

チーズ作りで大切にしていきたいこと

株式会社チーズ工房那須の森

代表取締役 落合一彦

チーズ工房那須の森 ご紹介

- 2008年に個人事業として開業
(2005年に農研機構を定年退職
チーズバット200㊦)現在は300㊦と500㊦
- 2014年に法人化(株式会社に)
- 主な生産品目:
 - 森のチーズ(5ヶ月熟成セミハードタイプ)
 - 那須ブラウン(ウオッシュタイプ)
 - ブリー・ド・那須(白カビタイプ)
 - カチョカバロ、さけるチーズ(パスタフィラータ)
- 年間生産量:約50t

板室街道沿いの

美しい森の一角に

チーズ工房 那須の森はあります。

美味しいチーズを年中無休で

販売しています。

どうぞお立ち寄りください。



森のチーズ



那須ブラウン



塩水ウオッシュタイプ、1ヶ月熟成

ブリー・ド・那須



パスタフィラータ



WCA2019



森のチーズがスーパー
ゴールド賞を頂く



ワールドチーズズアワード受賞について

- いろいろな意味で運がよかったということ
- 道楽で始めたチーズ作りがこのような評価を受けるのはありがたいこと
- もっともっとチーズ作りがんばっている若い人たちもさらにチャレンジしてほしいーあいつにできるなら私にできないわけがないーと
- 中高年の人たちもできます。自信をもってチャレンジして下さい。

- 時の運—いろいろなことが運良く起きた（前年のJCAでの受賞、EPA対策として農水省がチーズ輸出支援、WCA出品支援、人々がナチュラルチーズを少しずつ食べるようになってきた
- 人との出会いの運—創業時から一緒に頑張ってくれたスタッフ
那須の複数のチーズ工房と関係者で研究会を結成
様々な面で支援頂いた県の機関、職員の皆様
- 場所との出会いの運—よい生乳が手に入りやすい酪農地帯
首都圏という大消費地に近い場所



前田牧場のブラウンスイス牛
良質な牛乳から美味しいチーズが出来る

大切にすることー1. 味をみること

- スタッフ全員で出荷前チーズのテイスティングを行う
- チーズの味についてコメントを出し、ディスカッションを行う
- 国産、世界を問わずできるだけいろいろなチーズを試食する
- チーズ工房が美味しいと思うチーズを世界の審査員が認めてくれたーおいしさの物差しが世界でも通じた

大切にすることー2. チーズを作る喜び

- お客様が笑顔で心からおいしい！と言ってくれる時
- 時には「幸せっ」と言ってくださるお客様も。
- 自分がある程度満足のいくチーズができたとき

今後の目標

- ある程度コストを下げ、販売価格をあまり高くせず、多くの
方々がたまにはぜいたくを試してみようかなと思って下さる価格
で提供できるように
- 当面はあまり規模を大きくせず、手作りを大切に
- テロワール(風土性、地域性)をどう表していくか？
地域産の飼料を使った生乳を基盤に(サイレージ利用前提)
和食の中に無理なく取り入れられるチーズを創る
- チーズをゆとりを持って楽しめる平和な世の中であって欲しい

今年の4月、新しいチーズ工房へ

農水省の平成29年度「国産乳製品
等競争力強化対策事業」を利用



森のチーズづくり



レンネットで固めた豆腐状のカードをカッティング



攪拌



カードを寄せて予備プレス



バット内で予備プレス



プレスしたカードをカット



トーフ状のカードをモルド(型)に詰める



プレス機にセットしてプレス



熟成庫内で5～8ヶ月熟成(お手入れしながら)

日本のチーズ作りの課題と今後

- やはり基本は安心安全ー作り手や作る様子が見えること
- 日本人の繊細な味覚や美的感覚に応えられるチーズ作り
→世界に通用するチーズが出来る
- 多くの地域に個性あるチーズ工房が出来て、個性あるチーズを作り、地域の人たちに食べて頂く→テロワール
- 価格、コストの問題
EUに比べると生乳価格が高い、小さな工房は人件費割合が高く、価格が高くなりがち→たまには贅沢で買って頂ける価格に

日本のチーズ作りの課題と今後ー2

- 日本人に選んで頂けるチーズをそこそこの価格で生産
→必ず売れる
- 和食や地域の食に合うチーズを全国各地で作る
- 小規模チーズ工房と大手チーズ会社の棲み分け
 - ー小規模チーズ工房は特色あるチーズを少量生産
価格は高め
 - ー大手チーズ会社は大量生産向きのチーズを相対的に
低価格で提供



森のチーズ担当の人見 愛さんと