

農林水産省 東北農政局

第 4 号

平成28年3月発行

秋田支局ニュース

秋田支局では、管内農業者及び関係者等の地域活性化に向けた最新の取組を紹介します。

Akita Branch Office,
Tohoku Regional Agricultural
Administration Office

～ 羽後町 廃校を利用した「明通りチーズ工房」 ～

チーズ作りで地域の活性化を目指す



羽後町床舞（とこまい）地区に地元の廃校を利用した、『明通り（あけどおり）チーズ工房』を平成23年（2011年）5月に設立しました。チーズ作りを通して、酪農家の振興と就業の機会を創出して地域の活性化を目指しています。

～ 佐藤工場長にお話を伺いました！ ～



『佐藤工場長(中央)とスタッフ』

Q チーズ作りのきっかけについて教えてください。

平成6年10月に雄勝酪農農協婦人部（クローバー会）の方々が「酪農婦人欧州視察研修」に参加した際、研修先の一つであったスイスのグリュイエールチーズ工場内で「チーズの苦手な方でも、とてもおいしく食べられる」チーズに出会い、いつかは自分たちも地元で「誰もがおいしく食べられるチーズ」を作ろうという気持ちになったそうです。帰国後、私（佐藤）も、クローバー会の方々の思いを受け入れ、試作の手伝いや技術指導にあたってきました。

Q 工房設立までの経緯について教えてください。

平成11年に雄勝酪農農協に「チーズ部会」を立ち上げ、講習会や研修会を実施し、10年以上も良質なチーズ作りに向け試作を重ねつつ、試行錯誤が続きました。平成22年には、本場イタリアのチーズ工場に出向いて多種多様なイタリアチーズを視察し、新商品の開発に向けた調査を行ってきました。そういう経験を生かして、商品化への自信をつけ、平成23年5月に「明通りチーズ工房」の設立に至りました。

Q 事業内容について教えてください。

メインとなっている商品は、イタリア産チーズの工程をベースとした「ナチュラルチーズ」です。機械的な製造工程は攪拌作業の一部くらいで、ほとんどが人力の肉体労働のようなもので、手づくり作業が中心となります。

原料乳は工房の母体でもある雄勝酪農農協の特定の酪農家から「安心・安全・新鮮」な牛乳の供給を受けています。工房で製造しているチーズには、熟成タイプと非熟成タイプの2種類があり、商品は10種類以上あります。

Q 事業で苦労した点について教えてください。

使える資材がステンレス製でなければいけない等の資材の制約があったことやチーズバット（チーズ製造の過程で原料となる乳を入れる容器）は既製品がなく、オーダーメイドしなければならず、外国製品を輸入しようとする価格が高く、資金面でも悩まされました。また、衛生的にも厳しく、保健所の認可を受けるのにも苦労しました。

Q チーズ作りをして良かった点について教えてください。

チーズを購入したお客さんからおいしいと言って、喜んでもらえるこれが一番です。

Q 今後の事業展望について教えてください。

今後もチーズづくりに取り組む中で、地元の食材を活用し、地域性を出していきたいと思っています。

また、現在、地元を中心に販売を行っているが、今後は首都圏への販路拡大にも力を入れていきたいと考えているところです。



チーズ製造の様子

【カッティング】

豆腐のように固まったら牛乳から水分を取り除くため、サイコロ状に切り分ける作業



【攪拌】

サイコロ状になった牛乳をかき混ぜ、攪拌して水分を抜く作業



【型詰め】

チーズの形に成型する作業



明通りチーズの特徴

- ★ 熱で良く溶け糸を引く
- ★ 熱を加えるとよりマイルドな味になる
- ★ 香辛料とよくなじむ
- ★ 和・洋・中、料理を選ばない
- ★ 食べきりサイズ
- ★ 特殊な食品添加物を一切含まない
- ★ 長時間冷蔵しても味の変化が小さい
- ★ 乳酸菌が生きているナチュラルチーズ
- ★ 市販ナチュラルチーズより特有の苦みが小さい
- ★ イタリア産岩塩の柔らかな味

商品名の「アヴァ」とは？

主力商品の名にある「アヴァ」とは、「お母さん」、「甘える」など、お母さんを表現した方言と作り手が酪農家婦人であることをもじって命名している。

明通りチーズ 主力商品紹介

熟成タイプ



【アヴァ プレーン】

「誰もが食べやすいチーズ」を目指して作り上げた、特有のくせが少ないチーズで、チーズの苦手な方にもおすすめです。



【アヴァ さくら】

塩漬けの桜の花をのせて熟成させたため、桜のほのかな香りをチーズと共に楽しむことができます。



【アヴァ ブラック】

粒黒胡椒を加えて熟成させたチーズで、粒黒胡椒を歯で潰してかみしめると刺激的なおいしさになります。お酒のおつまみにおすすめです。



【カマンベール アヴァ】

アヴァプレーンに白かびをつけて熟成させたチーズで、表面はカマンベールの風味、内部はアヴァプレーンを楽しむことができます。



【アヴァ ウオッシュ】

アヴァプレーンを塩水でウオッシュしたチーズで、表面には特有の強い臭いがありますが、内部には深いコクがあり通好みです。



【雄勝モッツアレラ】

新鮮な牛乳の風味とシコシコした食感が楽しめるチーズで、生でサラダに、加熱し溶かしてもおすすめです。

非熟成タイプ



【ひっぱっ太郎】

黄色がかったチーズ特有の繊維があり、市販のものよりかなり柔らかく、裂けるタイプのチーズです。



【カチョコカパロ】

もちもちした食感と濃厚な牛乳の風味が感じられるチーズで、1~1.5cmにスライスして、じっくり弱火で焼いて食べるのがおすすめです。

【取材者コメント】

取材当日、お忙しい中ご対応いただいた佐藤工場長に感謝申し上げます。秋田県においてはチーズ作りそのものの歴史や文化は浅く、興味津々で取材させていただきました。佐藤工場長のチーズづくりにかける情熱を感じました。

今後、「明通りチーズ工房」が地域の活性化に大きく貢献することを期待します。

問い合わせ先：東北農政局秋田支局 地方参事官室第4班 今野・長澤 TEL018-862-5639