

チーズセミナー「わたしのチーズづくり」(インタビュー形式)

と き	令和4年(2022年)3月28日
話し手(講師)	工房レティエ 代表 田中 あも 氏(豊富町)
聞き手	北海道宗谷総合振興局産業振興部農務課 宗谷農業改良普及センター

※ 今回のセミナーは、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、講師へのインタビュー形式による無観客開催の形とさせていただきます。

セミナーに参加意向のあった皆さんに、事前に講師への質問を寄せていただきましたが、時間の都合上、全ての質問にお答えいただく形とならなかったことについてお詫びいたしますとともに、ご協力いただいた皆さま方には、改めましてお礼を申し上げます。

<チーズの原料乳について>

(聞き手)

あもさんのところでは、放牧にこだわっていて、チーズの原料乳はバケツで搾乳されていますよね。

チーズの原料となる牛乳に空気を触れさせないことや、衝撃を与えないようこだわられていますか、チーズを製造する上でこういった工夫をされていますか？

(田中さん)

ポンプを使わないよう、バケツで搾乳した生乳を製造室に持ってきて、衝撃がないよう手作業でゆっくりとチーズバットに入れていきます。

(聞き手)

販売しているチーズの品ぞろえとしてこういったこだわりを？今の流行を若い子たちと情報交換しながら、ラインナップをつくってらっしゃるとお聞きしています。

(田中さん)

やっぱり地元の人が食べてくれるように、いろんなチーズをつくっています。

最近、結構忙しくて、お客さんが来ていただいてありがたいです。

今日の製造スケジュールもかなり詰め込みだったんですね。明日から保育園も休みなので、今日のスケジュールを詰め込んだら大変になってしまっ

た (笑)。

(聞き手)

朝からチーズを製造？

(田中さん)

さけるチーズをつくっていて。でも、もう量は少ないから終わります。

(聞き手)

今日は、モッツァレラもつくっているんですか？

(田中さん)

モッツァレラも少しつくっています。さけるチーズとモッツァレラは一緒につくれるので。

(聞き手)

種類としては一緒なのですか？

(田中さん)

種類としては一緒で、形が違うだけで練り方が違います。別につくっている工房もありますね。

(聞き手)

レティエさんのモッツァレラは柔らかいですよね。どのようにつくっているのですか？

(田中さん)

柔らかくするように心がけているのですが、牛乳がダイレクトに反映するから一番安定しないんですよね。モッツァレラは1日でできるのですが、その日の牛乳で早く出来たなあというときもあるし、気温や湿度も毎日違うから味も変わってきます。

(聞き手)

その日の牛乳の状態が違うのですか？

(田中さん)

早く発酵して早く出来たねとか、今日は全然出来ないねとかありますよ。脂肪分で歩留まりも変わってくるし、つくり方も日々変わります。特に、夏と冬ではつくり方が全然違います。

(聞き手)

夏と冬で牛乳に違いがあるのですか？

(田中さん)

どこの牛乳もそうですけど全然違いますね。室内で牛を飼って放牧しなければ、青草を食べずに毎日同じ餌を食べているので安定するんでしょうけど、うちでは放牧している牛の生乳を使っています。4月ぐらいから11月ぐらいまで、本当に雪が積もる直前、というか降っても放牧しています。

北海道の酪農家の数は今どれくらいですか？

(聞き手)

5000戸くらいでしょうか。

(田中さん)

5000戸のうち、草だけで飼育している酪農家は1ケタくらいだと思います。うちはちょっとビートパルプをあげていますが、草だけでやっているとこは3件とかかな。5000戸のうち3件しかないから本当大変なんですよ。ね。

(聞き手)

放牧した牛乳を使うと、チーズとかアイスに違いはでますか？

(田中さん)

やっぱり質が違いますね。

(聞き手)

草だけで搾った牛乳と、デントコーンサイレージをあげた牛の牛乳の質も違いますよね。

牛やエサからこだわっているんですね。

(田中さん)

そうですね。

(聞き手)

1日何リットルくらい搾られているのですか？

(田中さん)

一日平均400リットルぐらいかな。チーズをつくるときはその半分ぐらいを工房に持ってきます。チーズは毎日つくっていないのですが、管理とかがあって製造室的に毎日つくるのは無理なんですよ。製造して、また1日2日空けて製造してといった感じです。

(聞き手)

生乳生産とか、チーズづくりの上での無添加とかにこだわっているんですか。

(田中さん)

そうですね。でも、今道内にチーズ工房がいっぱいあるから、そこまで大差はないと思いますよ。

(聞き手)

さっきの話じゃないですが、搾るときもバケツで搾って、やっぱり空気に触れさせないんですよね。それから、製造室に持ってきてからも、牛乳を移動する時も、ポンプを使わないで手作業での移動を徹底されていて、そこにもこだわりがあるのですね。

(田中さん)

牛乳にあまり刺激を与えたらよくないですからね。

品質も味も変わるので丁寧に扱っているのがうちのこだわりです。冷やして暖めてもやらないように、朝搾ったものをすぐ持って来るようにもしています。

<チーズづくりの当初>

(聞き手)

旦那さんが搾乳し、製造・販売をあもさんが行うというサイクルに、レティエさんのこだわりを感じます。

(田中さん)

そうですね。他の農家から購入した生乳でチーズをつかって販売しても、チーズ屋さんだけになっちゃうから。それはつまんないですよ、やっぱり。

(聞き手)

あもさんがここに来られたのは、2017年ぐらいでしたか？

(田中さん)

そうですね。生まれたのはこっちですけど、札幌とかにも行ってましたからね。本当にその時は何にも考えてなかったですけど（笑）

(聞き手)

お父さんはどうやってチーズづくりを勉強されたのですか？

(田中さん)

豊富町に移住してすぐ、30年ほど前に普及センターとチーズづくりを始めました。私が物心つく前から普及センターがある豊富町に通ってましたね。

(聞き手)

お父さんが入植されたのは何年頃でしたっけ？

(田中さん)

1989年。その3年後とかにはもう農家同士で集まってチーズをつくっていました。でも結局その後継者がいなくて、ほかの農家さんは、趣味でやるならいいけど、酪農の仕事がおろそかになるからそこまでできないっていうことで、30人ぐらいいたのが結局4人くらいしか残らなかったんですよ。それからお父さんが会社をつくったんですよ。その時、私、小学校4年生かな。でも、最初、お父さんはつくりたいチーズを売っていましたが、全然売れなくて(笑)。当時、モッツァレラやさけるチーズはもちろんないし、そんなもんつくりたくないみたいな感じで言っていました(笑)。

(聞き手)

チーズが流行りだしたのは平成のひとケタの頃で、あちこちでチーズづくりをやっていましたよね。

(田中さん)

その頃、爆発的に増えましたね。

(聞き手)

あもさんがチーズを学んだのはいつ頃ですか？

(田中さん)

2010年とかかな。お姉ちゃんが最初やっていて、一緒にやりだした感じですね。2010年にカフェも始めて、合間につくっていた感じですが、でも、お姉ちゃんが妊娠したときから完全に交代してやって、すごい楽しかったんですけど、その時はお店の方ができなかったですね。やっぱり二つは無理ですね、お店にでられない。目を離したら製品にならないから、駄目ですよ。

(聞き手)

ちなみに、乳酸菌はどのようなものを使っているのですか？

(田中さん)

一般的な乳酸菌ですね。

(聞き手)

かつて、普及センターでやっていた頃って、なかなか酸度がうまく下がらなくて、みんな苦労しながらやっていました。そういうのは早い時期にクリアしたのですかね。平成のひとケタの頃って、固まる・固まらないで色々試

行錯誤していたって聞いたことがあります。

(田中さん)

いや、今もありますよ。ちょっと牛乳が変わればもう変わっちゃいます。同じ作り方しても上手くいかない。アイスはそういうことがないんですよ。チーズはやっぱり難しいですよ。苦戦しています。全部作り方を変えましたからね。もう新しい牧場になってからもう全く180度ぐらい変えました。これまでも失敗しまくっています。(笑)

(聞き手)

チーズを専門につくるようになった時の辛さとかありますか？

(田中さん)

本当、毎回違うからうまくいかないし、1種類の牛乳でチーズができるようになるまで3年ぐらいかかるのが一般的なので。いち早く失敗の分析を行う必要があるけど、それが難しいんです。でもそれがチーズづくりの面白いところですよ。

(聞き手)

最初に取り組まれてから、トライ&エラーをくり返したってことですかね？

(田中さん)

そうですね。あと、チーズで一番大事なのは、作り手の個性が出るから、教えちゃ駄目なんです。個性が出るものだから。例えば、アイスをつくっても個性は全く出ないけど、チーズは本当に個性が出ますね。

(聞き手)

じゃあ、私があもさんと同じチーズをつくらうとしても同じチーズは？

(田中さん)

出来ません。持っている手の乳酸菌とかも違うし、感覚がちょっとでも違ったら変わりますので。パンとかもそうですよね。つくる人によって味が違うじゃないですか。作り手が変わったとか。