

補給金・奨励金制度について

- 事業開始時、説明会では資料が多く、事務処理も多く感じられたためやるのが大変という声が多かった。
- しかし、やってみれば日常的に事務処理がされていれば、なんとかできる範囲内で、奨励金まで合わせれば経営的にも大きなプラスになる
- 補給金や、奨励金の制度では金銭的な支援も大変有り難いが、この制度のおかげで生産者は更に意欲を持っている。

品質の向上と安定化の課題

- 今までは、師弟関係の下技術を教わってきたが、現在ではYouTubeやSNSなど、ネットから勉強を独学で学んでいる人が多い
- 今年の4月から、栃木県宇都宮市のIFC調理師専門学校で「発酵醸造科」が開校し、チーズを1年間通して学べるようによろしくなった。
- ある程度までは、ネットや修行のレベルで製造できるが、常に安定して、高品質なチーズを作ろうと思うと、海外からの技術者の招聘が必ず必要。
- 高品質なチーズを安定して出荷できる事が、儲かることに繋がっていく。

その為には、

- 毎年、フランスから超一流の製造者に来て頂き指導を受ける
- 生産者同士が切磋琢磨して、情報発信
- 納得しても、満足するな

その為に

- 毎年、
て頂き
- 生産者
- 納得し



者に来
発信

その為に

- 毎年、
て頂き
- 生産者
- 納得し



者に来
発信

その結果、

- 品質が上がり、コンテストでの受賞！！
- ロスが減り、利益が残った
- 販路の拡大

茶臼岳

その結果、

- 品質が上がる
- ロスが減り
- 販路の拡大



の受賞！！

その結果

- 品質が
- ロスが減
- 販路の拡



賞!!



その結果

- 品質が
- ロスが派
- 販路の拓



La Nouvelle République
Jeudi 29 novembre 2018

deux-sèvres | actualité

agriculture

Ses fromages du Japon concourent à Niort

Producteur de fromages fermiers près de Tokyo, Yuko Takamashi est venu présenter sa propre production au concours international de Capr'Inov.

Des fromages du Pays du soleil levant soumis aux papilles des jurés du concours Capr'Inov ! Ce mercredi matin, au parc des expositions de Niort, Yuko Takamashi, 40 ans, ne cachait pas sa fierté de voir ses produits « made in Japon » parmi le plateau des fromages de chèvre sélectionnés pour le concours du plus grand salon professionnel international de la filière caprine (7^e édition).

Bordé de Shun Yamaguchi, représentant l'organisme professionnel qui a cofinancé son déplacement en France, l'éleveur et producteur est à la tête d'un cheptel de 70 chèvres, tandis que son épouse s'occupe avec son père d'un troupeau de 70 vaches, aussi productrice de fromage, dans une ferme située à une heure de TGV de Tokyo. « Je suis venu chercher des informations afin de connaître l'actualité sur la filière caprine et améliorer mon troupeau, explique son traducteur. Je suis aussi venu connaître le niveau de qualité de mes fromages. » D'autant que ses productions ont raflé de nombreux prix au Japon. Son métier, il l'a appris dans une fabrique de fromages sur l'île d'Hokkaido. Ancien président d'une association de producteurs, il n'a d'yeux que pour la France « le numéro 1 mondial du fromage de chèvre ! ». En moyenne 300 litres de lait de chèvre sont transformés chaque jour sur sa ferme (100 litres de lait de vache), les fromages étant écoulés locale-



Yuko Takamashi, bordé à gauche de Shun Yamaguchi, représentant un organisme agricole japonais et Yves Manson, fromager retraité, hier devant le ring du salon Capr'Inov à Niort.

ment ou expédiés à la capitale.

Une filière modeste
Hier matin, l'éleveur nippon était aussi accompagné par Yves Manson, 72 ans. Originaire de Verrines-sous-Celles, ce retraité résidant dans l'Aveyron consacre une partie de son temps à conseiller des producteurs de fromage de chèvre ou de vache, usines ou producteurs fermiers, un peu partout dans le monde. Cet ancien fromager, qui a travaillé dans de nombreuses entreprises, a effectué une dizaine de séjours au Japon : « Au Japon, le fromage fait partie de

lux. La France reste le pays phare dans ce domaine, dit-il. C'est difficile de comparer les modes de production. Il n'y a pas de terrains agricoles à plus de 200 km de la mer, les fermes sont souvent très modernes avec des contraintes sanitaires très poussées. » La filière caprine occupe une part modeste (sur 280 fromageries, douze sont dédiées à la chèvre) et la consommation correspond au dixième de celle de la France. Les fromages de Shun Yamaguchi s'apparentent à la pyramide de Selles-sur-Cher : « Je conseille toujours aux Japonais de réaliser des fromages en fonction de leur propre goût, ils n'ont pas du tout le même palais que nous ».

Jean Rouziès

... La prés de la FNS inaugure

Accueillie par président de président inauguré hi salon inter caprine. Be Isabelle D. Christiane accompagn représent agricole c

Christ à Cap

le

2

C' pr so de ju d L t

... Bassines : le président de Région rassure

賞！！

これからは、攻めの日本産チーズ！！

- 国内での販路拡大も、まだまだ増える
- 地元の中で、いかに定着させるか
- そして、先ずは海外へのコンテストに出品する意義

新たな組織の法人化

- 一般社団法人 日本チーズ・品質向上協会（仮）
 - 品質の向上
 - 業界標準の作成
 - もっと身近に日本産チーズ
 - 酪農振興に繋げたい

これからの課題

- 今後も、是非とも継続して国からのご支援を頂きたい
- 海外からの技術者を招聘し、現場で指導を受けたい
- 施設整備や、販路開拓、また海外コンテストの支援を頂きたい
- 酪農家の基盤整備
- 新たな会をしっかりと運営していく



結びに、

結びに、

熱意は磁石