

チーズセミナー（インタビュー形式） 「わたしのチーズづくり」

とき 令和4年3月28日

講師 工房レティエ（豊富町）

代表 田中 あも 氏

主催 宗谷総合振興局

（農務課・宗谷農業改良普及センター）

ー 今回のセミナーについて ー

○新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、無観客開催としました。
○主催者が講師へテーマに沿ったインタビューを行い、紙面とホームページによる発信で開催に代えさせていただきました。
○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ことはできませんでした。お詫びするとともに、ご協力いただいた皆様方には改めてお礼を申し上げます。



Q. チーズ製造のこだわりを教えてください



原料乳の生産

○4～11月位の本当に雪が積もる直前まで牛を放牧して、牧草地の草を食べさせています。放牧した牛の乳は「質」が違う。
○牛の飼育、その牛から搾った生乳を使うところにこだわりがあります。

原料乳の取り扱い

○生乳に刺激を与えるのは良くない^{注)}。品質も味も変わるので、丁寧に扱っています。
○搾乳する時も、生乳を空気に触れさせないためバケットを使用。原料乳を製造室に持ってくる時も、ポンプを使うと衝撃があるので、ポリ缶からそのままチーズバットにゆっくり投入している。そのあとの工程は、他のチーズ工房と同じように手造りです。

注) 乳の脂肪は運搬などによる強い振動、攪拌で壊れやすく、こうした原料乳でチーズを製造すると、カード形成に影響するといわれています。

生乳と製品（チーズ）製造

○生乳の品質、状況が製造に直接影響します。その日の生乳で「早くできたなあ」とか、気温や湿度も毎日違うから味も違う。脂肪分で歩留まりも違うし、味も違うし、作り方も変わる。日々違う。特に、夏と冬では作り方が全然違う。
○ジャージーの比率が多い時や牛の分娩が重なって、ホルスタインが全然いない時は全然乳質が違うのでチーズ製造が上手くいかない。アイスはそういうことがないんですよ。全部作り方を変えました。今も、牛が増えたらやっぱり乳質が変わる。
○生乳は毎回違うので、うまくいかないこともある。チーズを作れるようになるには3年位かかるのが一般的。そんな3年も待ってられないから、スピーディーになりますよね。どれだけ早く失敗の分析をしてやるかは大変ですよ。いや、でもそれが面白い。やっぱり、毎日同じことを繰り返していたら工場ですから。

レティエさんのモッツァレラチーズは柔らかいと評判です。

お湯につければ柔らかくなるというか…、硬くする方が難しい!? 確かにチーズが柔らかくなるように心がけています。

牛の飼育方法、生乳生産に一貫したこだわりを持った製品製造。ものづくりや売り物をつくるヒントですね。みなさんが起業するとしたら、こだわりは何ですか？



Q. チーズ製造について教えてください

チーズ製造の“こだわり”

チーズづくりで一番大事なのは、その人の、作り手の個性が出るから、あまり人に教えてはダメだと思っています。基本は教えます、その製造室内のね。アイスを作っても個性は出ないけど、チーズは本当に個性が出るので…。あとは、その人がどう造りたいか、何を造りたいか。感覚がちょっとでも違くと、出来上がりが変わりますね。

○お父さんは作りたいチーズがあった。白カビのエポワーズ、フランスの臭いチーズを作って…。好きな人は好きだけど、1ヶ月に数人買いにくる位ですよ。経営的に合わない。それで、モッツァレラやさけるチーズなどの食べやすいチーズにシフトしてきた。創業当初から種類は変わらない、モッツァレラ、さけるチーズが増えただけで。

○「リィシリ」が、その、フランスの白カビのとろとろのチーズ。熟成が長いチーズじゃないから、真空して冷凍もできない。でも、今までもずっと作っているのは逆にすごいですよね。



○熟成の長いチーズを作れば無駄がないと思っています。「レブン」(ラクレット)も話題を呼んで、それ目当てで来る人も増えた。

○「ヤムワッカ」はゴードなんですけど、チーズブームの時、ゴードチーズが流行していて、みんなが造っていたんですよ、柔らかくてクセのないチーズを食べたいみたいな。5年位前を境に全く売れなくなって、ちょっとずつ生産量を減らしています。面白いですよ、時代で違うなんて。



Q. カフェのことを教えてください

始めたきっかけ

私もいたからかな？人がいたからかな？お父さんがいて、お姉ちゃんがチーズを造っていて、でもチーズは毎日造らない。パートさんもいたし、広げるか！みたいな、結構、軽いノリでした。気が付いたら工事が始まっていて、本当にやるんだ、みたいな。でも、やってよかったです。くつろげる場所になっている。カフェは2010年から。11年経つかな。

立地的に国道から中に入った所にお店があります。集客に影響はありますか？

お客さんはここを目指してわざわざ足を運んでくれる。お店が国道沿いにあったら、とりあえず入ってみよう、どんな店なんだろうって興味本位で入ると思う。美味しいのかな、美味しくないのかなって…。お父さんは、お客さんの足下で、足先が前を向いているか、向いていないかわかるんです。なので、レティエに来てくれるお客さんを大切にしています。

今後、どうしていきたいですか？

カフェの規模は大きくしなないと思いますね。カフェをやりたい人は他にいっぱいいる。食材を買ってまで作らない、ベースに使うものは基本的に自分達で作ったものと考えているので。ロスが出ないように、すごく考えてます！だって、勿体ないですもの！

Q. 商品開発について教えてください

アイスクリーム

○新商品は、お店をやっている間は月に1、2個出していますね。

○ピスタチオのアイスは、SNSを見たり、さっき来たお客さんとかが「ピスタチオブームが来てるね」って言っていたとか（笑）。そういうので情報収集する。

○あと、他の製品をお取り寄せします。新商品は全部食べてみたい。食べれば、中に何が入っているか大体わかる。自分の特技だと思ってます。

○うちのアイスには安定剤を入れていません。添加物が悪いとかではなくて、入れている商品が多いなら、入れてないものを造ってもいいかなど。

○アイスは、レギュラー（商品）は地元のものを使っているけど、でも、地元のものだけを何年間か続けたときに「もう限界だ」って思ったんですよね。このまま地元のものばかりを使い続けると、なんか未来がないよなって気付いて…。それこそ、ピスタチオは日本で生産できないけど、そういうものを取り入れていかなきゃ、って思いました。



○今、アイスは15種類あるんですけど、これまで作ったものも合わせたら50種類くらいあります。チョコ（カカオ）も、バニラビーンズも、日本じゃ生産できないけど、そういうのも取り入れていかなきゃと、そこは改革しました。

どこの産地の食材を使っていますか？



木イチゴは士別、パンプキンは佐呂間、ハスカップは厚真の知り合いのものを使っています。変わっていないですね、しばらくね。

よもぎは旭川からお取り寄せです。昔は自分で採っていたんですけど、大変で…。よもぎは結構売れ行きがいいから、そんなことしてられなかった。

商品化しなかった味はありますか？

たくさんありますよ！面白い質問ですね！レモンにはまっていて、はちみつとレモン。牛乳とレモンが合わないんですよね。何度も試した。美味しいっていう人もいたけど、私は納得できなくて。これが一番ショックでしたね。

今回「黒ごまきなこ」を試作したいけど、多分、うまくいかない種類。いやー、どうしよう…って。そういうときは「乳化剤や安定剤を入れたいな」と思いますね、でも、入れないけど（笑）

今は1～2ヶ月に1回のペースで新商品を2種類出しています。結構大変ですけど、それが面白い。失敗するのが面白くて。無駄にポジティブなのかな？ネガティブでは全くないですね。

ボツ商品、面白いぐらいあって、ロスが多い。今年もあると思うので教えます（笑）。



お客さんとの向き合い方、ものづくりのこだわり

自分が食べたくないものは造りたくない。お父さんも自分の造りたいチーズを造って提供していたけど、そこは私も考えています、バランスは。こだわらな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。市場調査ですね。売れないものを造っても仕方ないですものね。

持続可能な経営をめざす！

チーズを造るときに出るホエーをブタにあげています。それと、保育園から残飯をもらってきているので、かなり助かっています。ロス削減ができています。ブタはいいですよ。ただ、においがあるから、みんなが飼えるわけではないけど。



チーズ部門のロス削減に、豚の飼育を拡大しますか？

ブタを増やすと、今度はホエーが足りなくなるので「ホエー豚」にならなくなる。適正規模があるんです。適正規模を超えると全て崩れるんですよ、経営も製造も。それはすごく気をつけています。



目指しているのは“ミニマル牧場”。自分達がやれる範囲で、人間の無理はできても、製品は無理をしてはいけない。だから、必要最低限の規模で経営していきたい。

そして、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だなと思います！

今、盛んに言われている“SDGs”の考え方。経営者として、身の丈より大きくしない、持続可能な経営を目指しているとのお話でした。環境や社会に配慮した取り組みは、農業や食を取り巻く課題解決につながるうえ、経営的な付加価値といえるのではないのでしょうか。起業を目指している方は、自分なりの「付加価値」を考えてみるのが大切かもしれません。



さいごに、起業を目指す方へ、メッセージをお願いします！

女性は固定概念がないじゃないですか。成功しようと思っていないとか、有名になろうとか思う人も少ない。失敗とか挫折を、失敗と思っていない。女の人は無敵だなというか。細かいことは気にしないけど、仕事は丁寧。見えないことをできるとか！

6次化を目指す人は初期投資が大変というけど、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。できることからチャレンジしてほしいと思います。私は1回自分の中でやるべきことを決めたら、「チーズをやりたい」と思ったら極めるまで頑張るタイプ。だから私もチーズづくりを進化させていきたいです。

セミナーのより詳しい内容はこちらから ↓ ↓



宗谷総合振興局のホームページ

田中あも氏へのインタビューを閲覧できます