

チーズセミナー「わたしのチーズづくり③」

<レティエの今後の展望>

(聞き手)

また、今後レティエさんがどういう風にならっていくのか？それとも変わっていないレティエが存在しているのかというのがすごい気になっているのですが。あもさんがどんな風に考えていらっしゃるのか。

(田中さん)

うーん。なんでしょう。進化はしたいけど、無理はするつもりないですね。でも、自分ができる範囲でしか私は考えないですね。その都度出来ることをやっていくので、まあ、見えるときと見えないときがありますよね。今これ出来るなって思うタイミングと、自分の能力とが異なる部分というのはその時々で変わる上に、出来ないことは思いつかないから分かんないですね。でも、どうありたいっていえば、あんまり変わりたくもないですね。進化はしたいけど、変化はしたくない。

(聞き手)

ちょっと先のことを言えば、少しずつでもいろんなことをやっていきたいと思いますが、大きな大変革をしたいとは思わないですか？

(田中さん)

思わないですね。ただ今年はチーズに力を入れたいから、あまり外にも出たくないし、うちにこもりたいですね。

(聞き手)

チーズのどういうところに力をいれたいですか？

(田中さん)

実は最近、試験的な取組として、自家用でチーズを葡萄酒に漬けたりとか色々挑戦しています。

(聞き手)

何年もやられていますけど、今もまだ、創業当時から始めているものを改良し続けていらっしゃるんですね。

(田中さん)

そうですね。まあでも、牛乳が変わるから改良していかなきゃ出来ませんよね。

(聞き手)

そこまで違うんですね！

(田中さん)

そう、つくりたいチーズは人によって違うので。それこそ乳酸菌も、種類がたくさんあるんですね。この組み合わせでブレンドする人もいるし、「リイシリ」とかもう（乳酸菌を見せて）これ全部いれるんですね。けど、逆に味が濃い「エベコロ」なんかは1種類でできたりとかも。それもあって自家培養する人もいらっしゃいますよね。それもやりた

いねって言っているのですが、そうなるともた、それこそ製品が安定しない日々が続きますけどね。やりたいことがありすぎてきりが無いけど、カフェとかよりもチーズとか製品に力入れてやりたいと思っています。

<起業を考えている人たちに一言>

(聞き手)

最後に、起業を考えていらっしゃる人たちに一言お願いします。

(田中さん)

そうですね、女性は固定概念が無いじゃないですか。別に成功しようとか有名になろうと思う人も少ないし。だからなんか、女の人は無敵だなんて思うというか。細かいことは気にしないけど、仕事は丁寧に！！

6次化をやりたい人は初期投資が大変っていうじゃないですか。ちゃんとやろうとしたらお金はいくらあっても足りない。だからできることからチャレンジして欲しいと思います。

まずは1回自分の中で決めてみて、今これをやるべきだっていうのを決めたら、極めるまでガンバです。私の場合、そう…、チーズづくりを極めたい！！

(聞き手)

売り物レベルと趣味レベルのそういう部分での違いでやはりハードルがあるんでしょうか。

(田中さん)

ありますね。でも、こだわり過ぎてはよくないです。かといって、万人受けするところが生き延びるかといえば生き延びないだろうし。めっちゃ資本があれば別ですよ、大手企業とか。何かが崩れてくると思いますよね、きっとね。あと、自分が明らかにできないようなことをする方がいらっしゃいますが、それは自分を分析してからやったほうがいいと思います。つくるのが好きな人でも接客ができない人もいるから、そこは役割分担しなきゃと思います。適材適所だと。

(聞き手)

場所とかこだわるものではなくて、いつでもできるんだよってことですかね。あもさんもそういうところから始めたのでしょうか。

(田中さん)

私はもう会社員にはなれない性格なので。絶対無理です、すぐやめますよ。都会で働いても絶対無理だよな、こんな仕事出来ないよなって思ったからというのはありますよね。

(聞き手)

農家の皆さんから、宗谷の豊富町を頑張っているあもさんの若さとバイタリティで全国に発信してくださいとメッセージをいただいておりますので、この場をお借りしてご報告

させていただきます。長い時間、どうもありがとうございました。