セミハード 白カビ ウォッシュ デザート その他

**山野畑山地酪農牛乳 milk port NAO** [岩手県]  
<http://yamachi.jp/>  
 2017年設立 工場長/吉塚 雄志

大自然をそのまま活用した「山地酪農法」から生まれた生乳を使用してチーズをつくることで、「山地酪農」を全国へ、そして世界へ発信したい。また、世界にも認められるチーズをつくりたい。



\\オススメ//  
白仙(ダブルクリーム)

フレッシュ





中部地方  
Chubu

ヤスタヨーグルト [新潟県]

http://yasuda-yogurt.co.jp/  
2014年設立 チーズ製造担当/遠藤 あづみ

酪農家9名から始まったヨーグルト工場はいつしか発酵食品総合メーカーを目指し2014年よりチーズ製造を始めました。これからも地域の皆様に親しんでいたげるチーズをつくっていききたいです。



\\オススメ//  
Burrata(ブッラータ)

フレッシュ

河口湖チーズ工房 [山梨県]

https://www.kawaguchiko-cheese.com/  
2016年設立 代表/宮内 理

若い酪農家の人達に、飲用だけでなく、チーズやヨーグルトをつくることによって、酪農の夢を広げてもらいたい。



\\オススメ//  
フレッシュゴーダ

フレッシュ ハード・セミハード ウォッシュ

ボスケソ・チーズラボ [長野県]

https://bosqueso.official.ec/  
2016年設立 是本 健介

将来的に羊の放牧酪農を考えている。羊を含めた乳を生み出す家畜の力を借りて地域の里山の保全を行い、癒しの空間を作り出したい。その結果として、チーズを含めた食と景観で観光客を呼び込みたい。



\\オススメ//  
MIMAKI

フレッシュ ハード・セミハード 白カビ ウォッシュ シェーブル その他

新利根チーズ工房 [茨城県]

フェイスブック有り  
2017年設立 代表(製造販売)/西山 厚志

ただの三十路男が、情熱だけでチーズ工房を立ち上げて、未永くチーズをつくり続けることができるってこと。そして、極小のチーズ工房でも高みを目指せるってことを証明すること。



\\オススメ//  
勝馬蹄

フレッシュ ハード・セミハード ウォッシュ その他

関東地方

チーズ工房IKAGAWA [千葉県]

https://www.cheese-ikagawafarm.com/  
2008年設立 代表/五十川 充博

チーズづくりを通して、牧草地、牛、チーズ、人が幸せになること。日本の自然の豊かさをお客様が感じられるチーズをつくること。



\\オススメ//  
ペルクケーゼ

フレッシュ ハード・セミハード

アトリエ・ド・フロマージュ [長野県]

https://www.a-fromage.co.jp/  
1982年設立 チーズ工房・チーフ/塩川 和史

チーズを食べようと思った時に最初に手に取るのが国産ナチュラルチーズであってほしい。そうなるようにしていきたい。



\\オススメ//  
ブルーチーズ

フレッシュ ハード・セミハード 白カビ 青カビ ウォッシュ

水戸市農業公社 森のシェーブル館 [茨城県]

http://chevre-kan.com/  
1991年設立 技師/小川 真二

森のシェーブル館がある水戸市や水戸市森林公園の魅力度アップに貢献できるよう、チーズの美味しさを追求していきたい。



\\オススメ//  
モッツアレラ

フレッシュ ハード・セミハード 白カビ シェーブル その他

よじゅえもんのチーズ工房 [千葉県]

http://milkfairy2525.blog115.fc2.com/  
2010年設立 代表/関 博

時が流れても地域の人々やお客様に愛される、飽きの来ないシンプルな味のチーズで、多くの人を笑顔にしていきたいです。一生の生きがいなので、これからはチーズの種類を増やしていきたいです。



\\オススメ//  
カチョカパロチーズ

フレッシュ ハード・セミハード

ひるがのアフィネ [岐阜県]

ホームページ無し  
2013年設立 工場長/和田 嘉人

チーズづくりを通して、ひるがの高原のおいしいミルクの味と地域交流に繋げていきたい。

\\オススメ//  
長良川ブルー

フレッシュ 白カビ 青カビ

ガルシア [静岡県]

ホームページ無し  
2008年設立 代表取締役/ジャン・ガルシア

チーズづくりだけでなく、酪農家として多くの乳製品を作りたい。



\\オススメ//  
ケソプレスコ

フレッシュ ハード・セミハード 白カビ 青カビ

雪印メグミルク [山梨県]

ミルクサイエンス研究所 チーズ研究所 小瀬沢チーズ工房  
2003年設立 チーズ製造担当、研究員/宮本 彩加

チーズで幸せを作ることが私の夢です! おいしい・楽しい・安全で皆さまに愛されるようなチーズを目指し、ミルクにこだわったおいしさの研究をしています。ワクワクするようなチーズを創り、幸せをお届けしたいです。



\\オススメ// プルー

ハード・セミハード 白カビ 青カビ

永井農場 [長野県]

https://nagaifarm.co.jp/  
2013年設立 乳製品加工/磯部 菜南子

フレッシュモッツアレラはミルクの美味しさがダイレクトに感じられ、醤油や味噌にもよく合うので、皆様の食卓に日常的にのぼるようなチーズ造りをするのが夢であり、目標です。



\\オススメ//  
フレッシュモッツアレラ

フレッシュ

高秀牧場チーズ工房 [千葉県]

https://www.takahide-dairyfarm.com/  
2012年設立 チーズ職人/大倉 典之

チーズをつくって「食卓」を笑顔にしたい。チーズをつくって「酪農」を発展させたい。チーズをつくって「地域」を元気にしたい。工房のある「いすみ」に生かされているので、少しずつ恩返ししていきたい。



\\オススメ//  
草原の青空

フレッシュ ハード・セミハード 白カビ 青カビ チーズト

ヤギチーズ専門店 Y&Co. [富山県]

http://www.y-kosan.com/  
2014年設立 マネージャー/吉田 朋美

チーズを手にとってくださる皆さんの生活を豊かに彩ることで。ヤギチーズだから叶えられる美味しいはもちろん、安心安全で健康に良いものを、そして、季節を感じて頂けるチーズを届けたい。



\\オススメ//  
ラ・カブラ

フレッシュ ハード・セミハード シェーブル

チーズ工房 HAKU [静岡県]

インスタグラム有り  
2018年設立 店長/鈴木 淑子

地元の生乳と食材を使い、地元のオリジナルチーズをもっとつくりたいと思います。また、特別な日だけでなく、日常の食事の一品として普段使いができる気軽に立ち寄れるチーズ工房を作りたいです。



\\オススメ//  
モッツアレラチーズ

フレッシュ ハード・セミハード 白カビ

うしづまチーズ工場 [静岡県]

http://ushizumacheese.com/  
2017年設立 代表/松下 正明

お客様に良いものを届けたい。いつの日か最高のモノが出来てまだ見ぬそのチーズと出会えた時、どんな状況でも自分はそのチーズの為に作り続けてきたと感じられる時がきたら幸せだろうと夢をみている。



\\オススメ//  
蒼~Sou~ 静岡ブルーチーズ

フレッシュ 白カビ 青カビ シェーブル

開田高原アイスクリーム工房 [長野県]

https://www.hif.jp/  
2002年設立 代表取締役/斉藤 信博

地場産の乳酸菌や酵母を使い、その土地の特長が感じられるオンリーワン商品をつくりたい。



\\オススメ//  
開田高原カマンベールチーズ

フレッシュ ハード・セミハード 白カビ



チーズ工房【千】sen [千葉県]

https://fromage-sen.com/  
2014年設立 代表/柴田 千代

チーズを通して日本文化を表現し、日本の風土のかおるチーズをつくり世界に届けたいです。



\\オススメ//  
うぶすな

フレッシュ その他

九州・沖縄地方

オーム乳業 [福岡県]
http://www.omubrand.co.jp/
1980年設立 代表取締役社長/伊與田 良一
地元の生乳(九州産)を使い、付加価値のあるチーズをつくっていききたい。そして使用して下さるユーザー様(パティスリー、レストラン他)やその先のお客様に、価値を伝えていきたいと思っています。



\\オススメ\\
フロマーージュ・ブラン

フレッシュ

\\オススメ\\
カマンベールチーズ

フレッシュ ハード・セミハード 白カビ

ミルン牧場 [佐賀県]
http://www.milne-farm.jp/
1998年設立
日本でのチーズの消費は非日常、ハレの日がまだまだ多く感じられます。欧米圏のように日常の食卓に当たり前に並ぶような食文化を目指して、地元の食材とマッチングするチーズづくりにこつこつ取り組んでいます。



\\オススメ\\
薫背振(かおるせふり)

フレッシュ ハード・セミハード

\\オススメ\\
しらさぎ

フレッシュ その他

NakashimaFarm [佐賀県]
https://www.nakashima-farm.com/
2012年設立 代表取締役/中島 大貴
GRASS TO CHEESEの理念のもと地域資源を活用し、チーズや酪農で持続可能なものづくりを実現することで、個性豊かで世界に誇れる地域の手仕事、産業にしていきたいです。



\\オススメ\\
ブラウンチーズ

フレッシュ ハード・セミハード 白カビ デザート その他

チーズ工房 Fiore [長崎県]
http://satomurafarm.com/
2016年設立 取締役/里村 睦弓
牛と共に生活し、その恵みに感謝しながら製造しています。牛が幸せに暮らせる限り美味しいチーズが出来上がる。牛の「幸せ」を通してチーズの「美味しさ」、食べる「楽しさ」を伝えていきたいです。



\\オススメ\\
Fioreモッツアレラ

フレッシュ ハード・セミハード デザート



フレッシュ ハード・セミハード 白カビ

四国地方

チーズの灯 [徳島県]
ホームページ無し
2018年設立 代表/清水 亜希子
これから先もずっとチーズづくりを楽しみ、地域の皆様に喜んでいただける町のチーズ屋さんであり続けることです。



\\オススメ\\
しらさぎ

フレッシュ その他

IL RICOTTARO [岡山県]
https://ricottaro.exblog.jp/
2011年設立 代表/竹内 雄一郎
イタリアの農家で食べたような風味豊かで個性のあるリコッタ・チーズを作りたい。僕の感じた「おいしい!」を、出会った人が楽しみ、誰かの幸せの種になってくれたらとても嬉しい。



\\オススメ\\
リコッタ フレスカ

フレッシュ ハード・セミハード デザート その他

チーズ工房 乳いーずの物語。 [広島県]
https://www.nokitishop.jp/
2013年設立 農産事業部課長/國利 知史
地元の新鮮な生乳を使ってこの土地の風土が作り出す味をチーズで表現し、皆様にお召し上がりいただきたいと思ひます。酪農の歴史あるこの町をチーズの郷と呼んでいただけるようになるのが夢です。



\\オススメ\\
カチョカヴァロ

フレッシュ ハード・セミハード



九州・沖縄地方
Kyushu・Okinawa

近畿地方

湖華舞 古株牧場 [滋賀県]
http://kokabu.co.jp/
2008年設立 チーズ製造責任者/古株 つや子
酪農家の実家をベースにチーズ部門を立ち上げ、牛乳の生産から加工販売まで一貫して取り組めるすばらしさをより多くの方に共感してもらえるようプレザ農業・酪農業界を牽引する存在に成長したい。



\\オススメ\\
つやこフロマーージュ

フレッシュ ハード・セミハード 白カビ ヴォヤージュ シェーヴル その他

るり溪やぎ農園 [京都府]
http://ruri-yagi.com/
2005年設立 取締役/片岡 明宜
チーズづくりにとどまらず、関連会社の障がい者作業所の利用者さんと山羊の世話をしたり、米や野菜の栽培をしています。農業・酪農を通じて、地域にともに助け合っ生きていく場をつくりたい。



\\オススメ\\
フェルミエ

フレッシュ ハード・セミハード 白カビ シェーヴル

淡路島牛乳 匠工房 [兵庫県]
https://awajishima-milk.jp/
2019年設立 販売課課長/柏木 順二
淡路島牛乳ではこだわりの、新鮮で美味しい淡路の生乳を使ってチーズをつくっています。将来的には淡路島を代表する特産品となることを目指し、「淡路島といえばチーズの島」となるのが夢です。



\\オススメ\\
淡路島モッツアレラ

フレッシュ

六甲山牧場 チーズ工房 [兵庫県]
https://www.rokkosan.net/
1987年設立 チーズ製造担当/池田 陽一
理想は風土に合った酪農、風土に合ったチーズづくりですが、まずは地域に根差したチーズ造り、地元へ愛されるチーズづくりを目指したい。



\\オススメ\\
神戸チーズ

フレッシュ 白カビ

中国地方

福谷チーズ工房 [岡山県]
http://fukutanicheese.com/
2003年設立 代表/福光 昇
我が家は小さな工房ですが、チーズづくりの体験とか、地元の農業高校の生徒さんが独自の発想で考えたチーズづくりの研究施設として提供しています。若い人たちの夢をかなえてほしいです。

\\オススメ\\
カマンベール

フレッシュ ハード・セミハード 白カビ



中国地方
Chugoku

四国地方
Shikoku

近畿地方
Kinki

# 九州・沖縄地方 Kyushu · Okinawa



## 九州・沖縄地方

**まあじゅんのジャージー牧場** [沖縄県]  
<https://maajun.com/>  
 2005年設立 代表取締役/田中 英信

亜熱帯の島では困難と言われてきた酪農を石垣島で実践すること。持続可能なかたちで土作り、草作りから始めてジャージー牛を健康に育てているところをチーズなどの商品を通して見ていただきたい。

\\オススメ//  
モッツアレラ

フレッシュ



**加藤牧場** [宮崎県]  
<http://katomilk.com/>  
 2015年設立 加藤 教昭

霧島連山の広がる小林市の雄大な山の麓で、緑豊かな土地でのんびり暮らす牛たちから生まれるまじり気のない素材を生かし、だれからも愛され、美味しいと言ってもらえるチーズをつくるのが夢です。

\\オススメ//  
カマンベールチーズ

フレッシュ 自カビ



**山の未来舎** [熊本県]  
<https://www.yamanomilk.com/>  
 2013年設立 工房責任者/長野 麗

町の豆腐屋のように、フレッシュチーズをボウルを持って買いに来てもらえるような身近な存在のチーズ屋になりたいと思っています。

\\オススメ//  
Nipponia Blue 飯田丸

フレッシュ 自カビ



**シ・フォルマツジヨ** [熊本県]  
 ホームページ無し  
 2014年設立 代表/佐村 敏郎

日本の酪農に少しでもお役に立てれば幸いです。

\\オススメ//  
モッツアレラ

フレッシュ

**kotobuki cheese** [鹿児島県]  
<http://kotobukicheese.com/>  
 2018年設立

チーズづくりを通して、少しでも鹿児島を知って、興味を持っていただけたらと思います。

\\オススメ//  
カノヤウオッシュュ-芋焼酎熟成

フレッシュ ハード・セミハード 自カビ 自カビ ウォッシュ



**古今堂** [熊本県]  
<http://kokindou.com/>  
 2008年設立 常務取締役/鶴田 俊成

まだ12年目ですが、菓子材料としてのチーズの品質には定評をいただいております。この機にチーズ単体としても一定の評価を得、今計画中の菓子輸出とともに、世界に日本のチーズを発信する一端を担えればと思います。

\\オススメ//  
モッツアレラチーズ

フレッシュ

**フォルマジェリア・ベルラ・ディ・ラッテ** [熊本県]  
<https://www.forna-vesta.co.jp/>  
 2016年設立 工場長/栗山 智子

自社のチーズの良さを知ってもらうために、地元の人たちや他の工房の作り手との交流を深める場所をビザ屋に置き、新しいチーズづくりに挑戦していきたいです。

\\オススメ//  
ミル爆(モッツアレラチーズ)

フレッシュ



## 牧場、チーズ工房を訪ねてみよう!! でも、その前に...



### ●事前に、見学可能か確かめて

牧場やチーズ工房はどこでも見学を受け入れているわけではありません。動物たちの病気や食べ物製造の衛生面など、行政指導がとても厳しくなっています。また、仕事での視察か見聞を広めるためなのか、主旨や目的を伝えて、返事をもらってから出かけましょう。

### ●時間は守ろう

都市部と山間部などでは道路事情が違います。また、牧場やチーズ工房は早朝から夜遅くまで一定のリズムで仕事をしています。受け入れ可能な時間帯を確認して、早朝などの無理な時間帯は避け、道路事情など、余裕をもってスケジュールを組みましょう。

### ●服装も、気をつけて

長いスカート、サンダル履きは避けましょう。土が付きやすい一方で衛生管理は厳しい環境です。自分たちの履物で施設を汚すことのないように気をつけ、また、製造現場に入れていただく時は長い髪は束ねるようにしましょう。

### ●撮影前に、「いいですか?」と聞こう

写真および動画は、必ず撮影する前に許可を取りましょう。また、撮影したものをSNSやブログ、紙媒体などで公表することも、訪問先の許可を得るようにしましょう。また、撮影に夢中になって、ついうっかり立ち入り禁止区域に踏み込んだり、道具に触ったりしないように気をつけたいものです。

### ●見学には、お礼の気持ちを

見学させてもらったなら、必ずお礼の気持ちを表しましょう。一番のお礼は、そこでつくられた乳製品を購入したり、飲食することです。しかし、それができるかどうかはその工房によるので、見学の申し込みの時に確認しておくといいですね。

**それいゆふぁ〜むチーズ工房** [鹿児島県]  
<http://soleilsmile.com/>  
 2015年設立 勝島 玲奈

奄美大島では、山羊は古くから身近な存在です。それいゆふぁ〜むチーズ工房の山羊乳のチーズがきっかけとなり、実際にこのチーズが生まれた奄美大島まで足を運んでいただけましたら幸いです。

\\オススメ//  
山羊乳のゴーダチーズ

フレッシュ ハード・セミハード



**木村山羊牧場** [大分県]  
<https://yagi-kimura.com/>  
 2016年設立 代表/木村 喬子

おいしいミルクを出してくれるヤギ達に感謝し、ヤギ達と静かな生活を送りながら“おいしい”と言ってくれる人が1人でも増えるようにチーズを製造していきたいです。

\\オススメ//  
関ロールセーグル

フレッシュ ハード・セミハード 自カビ シェーブル



**マース** [熊本県]  
<https://mars-farma.jp/company/>  
 2013年設立 取締役/吉田 裕喜

生産者の顔が見える九州産の厳選素材を、熟練の製法で一品一品ていねいに仕上げています。ひと口食べて想いを通わせ、心がほっと温かくなる。暮らしの中に新たな幸福を生み出す自然に正直な味わいを、楽しんでいただきたいです。

\\オススメ//  
オレンジラクト(不知火)

フレッシュ ハード・セミハード 自カビ デザート



**宮古島チーズ工房** [沖縄県]  
<https://www.island-cheese.com/>  
 2018年設立 製造者/富田 常子

宮古島はヤギ食文化の島。ヤギミルクの島にもなればいいなと願っています。ヤギミルクの美味しさ、良さを、たくさんの方に知ってほしいなあと思います。

\\オススメ//  
カブラ

フレッシュ ハード・セミハード 自カビ シェーブル デザート



**由布院チーズ工房** [大分県]  
<https://www.yufuincheese.com/>  
 2001年設立

併設の「Café&Kitchen DAIJU」にて自家製チーズを使った料理を多くの方に堪能していただきたい。

\\オススメ//  
萌

フレッシュ ハード・セミハード 自カビ 自カビ ウォッシュ デザート その他



**らくのうマザーズ阿蘇ミルク牧場** [熊本県]  
<http://aso-milk.jp/>  
 2000年設立 支那人兼生産加工体験グループマネージャー/清水 龍成

母牛が仔牛に与えるべき栄養豊かなミルクをいただいているからこそ大切に、美味しく造ることが必須と思っています。土地、気候風土とミルクが創り出す「ミルク牧場のチーズ」を創り出したい。

\\オススメ//  
カチヨカヴァッロ

フレッシュ ハード・セミハード 自カビ



さまざまな角度からチーズを掘り下げ、楽しみながらチーズの理解を深める。

### スキルを磨こう

#### ●各種セミナー

チーズと飲み物や他の食材との相性研究をはじめ、世界のチーズの試食体験、チーズの製造体験など多角的にチーズを学びます。

#### ●C.P.A. 大学

チーズプロフェッショナル資格取得者を対象にしたレベルの高いセミナーです。チーズを科学的、文化的側面から捉えるなど、高度で多彩なチーズの世界を学ぶことができます。

#### ●品質評価/審査員育成プログラム

チーズの品質を的確に指摘できる人材を育成する日本で唯一のプログラムです。基本的な官能評価技術の習得など高度な技術が取得でき、審査員として客観的で公正な評価の仕方とその表現方法も学べます。

#### ●O.C.C. チーズ教育プログラム

フランス政府公認の教育機関Opus Caseus Conceptと提携した、日本唯一のチーズ教育のシステムです。このプログラムでは基礎的な授業、専門的な授業、そしてフランスでの実習を受講します。

#### ●チーズ講座開講準備セミナー

将来チーズ講座を開講する人やC.P.A. チーズ検定講座開催を目指している人のためのセミナーです。レクチャーの基本を学び、講座開講ノウハウも習得できます。

### 楽しもう!

#### ●イベント

日本のチーズを集めた最大規模の「日本のチーズ銘百選」を始め、世界各国のチーズ、各種異なる動物のミルクのチーズなど、さまざまなテーマでチーズを楽しむイベントを全国で開催しています。



#### ●チーズ工房見学ツアー

日本各地の代表的なチーズ工房を回るツアーを開催しています。ミルクからチーズになるまでの工程を現場で体感し、チーズづくりに真剣に取り組む生産者のお話を聞くことができます。



### チーズの仲間になろう

#### ●C.P.A. チーズ検定

チーズについて楽しく学んで受ける検定試験で、年2回実施しています。チーズを生活の中でより楽しみたいという方々が対象で、お子さんの合格者も増えています。合格すると「コムラード」の認定証をお渡ししています。

#### ●集まれ!コムラード

C.P.A. チーズ検定を通じてできた仲間たちのために開催しています。チーズを食べることに特化し、友だち同士でチーズのおいしさを語る親睦的要素のあるチーズイベントです。



### 業界への貢献活動、その他

#### ●官公庁や他業種との連携

官公庁が取り組む事業に参画、地域活性化のためのチーズ工房立ち上げのアドバイス、食品業界と連携した活動など、チーズの普及や消費拡大に取り組んでいます。また、海外コンテストへの日本のチーズの出品もサポートしています。

#### ●Japan Cheese Awards

国産ナチュラルチーズのコンテスト。2014年から隔年で開催している国内コンテストです。C.P.A. 独自のプログラムで研鑽を積んだ審査員たちが中心になり、全国の工房から出品されたチーズの品質を厳正に審査します。



## NPO 法人

# チーズプロフェッショナル協会の主な活動

チーズプロフェッショナル協会は、『Cheese Professional Association』を略してC.P.A. ともいいます。チーズを愛し、その魅力を広めたいと思う、すべての方々のためにある団体です。

いまや、日本に輸入されているナチュラルチーズは500種類を数えるといわれています。一方、最近では日本にも、小規模ながら自然と調和しつつ日本らしい個性的なチーズをつくっているところが次々と増えています。また世界に誇る高い技術力から生まれる国産プロセスチーズもたくさん販売されています。日本にとってまだ歴史は浅いものの、チーズの魅力は少しずつ広がってきています。そんなチーズがもっともっと理解され、愛されるためにやるべきことはたくさんあるはず。C.P.A. は、そんな私たちの趣旨に賛同し会員になられた方々と手を取り合って、チーズを食卓に定着させ、日本に独自のチーズ文化を創っていきたくと考えています。

### 基幹活動

チーズの「伝え手」となるチーズプロフェッショナルを育て、チーズの正しい知識と取り扱いを広め、チーズ普及を図る。

#### ●チーズプロフェッショナル資格認定試験

チーズに関する幅広い知識と、取り扱い方に精通した能力を認定する資格試験で、年1回実施しています。主に職業としてチーズに接している方々にむけて実施しています。



#### ●C.P.A. 基本講習会

チーズの基本的な知識や技能を十分に理解し、チーズ消費者に対して的確で丁寧な説明ができ、経験に基づいた適切なチーズの取り扱いができる人材を育てることを目的として、年1回実施しています。



NPO 法人チーズプロフェッショナル協会の最新の情報は、公式ウェブサイト <https://www.cheese-professional.com/> をご確認ください。