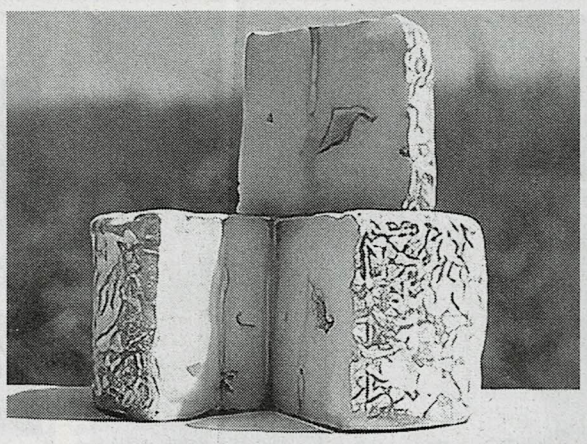
酪農の魅力アピール

地道な工夫、世界で評価



国際コンクールで高い評価を得たブルーチーズ「草原の青空」

千葉県いすみ市の高秀牧場は、同牧場の良質な生乳を使ったチーズ作りなどを通して、酪農の魅力発信に取り組んでいる。フレッシュからセミハードまで、バラエティーに富むラインアップを生産し、直販だけでなくネット通販を展開し、全国から多くのファンを獲得。決して規模は大きくない工房で、地道な手作りによる工夫を凝らしたチーズ作りを行い、そこで生まれたブルーチーズは国際コ

世界的な評価を得てきた。チーズ作りそのものに拘泥することなく、酪農に関する知識啓発を積極的に進め、同牧場の目指す「循環型酪農」の発展を目指している。

同牧場は1983年に創業し、現在はホルスタイン150頭を23ha土地で飼育する。乳牛の排泄物から堆肥を作り、その堆肥を使って自給飼料を生産し、その飼料をまた乳牛に与えるという「循環型酪農」を進めている。100%国産の飼料作りを目指して米農家との協働も行い、出荷する「八千代牛乳」は日本で数少ないHTST法(殺菌温度75度C、殺菌時間15秒)で殺菌し、本来のうまみやコクを残している。

6次産業化としてチーズ工房を始めたのは11年から。従業員不足で悩んでいた当時、魅力・価値作りの必要性を感じてスタートさせた。しかし、もともと酪農のプロではあったとから初代の職人として迎え、1000万円を投資して最低限の工房を建設した。16年に

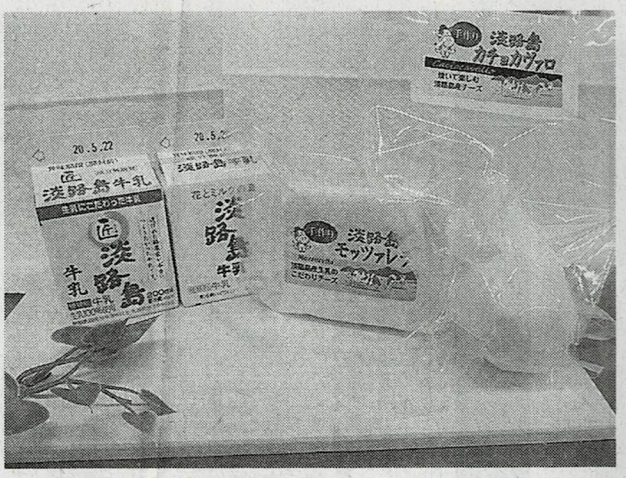
新たな特産品育てる

高品質な生乳を生かす

淡路島牛乳

柏木順二販売課課長

淡路島牛乳は19年に「淡路島モッツァレラ」の製造販売を開始した。淡路島にホルスタインが導入されたのは1900(明治33)年で、日本で4番目の導入だという。実に120年の歴史がありながら、チーズの製造販売は初めて。20年4月には、「淡路島カチョカヴァロ」も新発売。温暖な気候で育ったホルスタインの、高品質な生乳で作り上げたチーズ2品を、島の新たな特産品として育成する。



定番品「淡路島牛乳」とチーズ2品

淡路島の乳業の歴史は古く、1900年に島田昭文氏らがホルスタインを導入したのを期に始まった。これは日本で4番目に早い導入で、以来、多くの名牛をカナダ、米国などの酪農の本場から直輸入しつつ、乳質の改良に力を注いだ。48年に同社の母体となる三原郡酪農農業協同組合と洲本市酪農農業協同組合が設立。

78年に「淡路島牛乳」の製造を開始し、2007年に両組合が合併して淡路島酪農農業協同組合が設立。15年に現在の淡路島牛乳を設立し、16年に淡路島酪農農業協同組合の牛乳工場を継承。120年間続く改良の歴史と淡路島の豊かな自然が生み出す高品質な牛乳を提供している。

長い歴史の中で初めて発売したチーズ「淡路島モッツァレラ」は、地元原材料にこだわり淡路島産の生乳と藻塩を使用し、手作りで仕上げた逸品。ミルク感たっぷりの濃厚な味わい、もっちりとした弾力が特徴で、発売当初から観光客らから支持を集めた。4月発売の「淡路島カチョカヴァロ」も淡路島産にこだわって作り上げ、深みあるコクと凝縮されたうまみですでにリピーターを獲得する人気だという。

また、農畜産が盛んな淡路島では「島サラダ」という島産食材を使ったサラダを飲食店など16店舗で提供。同社のチーズを採用したメニューもある。業務用としてホテルやピザ店への販路も持つ。

柏木順二販売課課長は、「淡路島の歴史と風土が育てた牛の乳質に自信がある。近隣109件の牧場から集乳し、翌日には牛乳を店頭に並べられるスピード感で、鮮度も抜群。当社念願のチーズ製造を始めるならば、ニーズが高まっている今が最適と考えた。品評会への出品で改良点を見つけながら、〝淡路島といえば〟といわれるような特産品として育てていきたい」と、思いを語った。

(篠原里枝)

こうした受賞も含め、馬上店長は「チーズだけでなく、その背後離れた場所でも食育の観点も含めてさまざまな情報発信を進めていく考えだ。(小澤弘教)