

チーズセミナー「わたしのチーズづくり②」

<工房・カフェの立地について>

(聞き手)

結構、国道から離れていますよね。こういう所でカフェスペースを設けたという点でカフェスペースへのこだわりは何かありますか？

(田中さん)

お父さんがいて、お姉ちゃんがチーズをつくっていて、パートさんもいたし、じゃあ広げるかみたいな結構軽いノリでしたよ。気が付いたら工事が始まっていました。でも、やって良かったですよ。

(聞き手)

やって良かったというのはどういうところですか？

(田中さん)

食べることができるスペースがなくて、みんながくつろげないというのは嫌ですよ。

(聞き手)

宗谷の中でこういう場所ってあまりないですよ。

(田中さん)

最初にはありましたけど、すぐなくなっちゃいますもんね。昔はいっぱいあったんですけど、ブームで終わっちゃったんですね。レストランやカフェだけでは経営が成り立たないので、みんな辞めちゃうんですよ。回転が早い都会とかならなんとかいけるのかもしれないけど。

(聞き手)

客層的に稚内や、さらに遠くからも来てるのではないですか？近場からも来てると思いますが、そればかりじゃないのはやはりお店を持っているからだと思うのですが。旭川とか、夏場だったら札幌からもやってくるでしょうし。商圈が広くない、この辺りの人しか来ないようなお店だとなかなか成り立たないのではないのでしょうか。

(田中さん)

道内のほかにも、湯治とかの関係で本州の人もしピーターが多いです。本当に、地元のお客さんだけのところでは成り立たないと思います。でも観光客の方をメインにすると、地元の人が行かなくなるじゃないですか。そこが難しいところですよ。

(聞き手)

主はやっぱり地元重視で行きたい感じですか？

(田中さん)

そうですね。コロナになってから本当に思うようになりました。

<チーズへのこだわり>

(聞き手)

今つくっているチーズの種類は、これまでと変わってないのですか？

(田中さん)

変わっていませんね。ゴータチーズのヤムワッカですが、先ほどのお話しにあった第二次チーズブームの時にゴータが流行っていて、みんなつくっていたんですよ。食べやすいし、やわらかいし、年配の方とかがやわらかいチーズを食べたいっていう声もあって。柔らかくて癖のないチーズを食べたいみたいな。それじゃなきゃおみやげとしては無理ってことで。でも、5年ぐらい前を境に全く売れなくなりました。ありきたりすぎるのか、ブームが過ぎちゃったのか。なので、1回つくるのを止めたんですよ。まあでも、あればあったらで売れるから、ちょっとずつ生産量を減らしているんですが、いまでもつくっています。面白いですよ。若い人には受けないっていうのか。

(聞き手)

最近はクセが強いチーズを食べるようになりましたよね。それこそワインとかに合うチーズが食べられるようになってきて、ゴータのようなスタンダードなタイプのチーズがあまり売れなくなるというのはちょっと驚きですよ。

商品開発について先ほどお伺いしましたが、原料となる生乳が変われば商品は一から作り直しだとのお話でしたが、日々、気温も変わりますし、毎日が商品開発のようなものですね。

(田中さん)

そうですね。アイスは量だけのものなので簡単なんだけれど、チーズは量だけの話じゃないので。

(聞き手)

無添加にこだわっているから添加剤を入れないのですか？

(田中さん)

そうですね。私一個人としては、安定剤が入っているものは食べたくない

い。駄目ですよ、人生損してるとは思うのですが。

(聞き手)

なるほど。自分が食べられないものは人に出さない。

(田中さん)

やっぱり、自分が食べたくないものは人には出したくないですね。

(聞き手)

どこからそんな力がでてくるのでしょうか？

(田中さん)

わかんない(笑)ただ自分が食べたくない。

(聞き手)

これはお父さんの頃から引き継いだものですか？

(田中さん)

性格は似てるって言われます。顔も似てるって言われますし(笑)。

(聞き手)

お父さんとお話ししたことありますが、やっぱり筋が通っているところが似ています。

自分の納得するものをつくって、納得できたものを提供しているんですね。

(田中さん)

お父さんも自分のつくりたいチーズをつくって提供していましたが、そこは私も考えています。こだわらなさすぎても誰もついてこないし、こだわりすぎても誰もついてこない。バランスを見極めるのが大事だなって。何より、市場調査が重要ですね。

<背伸びしない「ミニマル」な経営>

(聞き手)

レティエの商品のベースとなるものは、基本的に自分のところで作ったものを使われているのですか？

(田中さん)

はい。「自分がやっている」という風に考えた時、そうじゃなきゃ意味がないかなと思っていて私も、農家カフェとかでは、そこでしか頼めないものじゃないと頼まないですもの。

(聞き手)

わかります！たしかに、ご当地のものというか

(田中さん)

そう、それなら食べたいけど。だからなかなかメニューを増やせないかなって。凝ってやれる余裕があるなら別ですけど。ロスとかなしに。

(聞き手)

ロスなしっていうのはすごく考えていらっしゃいますよね。

(田中さん)

めっちゃ考えてます！だって全部ブタにあげていたらもったいないですもの。

(聞き手)

ブタにあげているものって何があるのですか？

(田中さん)

チーズをつくるときに出るホエーをブタにあげています。

(聞き手)

ホエーをあげるのもリサイクル？ってことでしょうか。

(田中さん)

はい。それと、保育園から残飯ももらっています。おかげでロス削減できています。豚はいいですよ。ただ臭いから誰もが飼える訳ではないけど。田舎じゃないとできません。

(聞き手)

豚の方は今後規模を大きくしていくとか予定がありますか？

(田中さん)

豚を増やすと、今度はホエーが足りなくなるから難しいですね。適正規模を超えるとやっぱりすべて崩れてしまうんですよね。

(聞き手)

なるほど。

それがこだわってらっしゃる「ミニマル」ですか？

(田中さん)

ああ！そうです。「ミニマル牧場」ですね。

(聞き手)

イメージ的には、牧場の中で全て完結するみたいな、必要最低限の規模で



経営していく感じでしたか。

SDGs じゃないですが、サステイナブルで持続するためには、自分の身の丈よりちょっと大きくしちゃうと、やっぱり崩れていくといったような。

(田中さん)

うん。そうですね。

(聞き手)

適正規模っていう意味でのミニマル・ミニマリズム。

(田中さん)

そうです、そうです！

(聞き手)

将来も大きく背伸びするといった形ではなくて、適正値を求めながら自分たちでやれる範囲でといったお考えでしょうか？

(田中さん)

そうですね、自分たちでやれる範囲でやっています。やっぱり、無理はしちゃダメですよ。全部にガタが来るから。

(聞き手)

経営していく上で、自分に合ったもの、自分の丈を超えないものがあるということですね。

(田中さん)

はい、ありますね。背伸びせず、気取らず、ですね。

(聞き手)

ここにきてチーズを食べてもらって、うれしいとか、おいしいとか。

(田中さん)

おいしいもそうですけど、それも結構、自分基準が重要な気がします。私がおいしいって思うならそれで大丈夫！っていう気持ちが必要な気がします。

(聞き手)

自分が美味しいチーズをつくって提供してというのが、ある意味自分の目標みたいな感じでしょうか。そこで店舗もあまり変えないで？

(田中さん)

うん、そうですね。

(聞き手)

いいものを常に求めていくという。

(田中さん)

うん、そうですね。それがスタイルですね。あと、好みもあるじゃないですか。たとえば「今週の気まぐれ」でつくるジェラートとかも、あまり私は好きじゃないけど、でも好きな人は絶対いるからと思ってつくっていて、そこは別に誰かが美味しくないとって言うても全然気にしないですね。まあ好みかなと思って。

(聞き手)

人それぞれですよ。

(田中さん)

そうそう！人それぞれだから、それは気にせず。だから、全部が全部美味しいって言われなくても気にしないっていう感じです、そこは。ちょっとずつ進化して自分のやりたいことを絡めて、その中で誰かが喜んでくれればラッキー！といったところですね。

(聞き手)

「誰かが喜んでくれれば」というのが素敵ですね。

(田中さん)

でも、それだけでラッキー！位の感じですよ。それがメインでもないですし。

(聞き手)

そこにお金がかくっついてくる位に考えていた方が、さっきの背伸びしないでという部分に絡めてですね。

(田中さん)

なんか、今まであまり聞かれたことない質問ですね。

