



チーズマスター会通信

2013.09

今回のマスター会通信では、2013年9月7日～8日に行われた「那須チーズ研修旅行」の様をお届けいたします。

～ 那須チーズ研修旅行 ～

去る9月7日・8日の那須チーズ研修旅行に父と社員と私の3人で参加しました。

9月7日、朝、東京駅の鍛冶橋駐車場に集合し、バスに乗ること2時間半。那須のホテル到着。さっそくマイクロバスに乗り換えて、イタリア料理店「ジョイ ミーア」に到着。14時近くだったのですが、お客さんの多いこと、多いこと。店は満席状態です。料理は前菜、パスタ、ピザなど。当然のことながら、チーズマスター会です。ワインは欠かせません。皆さんおいしく召し上がっていました。

続いて、天谷チーズ工房の見学です。事前情報で、大きくて立派な工房というイメージを持っていました。実際には、その工房は元旅館の一軒家でした。なかに入ってさらにビックリ。玄関を入るとすぐのところに販売用のショウケースがあり、思った以上にシンプルな造りでした。熟成の要らないチーズを製造し、その日のうちにほぼ売れてしまうとのこと。そのあとストリングチーズ、カチョカバロ、たまり漬けのチーズを試食。どれも自分が作ったチーズとはコクが違う。研究しているなーと思いました。

その後、那須の森チーズ工房を見学ののち、ホテルに戻っての夕食会です。なにせ昼間からチーズの試食、試食、そして夕食会です。たくさん出てくるお料理、工房の皆さんのチーズ、チーズマスター会の皆さんのワイン、美味満載です。このなかで、今回の研修旅行でお世話になった皆さんとの交流会があり、チーズ作りをはじめられた経緯、那須の地を選んだ理由、チーズ作りで賭ける思い、ナチュラルチーズ研究会を作っているとの話を伺いました。

翌日は、今牧場を見学し、マニワ牧場にて天谷チーズ工房製のチーズをつかったチーズケーキを賞味しました。

今回の研修旅行は、同じチーズ作りに携わる者として、刺激になりました。自分と同じ年代の人たちが、こんなにいいチーズを作ることができる。シェパールの乳の改良に取り組んでいることの熱意に感銘を受けました。また設備はあまり変わらないのに、できるチーズは個性が出ていることも面白いことでした。さらに、今回参加の皆さん、チーズ作りの製造者の方々が、皆さん若々しい。情熱、興味、関心をもって生きていくとは大事だなと思いました。
(堀口 博 記)

