

面白い

日本チーズの新トレンド

農家チーズ、
あります。

日本ワインのブームに伴い、注目が集まる国産チーズ。そしていま、酪農家がこだわって作った高付加価値・個性的な、6次産業化（ロクジカ）チーズが増加中です！
思わず誰かに教えたくなくなってしまおうような、美味しくて面白いチーズ、食べてみませんか？

What's ロクジカ？

「ロクジカ」は、生産者と
距離が近づくキーワード！

6次産業化（ロクジカ）とは1次産業を担う農林漁業者が、加工（2次産業）、流通・販売（3次産業）にも取り組む経営形態を指します。つまり1次×2次×3次＝6！でロクジカ。生産者が熱い思いで行うロクジカは、わたしたち消費者と生産者の距離が縮まるきっかけにも。作り手の顔が見えるロクジカ商品に、要注目です！

スイスの伝統的な山小屋料理「有機じゃがいもラクレットがけ」。数々の賞を受賞した富田ファームのラクレットは、北海道にある富田ファームのファームイン以外ではここ、DAIGOMI minamiaoyamaでしか味わえない。※P8では、富田ファームのチーズ作りに迫りました！



(右上) 国産チーズを常時30種類以上取り揃えるDAIGOMI minamiaoyama。ライトが満天の星空から流星のように降りそそぐロマンチックな店内。席数は30席。(左上)「ジャージー牛100%モッツアレラと国産トマトのカプレーゼ」。東京ドーム3個分の広大な牧草地で30頭の牛がのんびり暮らす玉名牧場(熊本)のチーズを使用。



SHOP DATA

DAIGOMI minamiaoyama

住所: 東京都港区南青山6-15-4
 プラウドフラット南青山B1F
 営業時間: 17:00~23:30
 (フードL.O.22:30 ドリンクL.O.23:00)
 定休日: 月曜日、日曜日
 ☎03-3409-8333 (15:00~24:00)
 ※ご来店前のご予約をお勧めいたします。

国産の「語れる」チーズが今、面白い!

酪農家作ったロクジカチーズを食べられる場所も、続々と増えている。個性的な日本中のチーズが食べられるレストランで、チーズのプロにお話を伺った。

「既存のものではつまらない。日本にも美味しいチーズはある!」という思いから生まれた、国産チーズのみを提供する革新的チーズレストランDAIGOMI。南青山の住宅街にひっそり佇む隠れ家にもかわらず、チーズ初心者から通まで幅広いチーズ愛好家たちが足繁く通う。

「愛情いっぱい育てられた牛や山羊の乳で作る国産チーズですから、作り手の思いを伝えたいあまり、お客様とついチーズ談義に花を咲かせてしまうのが僕の悪いクセです(笑)」と話すのはテーブルディレクターの中山友基さん。

「チーズの生産者さんは渡仏して修行をするなど、真面目で研究熱心な方たちばかり。国産チーズのレベルは確実に向上しているのを実感しています。たとえば日本酒や温泉水でのウォッシュ、木炭や桜でのフレーバー付けなど、ひとことでは語り尽くせない付加価値の高い個性的なチーズばかりですから」。

実際、フランスで開催される世界的なチーズコンクール「モンドリアル・デュ・フロマージュ」で金賞を受賞した国産チーズも登場し、日本のチーズの品質の高さに世界的にも注目が集まっている。

特に6次産業化で作られたチーズは、酪農家が飼育から加工・販売まで一手に担うため、チーズの醍醐味が詰まっている。放牧環境や搾乳の季節、熟成庫の状態、作り手の個性によって日単位で変わる芸術品だ。

「直火であぶった熱々チーズをとりりとかけて食べるラクレット(写真右ページ)は、6次産業化の認定を受けた富田ファームさん。化学肥料は一切不使用の循環農法で飼育された牛のチーズです。カプレーゼ(写真左上)は玉名牧場さん。ナチュラルチーズのほとんどが北海道産ですが、これは熊本産。色が白くないのがわかりますか? 牧草だけの通年放牧をされていて、牛が食べる牧草色なんです。このような「語れる」チーズは、食事の時間に楽しさも与えてくれますよね」。



DAIGOMI南青山
 テーブルディレクター
 中山友基さん

C.P.A.認定チーズプロフェッショナル。工房からの試作品を常時受け付け、フィードバックも怠らない。



丸太を
イメージした
冬限定チーズ

牛乳を絞った
季節によって
色と風味が
変わります

塩水で磨いた
ウオッシュチーズ♪

ロクジカチーズの「声」を伝える！ ナチュラルチーズ・コンシェルジュの店

オシャレカフェやバルが軒を連ねる話題のエリア、東京・清澄白河に、こだわりの国産チーズを取り揃える専門店がある。目利きコンシェルジュの話から、ロクジカチーズの可能性が見えてきた。

清澄白河の閑静な住宅街にある「チーズのこえ」は、北海道産ナチュラルチーズを厳選した、日本初の専門店。代表の今野徹さんは、北海道庁および農林水産省での15年間の勤務経験を通して農業・畜産に深く関わってきた、食と農のスペシャリストだ。現在、中央サポートセンターで6次産業化プランナーとしても活動中。

「理想のチーズを目指し、土づくりからこだわった餌で、牛や山羊を作り手の思い通りに育てられるのが6次産業化の魅力。100の作り手がいるなら100通りのやり方があるって、一つとして同じ味はありません。国産チーズの需要に伴い、北海道でも工房は増えています。作り手の想いが詰まったチーズの「声」を届ける場所が必要と感じ、店を立ち上げました。」

140程あるという道内のチーズ工房から、30超の工房を厳選。季節の限定商品を含め、現在は約300種のチーズを扱っているという。今野さんに商品の選定基準について聞くと、「何よりも味」というストレートな答えが返ってきた。「私自身が自信を持っておいしいと思うものだけを揃えています。ストーリーなどの情報も重視されがちですが、まずは味。次に、応援

面白い農家チーズ、あります。



(写真上) ガラスケースのなかには、色も形もさまざまなチーズが並び、目にも楽しい。
 (写真右下) ミルク色の壁に、北海道型にくり抜かれた窓が印象的なお店の外観。(写真左下) チーズに合うワインや、こだわりの農産物も店内で販売。いずれもこだわりの今野セレクト。



SHOP DATA

北海道ナチュラルチーズコンシェルジュ チーズのこえ

住所：東京都江東区平野1丁目7-7 第一近藤ビル1F
 営業時間：11:00～19:00 定休日：不定休
 ☎03-5875-8023



株式会社
 FOOD VOICE
 代表取締役
 今野 徹さん

同店を運営する「株式会社FOOD VOICE」代表。中央サポートセンター6次産業化プランナー。酪農現場の人材育成、チーズ・ツーリズム事業も構想中。

「人気上昇中とはいえまだまだ伸びしろがある、日本のチーズ。こだわりの詰まったロクジカチーズこそ、さらなる発展の鍵を握っているのかもしれない!？」



日本ワインの搾りかすづくでワインにあらう!

日本一なが〜い、さけるチーズ

おいしさへのこだわりが詰まった6次産業化の商品は、「語りたくなる」ものばかり。右下から時計回りに1か月以上塩水で表面を磨きながら熟成させた「長万部ウォッシュ」(川瀬チーズ工房)、日本一長いさけるチーズ「ロングロングストリングチーズ」(レックヒルファーム)、ワイン醸造時に出る搾りかすをまぶした「清見ワインかす漬け」(半田ファーム)、生乳を酸凝固させ、炭をまぶした「マルタ」(チーズ工房タカラ)、放牧中心のミルクで作った「シマフクロウ」(チーズ工房チカブ)。

「したいと思える作り手であるということ。その上で、工房の魅力やこだわりも伝えられたら。いいものを地に足をつけて、紹介していきたいですね。」

「そんな真摯な、今野セレクトに信頼を寄せ、日本全国からチーズ好き、飲食店関係者、インパウンドの外国人客など幅広い客層が足繁く通っているという。」

「6次産業化の商品をはじめ、個性豊かなチーズが増えているからこそ、1人1人の好みに寄り添う販売をしていきたい。『チーズにはワイン』などの固定概念を崩して、チーズの楽しみ方を提案していくのも役割だと思っています。」

タイプ別で選ぶ ロクジカ名作チーズ5選

一口にチーズと言っても、その種類は実に豊富。ここでは、各チーズの特徴やオススメの食べ方とともに6次産業化の認定を受けた酪農家のチーズを紹介しよう。

TYPE ウォッシュタイプ

外皮を塩水や酒などで洗いながら熟成。マイルドで濃厚な風味。芳醇で濃厚な大人の味わいとしてチーズ通とワイン好きに好まれる。



商品名

りんどう

那須高原今牧場 (栃木県那須町)

ima-farm.com

☎0287-74-2580

約40日間熟成させた 那須高原のミルクチーズ

那須高原にある工房で、自家生乳をイタリアから取り寄せた乳酸菌で発酵させ、ウォッシュを繰り返しながら約40日間熟成させる「りんどう」。イタリア北部の山間部で作られるタレージオによく似たチーズで、キャラメルのようなミルク的な余韻も特徴。赤ワインと合い、セロリなど淡白な野菜との相性も◎。2016年 Japan Cheese Award銅賞ほか多数受賞。



日本人で初めて、本場イタリアのタレージオチーズ協会会長宅で修行したという奥様の想いがつまった逸品。



商品名

リコッタ

三良坂フロマージュ (広島県三次市)

m-fromage.com

☎0824-44-2773

循環型山地酪農で飼育された乳牛の ミルク本来の味わいを楽しむ

自然放牧によりのびのび育った牛の乳から作られ、ふわっと口の中でとろける豆腐のような食感。フランスとイタリアで学んだ伝統製法のなかに、日本人特有のエッセンスが光る。塩こしょうやオリーブオイルをかけるだけのシンプルな食べ方がこの「リコッタ」の醍醐味。脂質が少ない爽やかな甘みで果物との相性も抜群。2016年 Japan Cheese Award銅賞受賞。



循環型山地酪農は、環境に優しい酪農法。山の草を牛や山羊が食べ、その糞が栄養となって新たな草が生えるのだ。



TYPE フレッシュタイプ

作って数日、場合によっては数時間で食べられる。マイルドで水分が多く、乳そのものの風味が味が左右する。代表格はモッツァレラ。

面白い農家チーズ、あります。



廃校になった校舎を再利用した工場がある登別は、高い乳質を誇る生乳の産地。

商品名
ネージュ

のぼりべつ酪農館 (北海道登別市)
www.rakunoukan.com
☎0143-85-3184

牛乳の甘みとハーブが好相性
存在感抜群の白カビチーズ

高い乳質を誇る優しい味わいの生乳を使用し、ハーブでフレーバー付けした「ネージュ」。工房は、日本有数の温泉郷・登別温泉から車で15分走った小中学校跡地の中にあり、1つ1つ手間ひまをかけて、丁寧に真面目に手作りされている。もちっとした食感とクセのないマイルドな味わいで、クラッカーにスライスに乗せたおつまみが定番。

TYPE 白カビタイプ
代表格はカマンベール。白カビを繁殖させチーズの中で最も「食べ頃が決め手」とされる。熟成が進むとろりと中身が流れ出す。

商品名
潮騒

メイちゃん農場 (鳥取県米子市)
www2.enekoshop.jp/shop/meichan_farm
☎0859-56-3454

日本海の恵みを存分に受けて育った
約10頭の山羊たちのチーズ

日本海を一望できる見晴らしのいい農場で育った約10頭の山羊。潮風で運ばれるミネラルを含んだ草花を食べて育った山羊の乳は、深い甘みがあり濃厚でクセが少ない。経営する大下さんは山羊たちにストレスを与えない飼育環境づくりに努め、「量」よりも「品質第一」がこだわり。クセが強いと思われがちなシェーブルだが、「潮騒」は初めての人もやみつきになると評判。

TYPE シェーブルタイプ
山羊乳で作られ、牛乳から作られるチーズより歴史が古い。独特の風味とコクがあり一度ハマるとクセになる通好みの風味。



緑と海に囲まれた農場がある米子市淀江町は、名水の町としても知られている。



「コクの赤」「ミルク風味の黄」「マイルドの橙」「香燥の茶(スモーク)」と、ロウの色によって特徴が異なる。

商品名
グリーンチーズ

旭川あらかわ牧場 (北海道旭川市)
farmshop-ila.jimdo.com
☎0166-73-2107

真紅のロウに包まれた
“育てて食べる” 赤ちゃんチーズ

2011年の6次産業化の第1回認定を受け、2013年に工房を設立。「グリーンチーズ」は熟成前の若いチーズ。コーティングのロウには目に見えない小さな穴が開いており、自宅の冷蔵庫で呼吸させながら自分好みにチーズを育てられる。熟成の段階が進むほど味が濃厚になり、食感がしっとりして香りが高くなる。ピザやパスタなど料理に使え、バリエーションは無限。

TYPE ハードタイプ
加熱せず、強めに圧力をかけて水分を38%以下まで減らした硬めのチーズ。熟成がゆっくり進むので、食べごろが続き様々な料理を楽しめる。



美味しい 物語

循環農法のミルクと、
徹底したデータ管理が
美味しさの秘密です



第2話 | 富田ファーム | 北海道興部町

新しい風を呼ぶ、酪農家夫婦のこだわり 最高品質のロクジカチーズ

「循環農法」で作る、最高品質の生乳。
その美味しさを100%伝えるには、6次産業化という選択がベストだった。
受賞歴を多数持つチーズづくりの秘訣とは？

有限会社富田ファーム
北海道紋別郡興部町宇津99-8
www.tomita-farm.jp
☎0158-88-2611



1.ミルクの美味しさの秘訣は、栄養満点の開花時期に刈り取った有機牧草で作る発酵飼料。通年、同じ餌を与えることでミルクの品質を一定に管理。2.「Japan Cheese Award 2016」金賞を受賞した「ジャパンプルーおこっぺ」を熟成中。3.牧場に併設された直売所では、全種類のチーズと牛乳を販売。4.レストランでは、温野菜に溶かしたチーズをかけて食べるスイスの家庭料理「ラクレット」を提供。



甘く濃厚な味わいながら、後味はスッキリ。北海道興部町にある富田ファームで生産しているのは、高脂肪・高タンパクを両立する全国的にも希少なミルクだ。美味しさの秘訣は、20年以上の実績がある「循環農法」。化学肥料を一切使わず、排泄物を土に還元しながら牧草を有機栽培し、その牧草で作った発酵飼料を通年、安定的に牛に与える農法のことだ。おかげで、約80頭におよぶ搾乳牛からは、1日2tほどの高品質なミルクが生産されるという。

そんな富田ファームが6次産業化を始めたのは、2002年。「ミルクの魅力为消费者の方々に届ける手段として、事業を始めました。チーズは保存性が高く、原料の特性が最も反映されます。なので、牛乳より先にチーズの製品化に着手したんです」。そう話すのは、代表・富田泰雄さんの娘・佳子さん。有名なチーズ職人に教えを仰ぎながら、徹底してデータを取り、微調整していったことで飛躍的にチーズの品質が向上。半年後の2003年には、オールジャパンナチュラルチーズコンテストのハード部門で優秀賞を受賞し、その2年後には同部門で金賞という快挙を成し遂げた。2012年に



父・泰雄さんと長男が酪農を、次男が牛乳製造を担当。従業員含め総勢約15名で酪農から製造販売までを手がける。

農林水産省から6次産業化の認定を受け、同省の支援を受けながら加工設備を整備。現在では15種のチーズを販売し、数々の賞を獲得している。

佳子さんと共にチーズ作りを行うのは、乳業メーカーでチーズ開発を手がけていた夫の小林さん。「私たちの6次産業化成功の秘訣は、好奇心と探求心、そして計画性です。チーズ作りも酪農も経営も、データに基づいて合理的に進めています。農業では経験と勘が重視されがちですが、何事もどんなり勘定ではうまくいかない。家族や従業員で共通の理念を持つことも大事ですね（小林さん）。

一丸で作る最高の原料があるからこそ、最高のチーズができる。そう確信しながら、夫婦の挑戦はこれからも続いていく。