

今回はちょっとちがって
あえて
ひるがの見学
ツアー
たかすファーマーズ

3月も終わりに近いある日。
そろそろ春の声が聞こえてきてもよさそうなのに、
まだ風も冷たい。
そんな日に、たかすファーマーズのチーズ工房に
おじゃましました。



この部屋で
「ぼわーっ！」

工房に潜入！

不織布でできた白いツナギに身を包み、同じく白い帽子で髪を隠して、マスクで鼻と口を覆って。さあ、もう誰だかわからない取材班が工房に潜入します。入念に手を洗い、長靴のまま消毒液を通過して、その先の扉を開けて中に入りドアを閉めた瞬間、「ぼわーっ！」とすごい強風。細かいホコリや髪の毛なんかを吹き飛ばします。風が止まって次のドアを開くと、なんとも懐かしいような、ほんわりとかすかに甘いにおいがします。「今ほとんど作業が終わってしまったとこなんだけど…」と迎えてくださったのは柳瀬さん。「ひるがのチーズ研究会」の時から数えて、もう20年以上もチーズを作り続けているスペシャリストです。



できたてフレッシュなチーズにご対面♡

ステンレスの作業台の上にずらりと並んだ塩ビの短いパイプ。ひとつひとつには小さな穴が開いていて、そこからジャアジャアと水のようなものが流れ出ています。パイプの中には真っ白いぷるんとしたものが、入りきらずに盛り上がっている。これがカマンベールチーズのもとでフレッシュチーズ。柳瀬さんが「おいしいよ。」と小さな塊を口に入れてくれます。「むむ、あま〜い。」チーズというよりミルクプリンみたい。65℃の低温で殺菌した牛乳を、牛の体内温度と同じくらいの30℃まで下げた後、乳酸菌を添加。乳酸菌の働きが活発になりレンネットに

より固まってきます。これをフープという穴あきの短いパイプに小分けし、ホエー(乳清)を抜くのです。流れ出ていたのはホエーでした。お話を伺っている間にもどンドンホエイが抜けてカサが減っていき、フープからはみ出していたチーズもすっかり中に収まっていきます。この工程が落ち着くと、室温を28度くらいに上げて2時間置き、あとは明日の朝まで寝かせるのだとか。その後は出荷サイズにカットして熟成室に移動、上と下をひっくり返しながら、きれいに白カビがつくまで1週間から10日。そうしてカマンベールチーズ「ヒルガニアンホワイト」が完成します。



柳瀬さんの手元でチーズ作りに活躍する道具たちは、その多くがスタッフによる手作り品。フレッシュチーズからホエーを抜くための「フープ」は、塩ビの水道管を切ってもらい、その側面に自分たちで小さな穴を開けたもの。また、フープの下に敷いているのは「すだれ」を短く切った後、ほどけないように紐を結んだもの。カマンベールチーズの上下についている筋のようなものは、なるほど、すだれの跡だったんですね。22年前、仲間10数名で立ち上げた「ひるがのチーズ研究会」の頃から、ずっとチーズを作り続けている柳瀬さん。道具は工夫しながら、使い勝手のいいように改良していきます。次はフープの長さを半分ほどに切る予定。なぜなら、今20センチほどのフープだと、注ぎ始めの下部分と注ぎ終わりの上部分では、すでにホエーの抜け具合が違うから。最初から出荷サイズで作るためだそうです。20年以上ものキャリアがあっても、まだ試行錯誤の最中だなんて。それをなんだか工房のみんで楽しんでいるようにも見えます。そして毎日、工房のチーズ作りは続いていくのです。

何年やっても、まだまだその先がある仕事

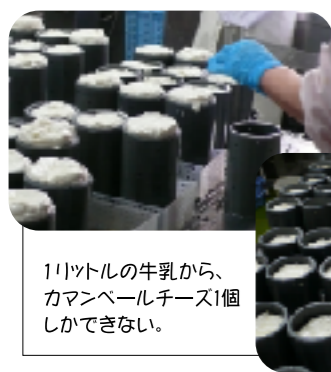
工房の中の見えない奇跡✨

このチーズ工房は、「クックラひるがの」がオープンしたのを機に、「たかすファーマーズ」のチーズ製造部門が引っ越してきたものです。ノウハウも実績もあつたはずですが、引っ越して以来、今までと同じ手順で仕事を進めてもチーズが思うように仕上がらないという事態が続いたのだそう。できたばかりの新しい工房には、チーズ作りに必要な酵母や菌がまだ足りなかったのです。「今はこの中にも酵母がいっぱいいるから大丈夫。」と、柳瀬さんが部屋を見回しながら言います。私たちの目には見えないけど、この工房の中ではチーズができるための奇跡がいっぱいおきているのでしょう。

手順は同じでも、温度や湿度の管理は、日によって、季節によって微調整が必要で、すべてを機械に任せるわけにはいきません。さらにここのチーズ作りはほとんどが手作業。高温の湯の中でチーズを練ったり、ひとつひとつひっくり返したり。手をかかして、気を配って、そんな細やかな仕事の繰り返しによって、数字では計りきれない何かがプラスされ、チーズに心地よい環境がゆっくり徐々に整ってきたのでしょうか。トイレに神様がいたら、この工房にチーズの神様がいないはずがない、と思うのは私だけかな。

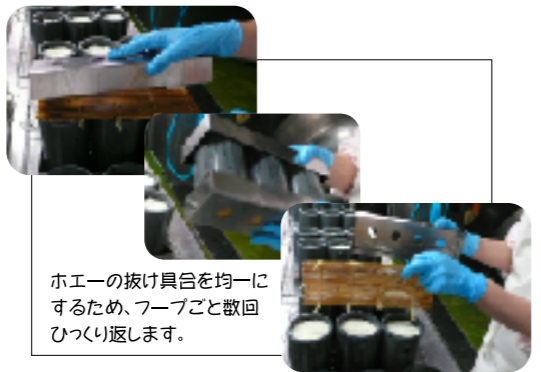


【写真左：蒸気釜】ホエーからセラチーズを作る時や、煮沸消毒に利用
【写真中：滅菌庫】器具類の消毒をする場所
【写真右：制御盤】チーズ・工程・その日の気温などの状態により、機械へ様々な調整を行う



わずかな間にもホエーが抜けていく。

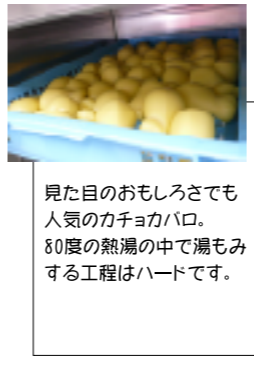
1リットルの牛乳から、カマンベールチーズ1個しかできない。



ホエーの抜け具合を均一にするため、フープごと数回ひっくり返します。



熟成室に移ったカマンベール。きれいに白カビがつくまで、毎日、上下をひっくり返します。



見た目のおもしろさでも人気のカチョカバロ。80度の熱湯の中で湯もみする工程はハードです。



【写真左：カンコワイヨットの薬/トーン】独特におい。フランスでは、各家庭で好きな調味料を混ぜたりして好みの味にするそうです。

【写真右：セラチーズ】これまで捨てていたホエーを使ってできたヨーグルト風のチーズ。アイスクリームやケーキに利用されます。

自然の恵みを 自然のままに
たかすファーマーズ
～ いろんなチーズをご紹介します ～



カマンベールチーズ
新鮮な生乳をベースに製造し、じっくりと熟成。原乳の美味しさがチーズにも生きています。



カチョカバロ
くびれに紐をかけ、吊るして熟成する独特なひょうたん形のチーズ。薄くスライスして焼くと美味しい。



カンコワイヨット
フランス発、日本初。どろ〜り、かける新スタイル！ひるがの高原牛乳から乳脂肪分を取り除き製造しているため、低脂肪。なのに高タンパクで風味は濃厚。美味しい…ヘルシーな注目の食品です。



スモークチーズ
地元の山桜チップを使い、職人の手で燻される本格派スモーク。



ストリングチーズ プレーンブラックチーズ

味わいはまさに「食べる牛乳」。細く裂けて、食感も楽しいスナックタイプのチーズ。サラダにもぴったり。加熱をすればとろけるチーズ。

たかすファーマーズでは他にも、いろんな乳製品や手加工食品を取り扱っています。ホームページでは、各種チーズを使ったレシピも載せていますので、興味のある方はぜひアクセスしてくださいね。