

今回のチーズマスター会通信では、2014年10月3日に行われた千葉チーズ研修旅行の様をお届けいたします。

10月3日金曜日、8時15分に東京駅丸ビル前に集合！貸切バスでアクライン経由、千葉県いすみ市のチーズ工房と牧場に向けて出発しました。この日は、暑いくらいの良い天気でした。



今回は4か所を訪問しました。まず最初に行ったのは「チーズ工房 KOMAGATA」さん。お庭にゴルフ練習場がある素敵な工房です。この日はブルーチーズを作っていました。とてもダンディーなご主人が、手作りで一つひとつチーズを作っています。そして、これも手作りの型に入れ、反転も一つひとつ手で行います。なんて手間がかかっているのでしょうか。そして、工房に隣接した熟成庫で熟成させます。

ご自宅でチーズを試食させていただきました。さらにすごいのは、ご自宅の地下のワインセラー。アルザスの白と、スペインの赤を、試食チーズと共にいただきました。ご主人、本当にありがとうございました。



2か所目は日本で一番古い牧場の「サクダ牧場」さん。大きなサイロが目印です。

日本に牛が輸入され、御料牧場から始まった日本の牧場。御料牧場から民間に払い下げられた2頭の牛から始まり、現在は130頭の牛がいるそうです。6代目のご主人から、牧場や牛に対する熱い思いを聞き、感動！

また、乳製品の価格が上がったのに、牧場側は何も変わっていないという大変な状況のことなど、とてもためになるお話をたくさんしていただきました。



そして、3か所目の工房に行く前に、ランチです。イタリア料理のお店、カンパーニャさんで、前菜、パスタ、お肉、デザートランチコースです。

1軒目のKOMAGATAさんから道案内に同乗してくださったのが、4軒目に訪れる高秀牧場のお嬢さんの温香さん。一緒にランチをしながら、牛の話やこれから高秀牧場さんが目指すものなどのお話を聞いて、とても楽しく、お腹がいっぱいの時間でした。

3軒目は「よじゅえもんのチーズ工房」さんです。試食のチーズのほかに、奥様のみちこさんが、たくさんのチーズをつかったケーキを作ってくださいました。さっき、お腹いっぱいランチを食べてしまったことを後悔です。ご主人に、生チーズの美味しい食べ方をいろいろ紹介してもらったのですが、「キムチの中に入れる」という食べ方は、ぜひ試してみたいと思いました。

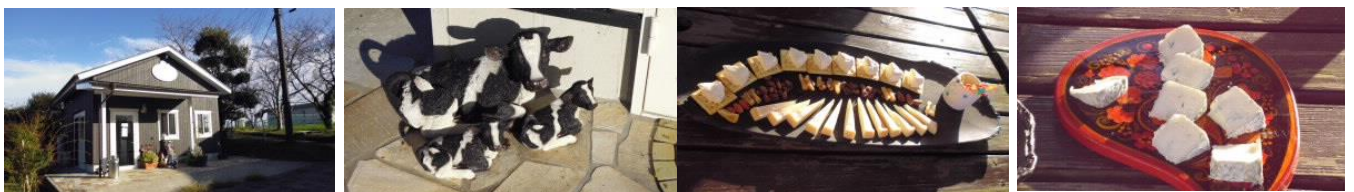


最後にお伺いしたのは「高秀牧場」さん。東京ドーム4個分の大きさです。ここの牧場はすごいです！何がすごいかと言いますと、100%自給飼料を目指し、来年には完全に地元で飼料を得ることができるそうです。お米農家が廃業していることに注目し、その農家と契約し、牛の飼料用のお米を栽培してもらっています。さらに、牧場の一角に飼料用のとうもろこしも栽培。輸入飼料に頼らない牧場経営を実現させています。しかも、放牧！！牛の品評会にも毎年参加し、多くの賞を取っているとのことで、品評会に出る用の牛はVIP扱いで、ほかの牛とは別のエリアにいました。

さらに下の写真3枚目のこの池(?)は牛の尿を微生物分解したものです。液肥となって、飼料用の穀物の肥料になります。始めた当初は、なかなか理解されず、新興宗教扱いされたりしたそうです。そして、写真4枚目は糞を堆肥にする場所。千葉のブランド米にも使われているのだそうです。とても美しい循環型の農業&畜産業だと思いました。



そして、チーズ工房の入り口に、かわいい牛の親子の置物。チーズはウォッシュタイプのセミハード「まきばの太陽」、ブルータイプの「高原の青空」、白カビタイプの「いすみの白い月」を試食させていただきました。食べやすく美味しい！



本当にためになり、美味しく、楽しい研修旅行でした。反省としては、今度から研修旅行の「ランチは軽めにする」です。ランチをお腹いっぱい食べたため、よじゅえもん牧場の奥様の美味しいケーキを少ししか食べられなかったのが、心残りでした。

チーズマスター会の次回イベント「日本酒とチーズのマリアージュを楽しむ会」は、10月27日(月曜日)18時からです。今後のチーズマスター会のイベントも、ぜひご参加ください。

(大石結子：記)